



EKMAŞ

1978

The Quality Secret Of Taste Masters

Lezzet Ustalarının Kalite Sırrı



EKMAŞ

Vision

Our vision is being the most preferred company by creating values for people and companies who produce flavor with durable, innovative solutions and prestige.

Mission

Our mission is manufacturing equipment for preparing, storage, yeast, oven loader, carrying, baking and presentation of bakery products which are proper and durable for international standards, using our metalworking experience, preparing process which is made carefully for production and choosing quality materials.

It is supplying quality machines and equipment which are used for bakery products.

It is researching and improving innovative metal products and solutions for food producers who may need. It is creating satisfied customer experience submitting in time, reachable, assured service and effective solutions for bakery producers and final consumer.

It is creating a value to the sector, country and our entire partners with our products which are presented the world market.

As Ekmas family, we would like to make production and trade caring human health and human values.

Ekmas Brand Manifesto

Ekmaş presents quality equipment with our production experience of many years to masters who may need. Ekmaş has their customers felt precious by creating difference at all the fields where get in touch with their customers. It has values which are created by quality of mastership felt to all industrial and final customers on the domestic and abroad. Ekmaş, which exports its products over 40 countries by this time, offers the quality and satisfaction which its customers deserve respecting their paying a price. It presents the products and services of which will stand behind. It sets up the rules once again with all these features in the industry and presents to entire world the quality secret of taste masters with its whole prestige.

Vizyon

Dayanıklı, yenilikçi çözümleri ve prestiji ile lezzet üretene değer yaratarak en çok tercih edilen şirket olmak.

Misyon

Kaliteli hammadde seçimi, özenle gerçekleştirilen üretime hazırlık süreci ile metal işleme tecrübelerimizi kullanarak farklı metal türlerinde uluslararası standartlara uygun ve dayanıklı unlu mamul hazırlama, saklama, mayalama, yükleme, taşıma, pişirme ve sunum ekipmanı üretmek.

Unlu mamul için kullanılan kaliteli makine ve ekipmanları tedarik etmek.

Gıda üretenerin ihtiyacı olabilecek inovatif metal ürünler ve çözümler araştırmak, geliştirmek.

Unlu mamul üreticileri ve nihai tüketicilere zamanında, ulaşılabilir, garantili hizmet ve etkili çözümler sunarak sürekli mutlu müşteri deneyimleri yaratmak.

Dünya pazarına sunduğumuz ürünlerimiz ile sektöre, ülkeye ve tüm paydaşlarımıza değer yaratmak.

Ekmaş ailesi olarak insan sağlığına ve insani değerlere önem vererek üretim ve ticaret gerçekleştirmek.

Ekmaş Marka Manifestosu

Uzun yıllara dayanan üretim tecrübesiyle ustaların ihtiyacı olan kaliteli ekipmanları onlara sunmaktadır. Ekmaş müşteriye temas ettiği tüm noktalarda fark yaratarak müşteriye her açıdan değerli hissettirmektedir. Ustalığın kalitesi ile yarattığı değeri yurt içi, yurt dışı endüstriyel veya nihai tüm müşterilere yaşatmaktadır. Şimdiye kadar 40'dan fazla ülkeye ihracat yapan Ekmaş, müşterilerin ürünlerine ödedikleri bedele saygı duyarak layık oldukları kalite ve memnuniyeti yaratmaktadır. Arkasında duracağı ürün ve hizmetleri sunmaktadır. Tüm bu özellikleri ile sektöründe kuralları yeniden koyarak lezzet ustalarının kalite sırrını tüm prestiji ile dünyaya sunmaktadır.

CONTENT | İÇİNDEKİLER

01. TRAYS | TAVALAR

| | |
|--|----|
| Aluminised Steel Trays Alusi Tavalar | |
| Alüminyum Trays Alüminyum Tavalar | |
| Italian (Angle Type) and Presentation Trays Açılı İtalyan ve Sunum Tavaları..... | 26 |
| Bread Loaf Pans (Toast) Tost Tavaları..... | 29 |
| Bread Loaf Pans Kayık Ekmeği Tavaları..... | 33 |
| Cake Pans Kek Tavaları..... | 34 |
| Traditional Bread Pans Köy Ekmeği Tavaları..... | 38 |
| Rounded Bread Pans Yuvarlak Ekmek Kalıpları..... | 39 |
| Pizza Trays Pizza Tavaları..... | 41 |
| HouseHold Trays Ev Tipi Tavalar..... | 44 |

02. TRAY TROLLEYS | TAVA ARABALAR

| | |
|---|----|
| Covered Tray Trolleys Kapalı Sistem Tava Arabaları..... | 49 |
| Tray Trolleys Tava Arabalar..... | 51 |
| Tray Trolleys for Rack Oven Döner Tava Arabaları..... | 53 |

03. OVEN LOADERS | PASALAR

| | |
|--|----|
| Double Loaders for Deck Oven Çift Yönlü Hamur Pasaları..... | 57 |
| Individual Loaders for deck Oven Tek Yönlü Hamur Pasaları..... | 58 |
| Semi - Otomatik Loaders - Unloaders Hamur Salma Çıkarma Pasaları..... | 59 |
| Mini Dough Loader, Wooden Mould, Tunnel Oven Dough Loader Mini Hamur Pasası, Tahta pasa, Tünel Fırın Pasası..... | 60 |

04. BAKERY TROLLEYS | PASA ARABALARI

| | |
|--|----|
| Oven Loader Trolleys Pasa Arabası..... | 63 |
| Covered Oven Loader Kapalı Pasa Araba | 65 |
| Bakery Trolleys for Wooden Loaders Tahta Pasa Arabası..... | 67 |

05. OVEN INTAGRATED SYSTEM TECHNOLOGIES | FIRIN ENTEGRE SİSTEM TEKNOLOJİLERİ

| | |
|---|----|
| FEST FEST..... | 71 |
| Dough Flipping Oven Loaders Hamur Çevirme Pasaları..... | 73 |
| Trolleys of Dough Flipping Loader Hamur Çevirme Pasa Arabaları..... | 75 |

06. PREPARATION EQUIPMENTS | HAZIRLIK EKİPMANLARI

| | |
|--|----|
| Stainless Steel Storage Boxes and Yeast Boxes Saklama Kapları ve Maya Kutusu..... | 79 |
| Zero Loss-Single Bag Flour-Sugar Dispanser and Dough Tubes Un Şeker Pınarı ve Hamur Teknesi (Islanga)..... | 80 |
| Transportation Products Taşıma Ürünleri, Kasa Taşıma, Yük Taşıma ve Et Taşıma Arabaları..... | 81 |
| Storey Bread Removing Bench Ekmek Çıkarma Tezgahları | 81 |
| Bread Cooling Trolley and Bread Display Rack Ekmek Soğutma Arabası ve Ekmek Teşhir Rafı | 82 |
| Dough Preparation Table and Cabinet For Equipment Hamur Hazırlama Tezgahı ve Malzeme Dolabı | 82 |
| The Trolleys of Boxes, Work Table, Severable Tray Trolley Küvet arabası, Çalışma masası, Özel amaçlı tava arabası | 83 |
| Cake Circle, Dough and Cake Slicer, Cooling Grilles Pasta Çemberleri, Hamur ve Pasta Kesme Aparatı, Soğutma Izgarası.... | 84 |

07. AUXILIARY EQUIPMENTS | YEDEK PARÇALAR

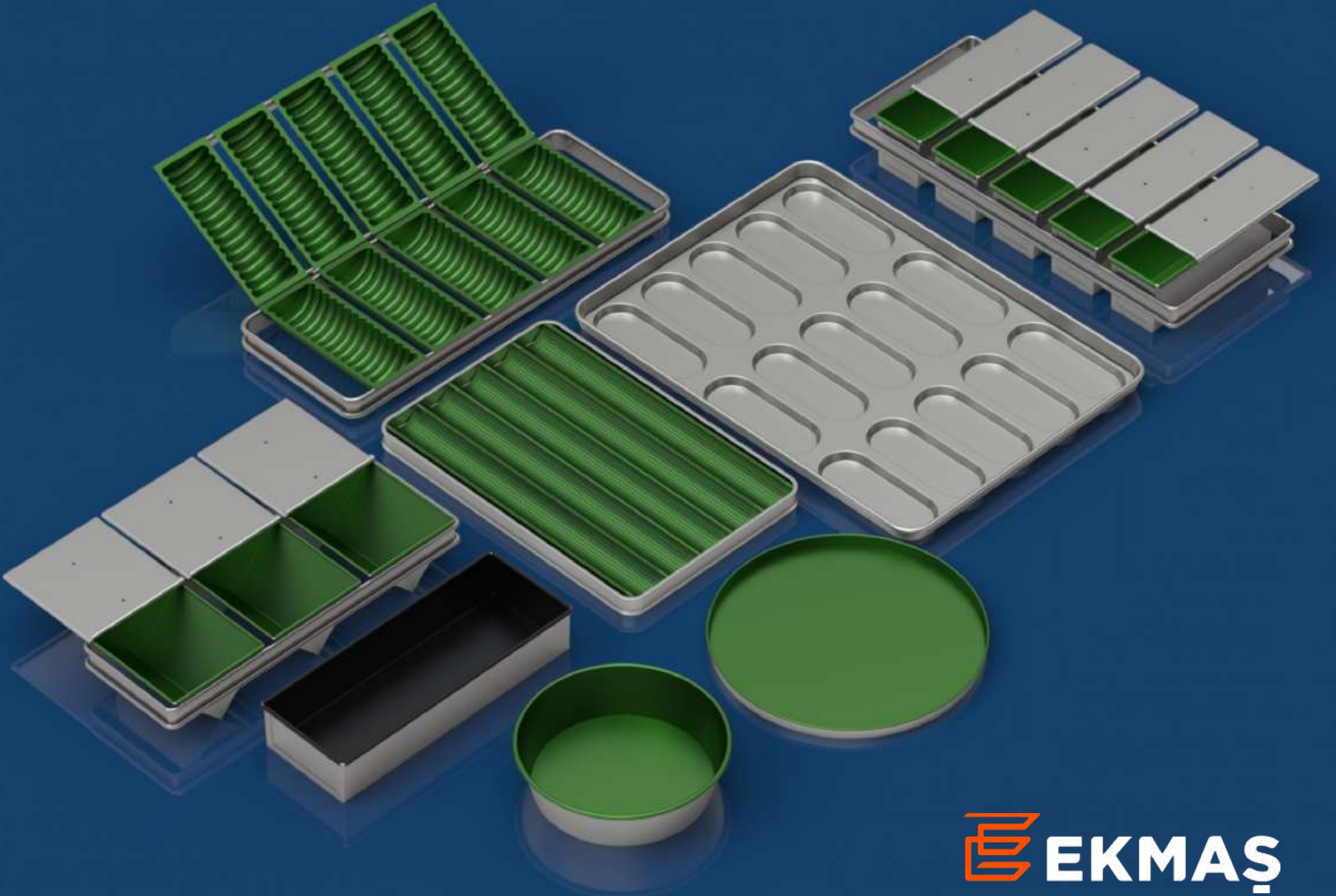
| | |
|---|----|
| Wheels Tekerlekler..... | 86 |
| Loader Clothes, Dough Slicer and Scraper, Baker Gloves Pasa Bezleri, Hamur kesme ve Kazıma Aparatı, Fırın Eldiveni..... | 87 |
| Wooden Baker's Peel, Brushes Fırın Kürekleri, Temizleme Fırçaları..... | 88 |

08. MACHINES | MAKİNELAR

| | |
|---|----|
| Trabzon Manual, Eco Manual Trabzon Manuel, Eco Manuel..... | 89 |
| Fixed Bowl Automatic Spiral Mixer Sabi Kazanlı Otomatik Mikser..... | 90 |
| Conical Rounder Konik Yuvarlama Makinesi..... | 91 |
| Fixed Bowl Automatic Hamur Kesme-Tartma Makinesi..... | 92 |

01 TRAYS TAVALAR

The Quality Secret Of Taste Masters | Lezzet Ustalarının Kalite Sırrı



Trays are the products that give rise to dough to be baked into them.

Bread, cake, biscuit and plenty kind of dough products are baked by these trays.

Trays are produced by aluminium or aluminised steel accordingly areas of usage.

Trays consist of flat, perforated, hamburger, sandwich, baguette, angle, presentation, panino, hot dog, rusk, cake trays, bread loaf, round bread pans etc..

Trays can be coated by teflon. It is not necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

It is important to use teflon without scratching during using coated trays. Thus, coated trays must not be cleaned by metal objects.

Tavalar, içerisine konulan hamurun pişirilmesini sağlayan ürünlerdir.

Tavalar ile ekmek, kek, bisküvi, başta olmak üzere bir çok hamur çeşidinden mamül üretilmektedir.

Tavaları kullanım alanlarına göre Alüminyum veya Alusi metal hammaddelerinden üretilmektedir. Bu sebeple tava seçimi yapılırken hangi şartlarda ve ne tür bir ürün üreteceğimiz önemlidir.

Tavalar düz, delikli, hamburger, sandviç, baget, açılı, italyan teşhir, panini, hot dog, kumru, roll ekmek, tost ekmeği, kayık ekmek, yuvarlak ekmek, kek, galeta tavaları vb gruplardan oluşmaktadır.

Tavalar teflon kaplanabilmektedir. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez. Teflonun özelliği, tavaların yağlanmadan kullanılabilmesidir.

Teflonlu tavalar, kullanılırken teflonun çizilmeden kullanılması önemlidir. Bu sebeple metal cisimler ile teflonlu tava temizliği yapılmamalıdır.

ALUMINISE STEEL | ALUMINISE TAVALAR



Product Specifications

Aluminised metal is used during the production of the trays.

When aluminised trays are compared with traditional aluminium trays, it submits more durability.

Thermal conductivity is ideal for baking process.

Metal thickness of the trays is 0,8 mm.

Aluminium sheets are used in the side of the trays. The trays that have aluminium sheet in their side are both lighter and hygienic than the trays that have iron sheets.

The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Ürün Özellikleri

Aluminise tavaların üretiminde alusi metal kullanılmaktadır.

Alusi metal, çelik levhaya alüminyum tava ile karşılaştırıldığında daha fazla dayanıklı ve uzun ömürlüdür.

Isı iletkenliği pişirme işlemi için ideal ölçüdedir.

Tavaların metal kalınlığı 0,8 mm'dir.

Tavaların çerçevesinde alüminyum lamalar kullanılmaktadır. Bu sayede demir lama kullanılan tavalara göre hem daha hafif hem de daha hijyeniktir.

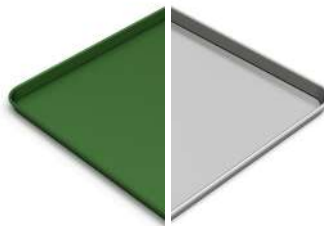
Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Flat and Perforated Trays | Düz ve Delikli Tavalar



Material | Materyal
Non-Stick | Teflon Aluminised | Alus



Flat | Düz

Perforated | Delikli

Dimensions | Ölçüler

Metal Thickness | Metal Kalınlığı

Stock Code | Stok Kodu

40x60 cm

0,8 mm

TS03.101

50x74 cm

0,8 mm

TS03.102

59x80 cm

0,8 mm

TS03.103



50x74 cm Trays | Tavalar

Technical Measures | Teknik Özellikler

| Name of Product Ürün Adı | Dimensions | Cavity | Diameter Cavity Dimensions | Depth | |
|----------------------------|---------------------------|------------|------------------------------|------------|-------|
| | Ölçüler | Göz Sayısı | Göz Çapı Göz Ölçüsü | Derinlik | |
| Flat or Perforated Trays | Düz ve Delikli Tavalar | 50x74 cm | - | - | |
| Hamburger Trays | Hamburger Tavalar | 50x74 cm | 24 | Ø101 mm | 12 mm |
| Hamburger Trays | Hamburger Tavalar | 50x74 cm | 24 | Ø105 mm | 16 mm |
| Sandwich Trays | Sandviç Tavalar | 50x74 cm | 18 | 60x180 mm | 12 mm |
| Sandwich Trays | Sandviç Tavalar | 50x74 cm | 18 | 62x200 mm | 12 mm |
| Sandwich Trays | Sandviç Tavalar | 50x74 cm | 15 | 65x200 mm | 12 mm |
| Extra Sandwich Trays | Ekstra Sandviç Tavalar | 50x74 cm | 15 | 75x210 mm | 12 mm |
| Light Sandwich Trays | Tombul Sandviç Tavalar | 50x74 cm | 20 | 70x140 mm | 14 mm |
| Elliptical Sandwich Trays | Oval Sandviç Tavalar | 50x74 cm | 12 | 100x190 mm | 14 mm |
| Roll Bread Trays | Roll Ekmek Tavalar | 50x74 cm | 35 | Ø80 mm | 12 mm |
| Big Burger Trays | Pide Tavaları | 50x74 cm | 15 | Ø120 mm | 14 mm |
| Hot Dog Tray | Hot Dog Tavaları | 50x74 cm | 20 | 70x165 mm | 20 mm |
| Rectangular Panino Tray | Dikdörtgen Panini Tavalar | 50x74 cm | 20 | 80x150 mm | 12 mm |
| Square Panino Tray | Kare Panini Tavalar | 50x74 cm | 15 | 120x120 mm | 12 mm |

59x80 cm Trays | Tavalar

Technical Measures | Teknik Özellikler

| Name of Product Ürün Adı | Dimensions | Cavity | Diameter Cavity Dimensions | Depth | |
|----------------------------|-------------------------|------------|------------------------------|-----------|-------|
| | Ölçüler | Göz Sayısı | Göz Çapı Göz Ölçüsü | Derinlik | |
| Flat or Perforated Trays | Düz ve Delikli Tavalar | 59x80 cm | - | - | |
| Hamburger Trays | Hamburger Tavalar | 59x80 cm | 30 | Ø101 mm | 12 mm |
| Sandwich Trays | Sandviç Tavalar | 59x80 cm | 18 | 60x180 mm | 12 mm |
| Extra Sandwich Trays | Ekstra Sandviç Tavaları | 59x80 cm | 18 | 75x210 mm | 12 mm |

60x90 cm Trays | Tavalar

Technical Measures | Teknik Özellikler

| Name of Product Ürün Adı | Dimensions | Cavity | Diameter Cavity Dimensions | Depth | |
|----------------------------|--------------------|------------|------------------------------|-----------|-------|
| | Ölçüler | Göz Sayısı | Göz Çapı Göz Ölçüsü | Derinlik | |
| Hamburger Trays | Hamburger Tavaları | 60x90 cm | 35 | Ø101 mm | 12 mm |
| Sandwich Trays | Sandviç Tavaları | 60x90 cm | 24 | 60x180 mm | 12 mm |
| Big Burger Trays | Pide Tavaları | 60x90 cm | 24 | Ø130 mm | 14 mm |

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

Hamburger Tray | Hamburger Tavaları

Stock Code | Stok Kodu: TS04.102D

50x74 cm

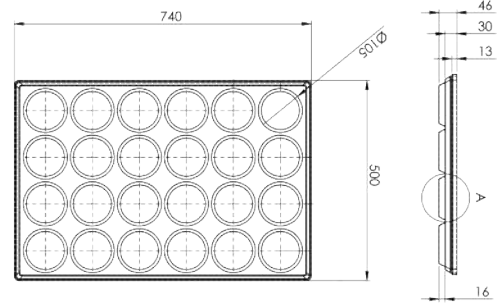
Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminised | Alusi



Cavity | Göz Sayısı

24



Diameter | Göz Çapı

Ø 101 mm

Depth | Derinlik

12 mm

Hamburger Tray | Hamburger Tavaları

Stock Code | Stok Kodu: TS04.102A

50x74 cm

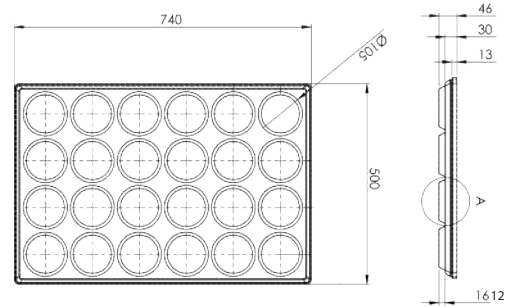
Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminised | Alusi



Cavity | Göz Sayısı

24



Diameter | Göz Çapı

Ø 105 mm

Depth | Derinlik

16 mm

Hamburger Trays | Hamburger Tavaları

Stock Code | Stok Kodu: TS04.103D

59x80 cm

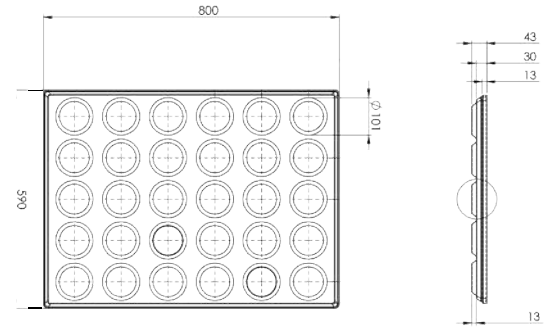
Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminised | Alusi



Cavity | Göz Sayısı

30



Diameter | Göz Çapı

Ø 101 mm

Depth | Derinlik

12 mm

Hamburger Trays | Hamburger Tavaları

Stock Code | Stok Kodu: TS04.104D

60x90 cm

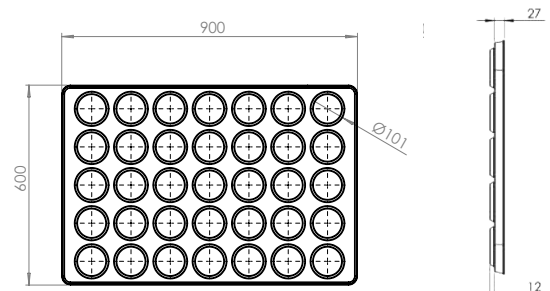
Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminised | Alusi



Cavity | Göz Sayısı

35



Diameter | Göz Çapı

Ø 101 mm

Depth | Derinlik

12 mm

Big Burger Trays | Pide Tavaları

Stock Code | Stok Kodu: TS08.102

50x74 cm

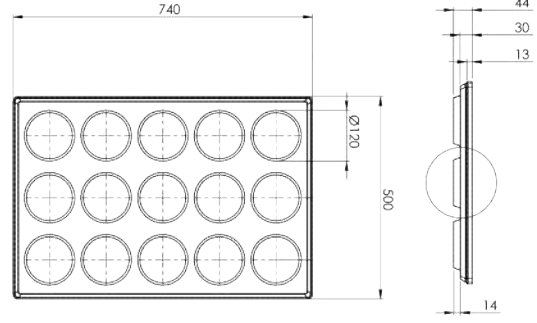
Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminised | Alusi



Cavity | Göz Sayısı

15



Diameter | Göz Çapı

Ø 120 mm

Depth | Derinlik

14 mm

Big Burger Trays | Pide Tavaları

Stock Code | Stok Kodu: TS08.104

60x90 cm

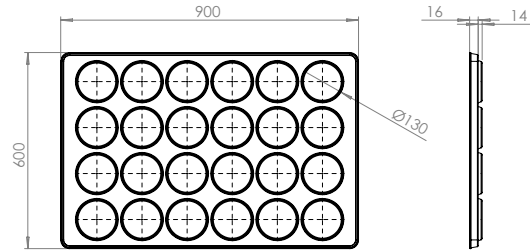
Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminised | Alusi



Cavity | Göz Sayısı

24



Diameter | Göz Çapı

Ø 130 mm

Depth | Derinlik

14 mm

Roll Bread Trays | Roll Ekmek Tavaları

Stock Code | Stok Kodu: TS09.102B

50x74 cm

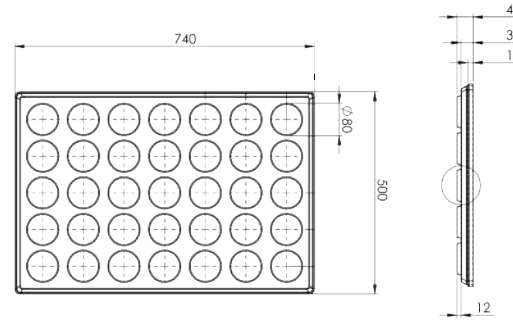
Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminised | Alusi



Cavity | Göz Sayısı

35



Diameter | Göz Çapı

Ø 80 mm

Depth | Derinlik

12 mm



İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

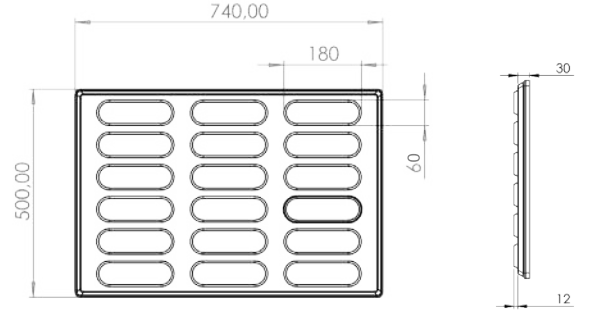
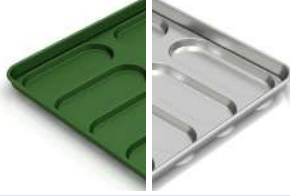
Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

Stock Code | Stok Kodu: TS10.102A

50x74 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminised | Alusi



Cavity | Göz Sayısı

Cavity Dimensions | Göz Ölçüsü

Depth | Derinlik

18

60x180 mm | 62x200 mm

12 mm

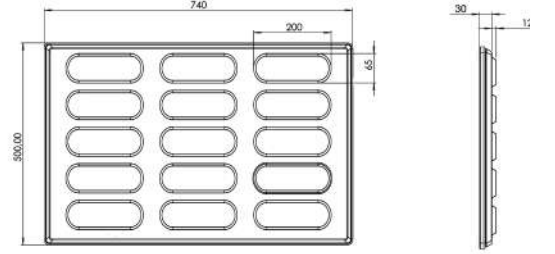
Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

Stock Code | Stok Kodu: TS10.102C

50x74 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminised | Alusi



Cavity | Göz Sayısı

Cavity Dimensions | Göz Ölçüsü

Depth | Derinlik

15

65x200 mm

12 mm

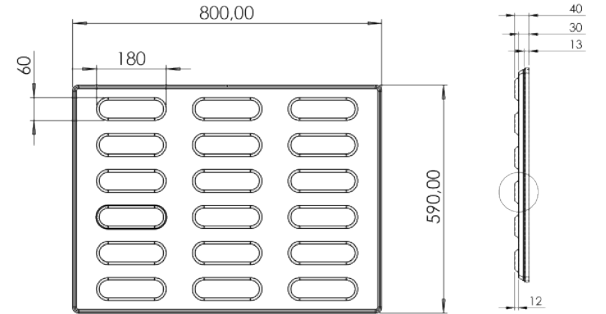
Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

Stock Code | Stok Kodu: TS10.103A

59x80 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminised | Alusi



Cavity | Göz Sayısı

Cavity Dimensions | Göz Ölçüsü

Depth | Derinlik

18

60x180 mm

12 mm

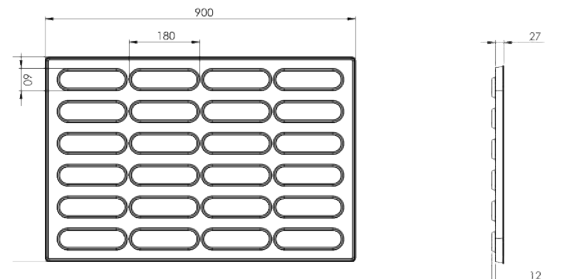
Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

Stock Code | Stok Kodu: TS10.104A

60x90 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminised | Alusi



Cavity | Göz Sayısı

Cavity Dimensions | Göz Ölçüsü

Depth | Derinlik

24

60x180 mm

12 mm

Extra Sanwich Trays | Ekstra Sandviç Tavaları

Stock Code | Stok Kodu: TS01.102D

50x74 cm

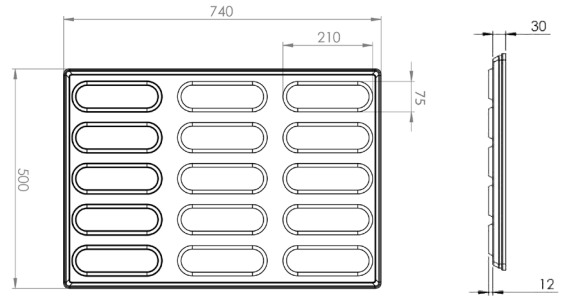
Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminised | Alusi



Cavity | Göz Sayısı

15



Cavity Dimensions | Göz Ölçüsü

75x210 mm

Depth | Derinlik

12 mm

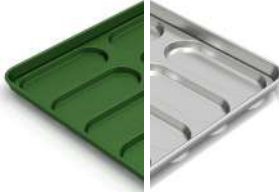
Extra Sanwich Trays | Ekstra Sandviç Tavaları

Stock Code | Stok Kodu: TS01.103D

59x80 cm

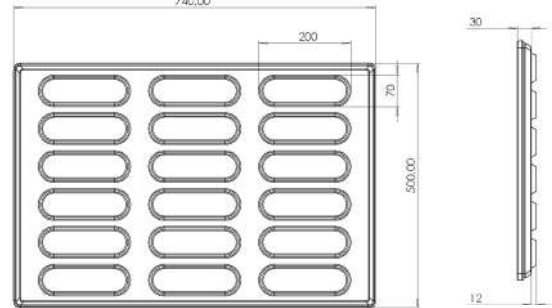
Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminised | Alusi



Cavity | Göz Sayısı

18



Cavity Dimensions | Göz Ölçüsü

75x210 mm

Depth | Derinlik

12 mm

Light Sandwich Trays | Tombul Sandviç Tavaları

Stock Code | Stok Kodu: TS11.102E

50x74 cm

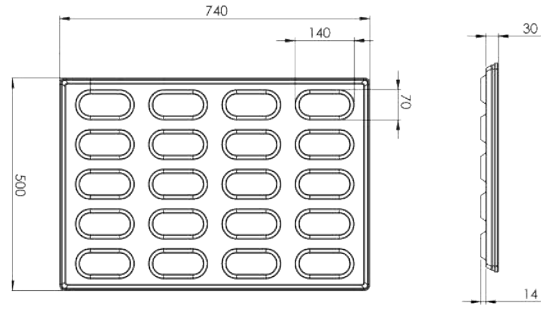
Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminised | Alusi



Cavity | Göz Sayısı

20



Cavity Dimensions | Göz Ölçüsü

70x140 mm

Depth | Derinlik

14 mm

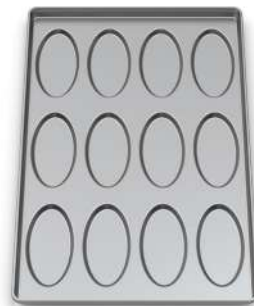
Elliptical Sandwich Trays | Oval Sandviç Tavaları

Stock Code | Stok Kodu: TS07.102F

50x74 cm

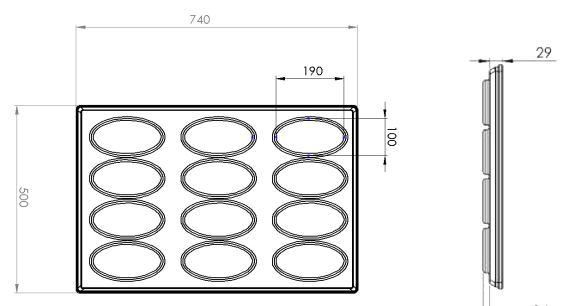
Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminised | Alusi



Cavity | Göz Sayısı

12



Cavity Dimensions | Göz Ölçüsü

100x190 mm

Depth | Derinlik

14 mm

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

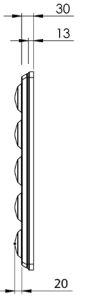
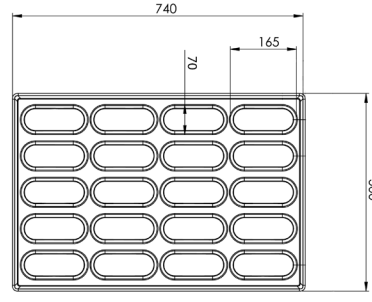
Hot Dog Trays | Hot Dog Tavaları

Stock Code | Stok Kodu: TS05.102G

50x74 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminised | Alusi



Cavity | Göz Sayısı

20

Cavity Dimensions | Göz Ölçüsü

70x165 mm

Depth | Derinlik

20 mm

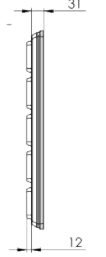
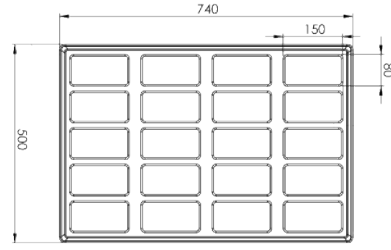
Rectangular Panino Trays | Dikdörtgen Panini Tavaları

Stock Code | Stok Kodu: TS02.102H

50x74 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminised | Alusi



Cavity | Göz Sayısı

20

Cavity Dimensions | Göz Ölçüsü

80x150 mm

Depth | Derinlik

12 mm

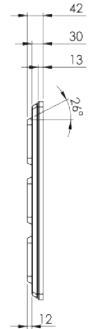
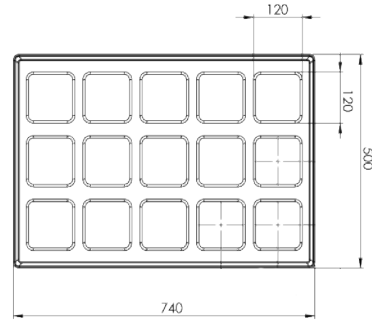
Square Panino Trays | Kare Panini Tavaları

Stock Code | Stok Kodu: TS06.102I

50x74 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminised | Alusi



Cavity | Göz Sayısı

15

Cavity Dimensions | Göz Ölçüsü

120x120 mm

Depth | Derinlik

12 mm



ALUMINIUM TRAYS | ALÜMİNYUM TAVALAR



Product Features

Aluminium metal is used during the production of flat and perforated trays.

The metal thickness of the trays is 1.5 mm or 2 mm as standard accordingly the kind of trays.

The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Ürün Özellikleri

Düz ve delikli tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır.

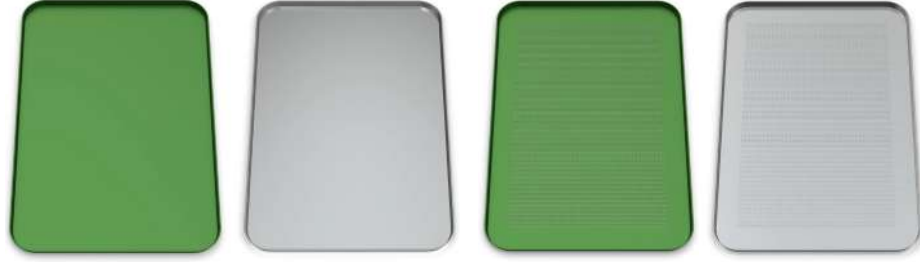
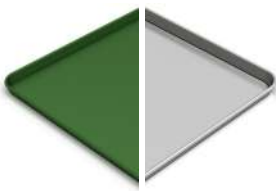
Tavaların metal kalınlığı tava çeşidine göre standart olarak 1,5 mm veya 2 mm olmaktadır.

Tavalar özel alaşım, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalarda yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Flat and Perforated Trays | Düz ve Delikli Tavalar

Material | Materyal
Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



Type | Çeşit

Flat | Düz

Perforated | Delikli

Technical Measures | Teknik Özellikler

| Name of Product Ürün Adı | | Dimensions | Thickness | Stock Code |
|----------------------------|------------------------|------------|-----------|------------|
| | | Ölçüler | Kalınlık | Stok Kodu |
| Flat or Perforated Trays | Düz ve Delikli Tavalar | 40x60 cm | 1.5 mm | TA02.101 |
| Flat or Perforated Trays | Düz ve Delikli Tavalar | 40x80 cm | 1.5 mm | TA02.113 |
| Flat or Perforated Trays | Düz ve Delikli Tavalar | 49x74 cm | 1.5 mm | TA02.102 |
| Flat or Perforated Trays | Düz ve Delikli Tavalar | 53x65 cm | 1.5 mm | TA02.104 |
| Flat or Perforated Trays | Düz ve Delikli Tavalar | 59x80 cm | 1.5 mm | TA02.105 |
| Flat or Perforated Trays | Düz ve Delikli Tavalar | 60x90 cm | 1.5 mm | TA02.106 |
| Flat or Perforated Trays | Düz ve Delikli Tavalar | 74x98 cm | 2.0 mm | TA02.107 |
| Flat or Perforated Trays | Düz ve Delikli Tavalar | 75x104 cm | 2.0 mm | TA02.109 |
| Flat or Perforated Trays | Düz ve Delikli Tavalar | 80x100 cm | 2.0 mm | TA02.108 |

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

HAMBURGER TRAYS | HAMBURGER TAVALARI



Product Features

Aluminium is used during the production of hamburger trays.

The metal thickness of the trays is 1.5 and 2 mm as standard accordingly the kind of trays.

The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Ürün Özellikleri

Hamburger tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır.

Tavaların metal kalınlığı tava ölçüsüne göre standart olarak 1,5 mm veya 2 mm olmaktadır.

Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalarda yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Technical Measures | Teknik Özellikler

| Name of Product Ürün Adı | Dimensions Ölçüler | Cavity Göz Sayısı | Diameter Göz Çapı | Metal Thickness Metal Kalınlığı | Stock Code Stok Kodu |
|-------------------------------------|-----------------------|----------------------|----------------------|------------------------------------|-------------------------|
| Hamburger Trays Hamburger Tavalar | 40x60 cm | 8 | Ø125 mm | 1,5 mm | TA03.101C |
| Hamburger Trays Hamburger Tavalar | 40x60 cm | 12 | Ø115 mm | 1,5 mm | TA03.101B |
| Hamburger Trays Hamburger Tavalar | 40x60 cm | 15 | Ø105 mm | 1,5 mm | TA03.101A |
| Hamburger Trays Hamburger Tavalar | 49x74 cm | 15 | Ø125 mm | 1,5 mm | TA03.102C |
| Hamburger Trays Hamburger Tavalar | 49x74 cm | 15 | Ø115 mm | 1,5 mm | TA03.102B |
| Hamburger Trays Hamburger Tavalar | 49x74 cm | 24 | 105 mm | 1,5 mm | TA03.102A |
| Hamburger Trays Hamburger Tavalar | 53x65 cm | 12 | Ø125 mm | 1,5 mm | TA03.104C |
| Hamburger Trays Hamburger Tavalar | 53x65 cm | 12 | Ø115 mm | 1,5 mm | TA03.104B |
| Hamburger Trays Hamburger Tavalar | 53x65 cm | 20 | Ø105 mm | 1,5 mm | TA03.104A |
| Hamburger Trays Hamburger Tavalar | 59x80 cm | 20 | Ø125 mm | 1,5 mm | TA03.105C |
| Hamburger Trays Hamburger Tavalar | 59x80 cm | 24 | Ø115 mm | 1,5 mm | TA03.105B |
| Hamburger Trays Hamburger Tavalar | 59x80 cm | 30 | Ø105 mm | 1,5 mm | TA03.105A |
| Hamburger Trays Hamburger Tavalar | 60x90 cm | 24 | Ø125 mm | 1,5 mm | TA03.106C |
| Hamburger Trays Hamburger Tavalar | 60x90 cm | 24 | Ø115 mm | 1,5 mm | TA03.106B |
| Hamburger Trays Hamburger Tavalar | 60x90 cm | 35 | Ø105 mm | 1,5 mm | TA03.106A |
| Hamburger Trays Hamburger Tavalar | 74x98 cm | 35 | Ø125 mm | 2,0 mm | TA03.107C |
| Hamburger Trays Hamburger Tavalar | 74x98 cm | 35 | Ø115 mm | 2,0 mm | TA03.107B |
| Hamburger Trays Hamburger Tavalar | 75x104 cm | 35 | Ø125 mm | 2,0 mm | TA03.109C |
| Hamburger Trays Hamburger Tavalar | 75x104 cm | 35 | Ø115 mm | 2,0 mm | TA03.109B |
| Hamburger Trays Hamburger Tavalar | 80x100 cm | 35 | Ø125 mm | 2,0 mm | TA03.108C |
| Hamburger Trays Hamburger Tavalar | 80x100 cm | 35 | Ø115 mm | 2,0 mm | TA03.108B |

Hamburger Trays | Hamburger Tavaları

40x60 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



Aluminium metal is used during the production of hamburger trays. The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating with teflon and it obstructs to stick dough.

Hamburger tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır. Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



| Cavity Göz Sayısı | Diameter Göz Çapı | Metal Thickness Metal Kalınlığı |
|---------------------|---------------------|-----------------------------------|
| 8 | Ø 125 mm | 1,5 mm |

Hamburger Trays | Hamburger Tavaları

40x60 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



Aluminium metal is used during the production of hamburger trays. The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating with teflon and it obstructs to stick dough.

Hamburger tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır. Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



| Cavity Göz Sayısı | Diameter Göz Çapı | Metal Thickness Metal Kalınlığı |
|---------------------|---------------------|-----------------------------------|
| 12 | Ø 115 mm | 1,5 mm |

Hamburger Trays | Hamburger Tavaları

40x60 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



Aluminium metal is used during the production of hamburger trays. The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating with teflon and it obstructs to stick dough.

Hamburger tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır. Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



| Cavity Göz Sayısı | Diameter Göz Çapı | Metal Thickness Metal Kalınlığı |
|---------------------|---------------------|-----------------------------------|
| 15 | Ø 105 mm | 1,5 mm |

Hamburger Trays | Hamburger Tavaları

49x74 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



Aluminium metal is used during the production of hamburger trays. The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating with teflon and it obstructs to stick dough.

Hamburger tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır. Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



| Cavity Göz Sayısı | Diameter Göz Çapı | Metal Thickness Metal Kalınlığı |
|---------------------|---------------------|-----------------------------------|
| 15 | Ø 115 mm Ø 125 mm | 1,5 mm |

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

Hamburger Trays | Hamburger Tavaları

49x74 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



Aluminium metal is used during the production of hamburger trays. The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Hamburger tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır. Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Cavity | Göz Sayısı

Diameter | Göz Çapı

Metal Thickness | Metal Kalınlığı

24

Ø 105 mm

1,5 mm

Hamburger Trays | Hamburger Tavaları

53x65 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



Aluminium metal is used during the production of hamburger trays.

The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Hamburger tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır. Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Cavity | Göz Sayısı

Diameter | Göz Çapı

Metal Thickness | Metal Kalınlığı

12

Ø 115 mm | Ø 125 mm

1,5 mm

Hamburger Trays | Hamburger Tavaları

53x65 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



Aluminium metal is used during the production of hamburger trays.

The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Hamburger tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır. Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Cavity | Göz Sayısı

Diameter | Göz Çapı

Metal Thickness | Metal Kalınlığı

20

Ø 105 mm

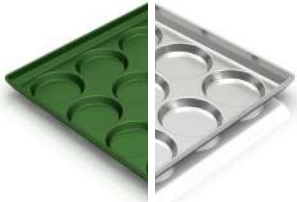
1,5 mm

Hamburger Trays | Hamburger Tavaları

59x80 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



Aluminium metal is used during the production of hamburger trays.

The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Hamburger tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır. Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Cavity | Göz Sayısı

Diameter | Göz Çapı

Metal Thickness | Metal Kalınlığı

20

Ø 125 mm

1,5 mm

Hamburger Trays | Hamburger Tavaları

59x80 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



Aluminium metal is used during the production of hamburger trays. The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Hamburger tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır. Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Cavity | Göz Sayısı

Diameter | Göz Çapı

Metal Thickness | Metal Kalınlığı

24

Ø 115 mm

1,5 mm

Hamburger Trays | Hamburger Tavaları

59x80 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



Aluminium metal is used during the production of hamburger trays. The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Hamburger tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır. Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Cavity | Göz Sayısı

Diameter | Göz Çapı

Metal Thickness | Metal Kalınlığı

30

Ø 105 mm

1,5 mm

Hamburger Trays | Hamburger Tavaları

60x90 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



Aluminium metal is used during the production of hamburger trays. The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Hamburger tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır. Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Cavity | Göz Sayısı

Diameter | Göz Çapı

Metal Thickness | Metal Kalınlığı

24

Ø 115 mm | Ø 125 mm

1,5 mm

Hamburger Trays | Hamburger Tavaları

60x90 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



Aluminium metal is used during the production of hamburger trays. The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Hamburger tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır. Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Cavity | Göz Sayısı

Diameter | Göz Çapı

Metal Thickness | Metal Kalınlığı

35

Ø 105 mm

1,5 mm

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

Hamburger Trays | Hamburger Tavaları

74x98 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



Aluminium metal is used during the production of hamburger trays. The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Hamburger tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır. Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir. İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Cavity | Göz Sayısı

Diameter | Göz Çapı

Metal Thickness | Metal Kalınlığı

35

Ø 115 mm | Ø 125 mm

2,0 mm

Hamburger Trays | Hamburger Tavaları

75x104 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



Aluminium metal is used during the production of hamburger trays. The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Hamburger tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır. Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir. İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Cavity | Göz Sayısı

Diameter | Göz Çapı

Metal Thickness | Metal Kalınlığı

35

Ø 115 mm | Ø 125 mm

2,0 mm

Hamburger Trays | Hamburger Tavaları

80x100 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



Aluminium metal is used during the production of hamburger trays. The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Hamburger tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır. Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir. İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Cavity | Göz Sayısı

Diameter | Göz Çapı

Metal Thickness | Metal Kalınlığı

35

Ø 115 mm | Ø 125 mm

2,0 mm



SANDWICH TRAYS | SANDVIÇ TAVALARI



Product Features

Aluminum metal is used in the production of sandwich trays.

The metal thickness of the trays is 1.5 and 2 mm as standard accordingly the kind of trays.

The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Ürün Özellikleri

Sandviç tavalarnın üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır.

Tavaların metal kalınlığı tava ölçüsüne göre standart olarak 1,5 mm veya 2 mm olarak üretilmektedir.

Tavalar özel alaşımli, sertifikalı metallerden üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Technical Measures | Teknik Özellikler

| Name of Product Ürün Adı | Dimensions Ölçüler | Cavity Göz Sayısı | Cavity Dimensions Göz Ölçüsü | Metal Thickness Metal Kalınlığı | Stock Code Stok Kodu |
|--------------------------------|-----------------------|----------------------|---------------------------------|------------------------------------|-------------------------|
| Sandwich Tray Sandviç Tavası | 40x60 cm | 10 | 65x185 mm | 1,5 mm | TA04.101A |
| Sandwich Tray Sandviç Tavası | 40x60 cm | 8 | 65x205 mm | 1,5 mm | TA04.101B |
| Sandwich Tray Sandviç Tavası | 40x60 cm | 8 | 80x215 mm | 1,5 mm | TA04.101C |
| Sandwich Tray Sandviç Tavası | 49x74 cm | 18 | 65x185 mm | 1,5 mm | TA04.102A |
| Sandwich Tray Sandviç Tavası | 49x74 cm | 16 | 65x205 mm | 1,5 mm | TA04.102B |
| Sandwich Tray Sandviç Tavası | 49x74 cm | 15 | 80x215 mm | 1,5 mm | TA04.102C |
| Sandwich Tray Sandviç Tavası | 53x65 cm | 16 | 65x185 mm | 1,5 mm | TA04.104A |
| Sandwich Tray Sandviç Tavası | 53x65 cm | 14 | 65x205 mm | 1,5 mm | TA04.104B |
| Sandwich Tray Sandviç Tavası | 53x65 cm | 10 | 80x215 mm | 1,5 mm | TA04.104C |
| Sandwich Tray Sandviç Tavası | 59x80 cm | 21 | 65x185 mm | 1,5 mm | TA04.105A |
| Sandwich Tray Sandviç Tavası | 59x80 cm | 18 | 65x205 mm | 1,5 mm | TA04.105B |
| Sandwich Tray Sandviç Tavası | 59x80 cm | 18 | 80x215 mm | 1,5 mm | TA04.105C |
| Sandwich Tray Sandviç Tavası | 60x90 cm | 28 | 65x185 mm | 1,5 mm | TA04.106A |
| Sandwich Tray Sandviç Tavası | 60x90 cm | 24 | 65x205 mm | 1,5 mm | TA04.106B |
| Sandwich Tray Sandviç Tavası | 60x90 cm | 18 | 80x215 mm | 1,5 mm | TA04.106C |
| Sandwich Tray Sandviç Tavası | 74x98 cm | 32 | 65x205 mm | 2,0 mm | TA04.107B |
| Sandwich Tray Sandviç Tavası | 74x98 cm | 30 | 80x215 mm | 2,0 mm | TA04.107C |
| Sandwich Tray Sandviç Tavası | 75x104 cm | 36 | 65x205 mm | 2,0 mm | TA04.109B |
| Sandwich Tray Sandviç Tavası | 75x104 cm | 30 | 80x215 mm | 2,0 mm | TA04.109C |
| Sandwich Tray Sandviç Tavası | 80x100 cm | 36 | 65x205 mm | 2,0 mm | TA04.108B |
| Sandwich Tray Sandviç Tavası | 80x100 cm | 30 | 80x215 mm | 2,0 mm | TA04.108C |

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

40x60 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



Aluminium metal is used during the production of sandwich trays. The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Sandviç tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır. Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



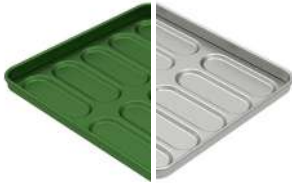
| Cavity Göz Sayısı | Cavity Dimensions Göz Ölçüsü | Metal Thickness Metal Kalınlığı |
|---------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 10 | 65x185 mm | 1,5 mm |

Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

40x60 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



Aluminium metal is used during the production of sandwich trays. The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Sandviç tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır. Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



| Cavity Göz Sayısı | Cavity Dimensions Göz Ölçüsü | Metal Thickness Metal Kalınlığı |
|---------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 8 | 65x205 mm 80x215 mm | 1,5 mm |

Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

49x74 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



Aluminium metal is used during the production of sandwich trays. The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Sandviç tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır. Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



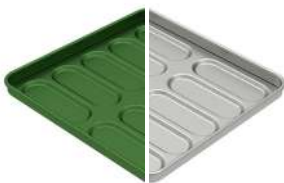
| Cavity Göz Sayısı | Cavity Dimensions Göz Ölçüsü | Metal Thickness Metal Kalınlığı |
|---------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 18 | 65x185 mm | 1,5 mm |

Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

49x74 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



Aluminium metal is used during the production of sandwich trays. The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Sandviç tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır. Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



| Cavity Göz Sayısı | Cavity Dimensions Göz Ölçüsü | Metal Thickness Metal Kalınlığı |
|---------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 16 | 65x205 mm | 1,5 mm |

Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

49x74 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



Aluminium metal is used during the production of sandwich trays. The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Sandviç tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır. Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



| Cavity Göz Sayısı | Cavity Dimensions Göz Ölçüsü | Metal Thickness Metal Kalınlığı |
|---------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 15 | 80x215 mm | 1,5 mm |

Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

53x65 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



Aluminium metal is used during the production of sandwich trays. The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Sandviç tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır. Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



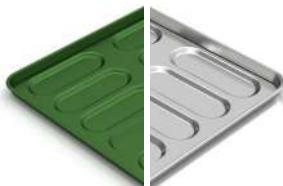
| Cavity Göz Sayısı | Cavity Dimensions Göz Ölçüsü | Metal Thickness Metal Kalınlığı |
|---------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 16 | 65x185 mm | 1,5 mm |

Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

53x65 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



Aluminium metal is used during the production of sandwich trays. The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Sandviç tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır. Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



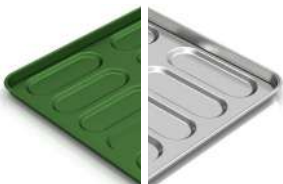
| Cavity Göz Sayısı | Cavity Dimensions Göz Ölçüsü | Metal Thickness Metal Kalınlığı |
|---------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 14 | 65x205 mm | 1,5 mm |

Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

53x65 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



Aluminium metal is used during the production of sandwich trays. The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Sandviç tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır. Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



| Cavity Göz Sayısı | Cavity Dimensions Göz Ölçüsü | Metal Thickness Metal Kalınlığı |
|---------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 10 | 80x215 mm | 1,5 mm |

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

ALUMINIUM TRAYS | ALÜMİNYUM TAVALAR

Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

59x80 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



Aluminium metal is used during the production of sandwich trays. The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Sandviç tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır. Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallere üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



| Cavity Göz Sayısı | Cavity Dimensions Göz Ölçüsü | Metal Thickness Metal Kalınlığı |
|---------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 21 | 65x185 mm | 1,5 mm |

Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

59x80 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



Aluminium metal is used during the production of sandwich trays. The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Sandviç tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır. Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallere üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



| Cavity Göz Sayısı | Cavity Dimensions Göz Ölçüsü | Metal Thickness Metal Kalınlığı |
|---------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 18 | 65x205 mm 80x215 mm | 1,5 mm |

Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

60x90 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



Aluminium metal is used during the production of sandwich trays. The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Sandviç tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır. Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallere üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



| Cavity Göz Sayısı | Cavity Dimensions Göz Ölçüsü | Metal Thickness Metal Kalınlığı |
|---------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 28 | 65x185 mm | 1,5 mm |

Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

60x90 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



Aluminium metal is used during the production of sandwich trays. The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Sandviç tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır. Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallere üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



| Cavity Göz Sayısı | Cavity Dimensions Göz Ölçüsü | Metal Thickness Metal Kalınlığı |
|---------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 24 | 65x205 mm | 1,5 mm |

Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

60x90 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



Aluminium metal is used during the production of sandwich trays. The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Sandviç tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır. Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallere üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



| Cavity Göz Sayısı | Cavity Dimensions Göz Ölçüsü | Metal Thickness Metal Kalınlığı |
|---------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 18 | 80x215 mm | 1,5 mm |

Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

74x98 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



Aluminium metal is used during the production of sandwich trays. The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Sandviç tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır. Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallere üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



| Cavity Göz Sayısı | Cavity Dimensions Göz Ölçüsü | Metal Thickness Metal Kalınlığı |
|---------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 32 | 65x205 mm | 2,0 mm |

Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

74x98 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



Aluminium metal is used during the production of sandwich trays. The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Sandviç tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır. Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallere üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



| Cavity Göz Sayısı | Cavity Dimensions Göz Ölçüsü | Metal Thickness Metal Kalınlığı |
|---------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 30 | 80x215 mm | 2,0 mm |

Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

80x100 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



Aluminium metal is used during the production of sandwich trays. The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Sandviç tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır. Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallere üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



| Cavity Göz Sayısı | Cavity Dimensions Göz Ölçüsü | Metal Thickness Metal Kalınlığı |
|---------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 36 | 65x205 mm | 2,0 mm |

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

80x100 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum

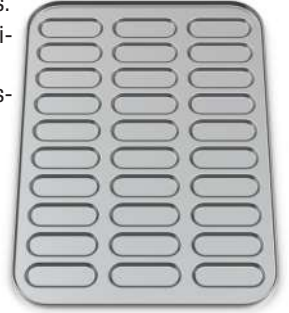


Aluminium metal is used during the production of sandwich trays. The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Sandviç tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır. Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallere üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalarda yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



| Cavity Göz Sayısı | Cavity Dimensions Göz Ölçüsü | Metal Thickness Metal Kalınlığı |
|---------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 30 | 80x215 mm | 2,0 mm |

Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

75x104 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



Aluminium metal is used during the production of sandwich trays. The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Sandviç tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır. Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallere üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalarda yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



| Cavity Göz Sayısı | Cavity Dimensions Göz Ölçüsü | Metal Thickness Metal Kalınlığı |
|---------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 36 | 65x205 mm | 2,0 mm |

Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

75x104 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



Aluminium metal is used during the production of sandwich trays. The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Sandviç tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır. Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallere üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalarda yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



| Cavity Göz Sayısı | Cavity Dimensions Göz Ölçüsü | Metal Thickness Metal Kalınlığı |
|---------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 30 | 80x215 mm | 2,0 mm |



BAGUETTE TRAYS | BAGET EKMEK TAVALARI



Product Features

Aluminum metal is used during the production of baguette trays.

The metal thickness of the pans is 1.5 mm and 2 mm as standard accordingly the kind of trays.

The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, the trays can be covered by teflon. Teflon trays are not necessary lubricating and it obstructs to stick dough.

The diameter of hole is 3 mm as standard. If customers demand, it can be produced as 2 mm.

Ürün Özellikleri

Baget tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır.

Tavaların metal kalınlığı tava ölçüsüne göre standart olarak 1,5 mm veya 2 mm olmaktadır.

Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Delik çapı standart olarak 3 mm'dir. Talep edilmesi halinde 2 mm olarak üretilmektedir.

Technical Measures | Teknik Özellikler

| Name of Product | Dimensions | Features | The Number Of The Channels | Metal Thickness | Stock Code |
|------------------------------|------------|-------------------------|----------------------------|-----------------|------------|
| Ürün Adı | Ölçüler | Özellik | Kanal Sayısı | Metal Kalınlığı | Stok Kodu |
| Baguette Tray Baget Tavası | 40x60 cm | Longitudinally Boyuna | 5 | 1,5 mm | TA01.101AA |
| Baguette Tray Baget Tavası | 49x74 cm | Longitudinally Boyuna | 5 | 1,5 mm | TA01.102AA |
| Baguette Tray Baget Tavası | 49x74 cm | Transversely Enine | 8 | 1,5 mm | TA01.102BD |
| Baguette Tray Baget Tavası | 53x65 cm | Longitudinally Boyuna | 6 | 1,5 mm | TA01.104AB |
| Baguette Tray Baget Tavası | 53x65 cm | Transversely Enine | 7 | 1,5 mm | TA01.104BC |
| Baguette Tray Baget Tavası | 59x80 cm | Longitudinally Boyuna | 6 | 1,5 mm | TA01.105AB |
| Baguette Tray Baget Tavası | 59x80 cm | Transversely Enine | 7 | 1,5 mm | TA01.105BC |
| Baguette Tray Baget Tavası | 59x80 cm | Transversely Enine | 8 | 1,5 mm | TA01.105BD |
| Baguette Tray Baget Tavası | 59x80 cm | Transversely Enine | 9 | 1,5 mm | TA01.105BE |
| Baguette Tray Baget Tavası | 60x90 cm | Longitudinally Boyuna | 6 | 1,5 mm | TA01.106AB |
| Baguette Tray Baget Tavası | 60x90 cm | Transversely Enine | 10 | 1,5 mm | TA01.106BF |
| Baguette Tray Baget Tavası | 74x98 cm | Transversely Enine | 11 | 2,0 mm | TA01.107BG |
| Baguette Tray Baget Tavası | 75x104 cm | Transversely Enine | 11 | 2,0 mm | TA01.109BG |
| Baguette Tray Baget Tavası | 80x100 cm | Transversely Enine | 11 | 2,0 mm | TA01.108BG |

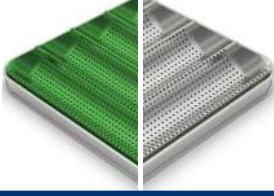
İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

Baguette Trays | Baget Tavaları

40x60 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



The baguette trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals. The diameter of hole of baguette trays can be produced 2 mm or 3 mm. If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Baget tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

Baget tavalarda delik çapı 2 mm veya 3 mm üretilebilir. İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu baget tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



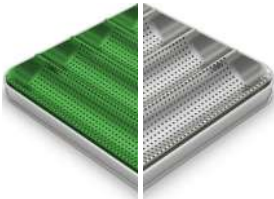
| Features Özellik | Channels Kanal Sayısı | Metal Thickness Metal Kalınlığı |
|-------------------------|-------------------------|-----------------------------------|
| Longitudinally Boyuna | 5 | 1,5 mm |

Baguette Trays | Baget Tavaları

49x74 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



The baguette trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals. The diameter of hole of baguette trays can be produced 2 mm or 3 mm. If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Baget tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

Baget tavalarda delik çapı 2 mm veya 3 mm üretilebilir. İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu baget tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



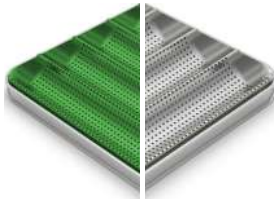
| Features Özellik | Channels Kanal Sayısı | Metal Thickness Metal Kalınlığı |
|-------------------------|-------------------------|-----------------------------------|
| Longitudinally Boyuna | 5 | 1,5 mm |

Baguette Trays | Baget Tavaları

49x74 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



The baguette trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals. The diameter of hole of baguette trays can be produced 2 mm or 3 mm. If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Baget tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

Baget tavalarda delik çapı 2 mm veya 3 mm üretilebilir. İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu baget tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



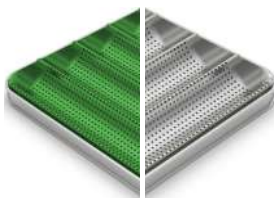
| Features Özellik | Channels Kanal Sayısı | Metal Thickness Metal Kalınlığı |
|----------------------|-------------------------|-----------------------------------|
| Transversely Enine | 8 | 1,5 mm |

Baguette Trays | Baget Tavaları

53x65 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



The baguette trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals. The diameter of hole of baguette trays can be produced 2 mm or 3 mm. If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Baget tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

Baget tavalarda delik çapı 2 mm veya 3 mm üretilebilir. İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu baget tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



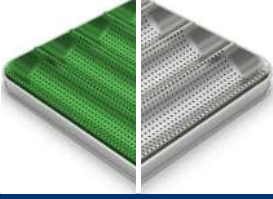
| Features Özellik | Channels Kanal Sayısı | Metal Thickness Metal Kalınlığı |
|-------------------------|-------------------------|-----------------------------------|
| Longitudinally Boyuna | 6 | 1,5 mm |

Baguette Trays | Baget Tavaları

53x65 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



The baguette trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

The diameter of hole of baguette trays can be produced 2 mm or 3 mm. If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Baget tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallere üretilmektedir.

Baget tavalarda delik çapı 2 mm veya 3 mm üretilir. İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu baget tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Features | Özellik

Channels | Kanal Sayısı

Metal Thickness | Metal Kalınlığı

Transversely | Enine

7

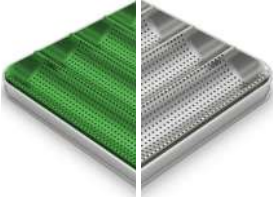
1,5 mm

Baguette Trays | Baget Tavaları

59x80 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



The baguette trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

The diameter of hole of baguette trays can be produced 2 mm or 3 mm. If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Baget tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallere üretilmektedir.

Baget tavalarda delik çapı 2 mm veya 3 mm üretilir. İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu baget tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Features | Özellik

Channels | Kanal Sayısı

Metal Thickness | Metal Kalınlığı

Longitudinally | Boyuna

6-7

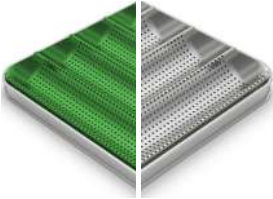
1,5 mm

Baguette Trays | Baget Tavaları

59x80 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



The baguette trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

The diameter of hole of baguette trays can be produced 2 mm or 3 mm. If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Baget tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallere üretilmektedir.

Baget tavalarda delik çapı 2 mm veya 3 mm üretilir. İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu baget tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Features | Özellik

Channels | Kanal Sayısı

Metal Thickness | Metal Kalınlığı

Transversely | Enine

8-9

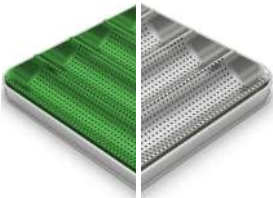
1,5 mm

Baguette Trays | Baget Tavaları

60x90 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



The baguette trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

The diameter of hole of baguette trays can be produced 2 mm or 3 mm. If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Baget tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallere üretilmektedir.

Baget tavalarda delik çapı 2 mm veya 3 mm üretilir. İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu baget tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Features | Özellik

Channels | Kanal Sayısı

Metal Thickness | Metal Kalınlığı

Longitudinally | Boyuna

6

1,5 mm

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

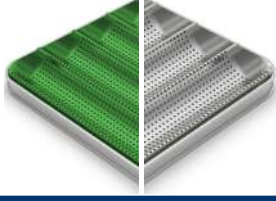
ALUMINIUM TRAYS | ALÜMİNYUM TAVALAR

Baguette Trays | Baget Tavaları

60x90 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



The baguette trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals. The diameter of hole of baguette trays can be produced 2 mm or 3 mm. If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Baget tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallere üretilmektedir.

Baget tavalarda delik çapı 2 mm veya 3 mm üretilebilir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu baget tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Features | Özellik

Channels | Kanal Sayısı

Metal Thickness | Metal Kalınlığı

Transversely | Enine

10

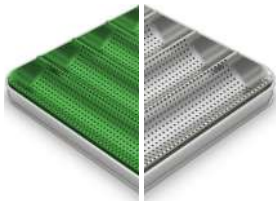
1,5 mm

Baguette Trays | Baget Tavaları

74x98 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



The baguette trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals. The diameter of hole of baguette trays can be produced 2 mm or 3 mm. If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Baget tavalarda delik çapı 2 mm veya 3 mm üretilebilir. İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu baget tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Baget tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallere üretilmektedir.

Baget tavalarda delik çapı 2 mm veya 3 mm üretilebilir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu baget tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Features | Özellik

Channels | Kanal Sayısı

Metal Thickness | Metal Kalınlığı

Transversely | Enine

11

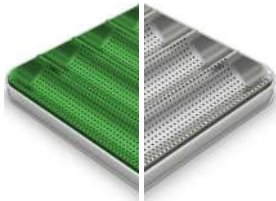
2,0 mm

Baguette Trays | Baget Tavaları

75x104 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



The baguette trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals. The diameter of hole of baguette trays can be produced 2 mm or 3 mm. If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Baget tavalarda delik çapı 2 mm veya 3 mm üretilebilir. İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu baget tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Baget tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallere üretilmektedir.

Baget tavalarda delik çapı 2 mm veya 3 mm üretilebilir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu baget tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Features | Özellik

Channels | Kanal Sayısı

Metal Thickness | Metal Kalınlığı

Transversely | Enine

11

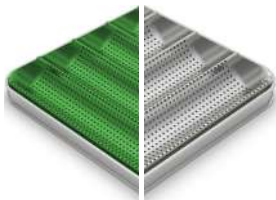
2,0 mm

Baguette Trays | Baget Tavaları

80x100 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



The baguette trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals. The diameter of hole of baguette trays can be produced 2 mm or 3 mm. If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Baget tavalarda delik çapı 2 mm veya 3 mm üretilebilir. İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu baget tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Baget tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallere üretilmektedir.

Baget tavalarda delik çapı 2 mm veya 3 mm üretilebilir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu baget tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Features | Özellik

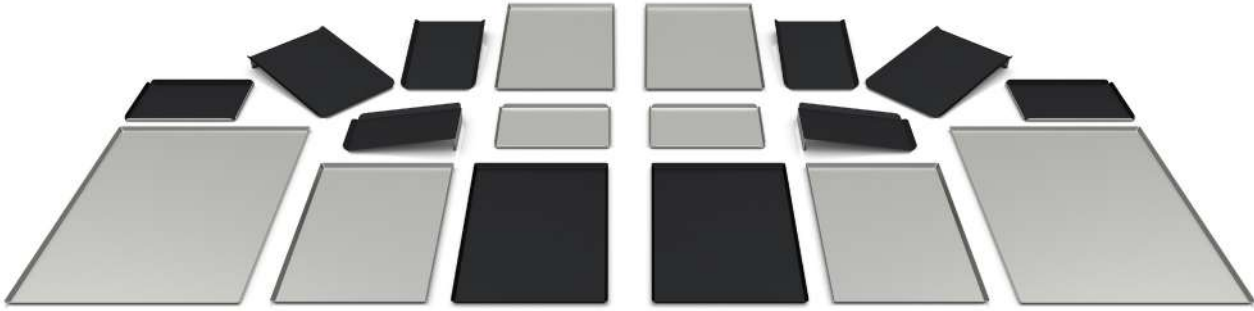
Channels | Kanal Sayısı

Metal Thickness | Metal Kalınlığı

Transversely | Enine

11

2,0 mm

ITALIAN (ANGLE TYPE) AND PRESENTATION TRAYS | İTALYAN VE TEŞHİR TAVALARI

Product Features

Angle type trays are used for both baking and window display.

The diameter of hole of perforated angle type trays can be produced as 2 mm or 3mm.

A side of presentation trays is footed. Thus it brings something into the forefront the products that are on level surface. These trays have been being used for display products.

The trays are manufactured by aluminium raw material, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, the trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Ürün Özellikleri

İtalyan tavalar hem ürün pişirmede hem vitrinde sergi amaçlı kullanılan tavalardır.

İtalyan tavaların delik çapı 2 mm veya 3 mm olarak üretilebilir.

Teşhir tavaları, bir tarafı ayaklı olması sebebiyle özellikle düz zemin üzerinde bulunan ürünleri belli bir açı ile ön plana çıkaran, ürün sergi amaçlı tavalardır.

Tavalar özel alaşım, sertifikalı ve gıda üretimine uygun alüminyum hammaddelerden üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılmaktadır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Products | Ürünler


| Flat (Angle Type) Tray | Perforated (Angle Type) Tray | Presentation Tray |
|--------------------------|------------------------------|-------------------|
| Düz (Açılı) Tava | Delikli İtalyan Tavalar | Teşhir Tavası |

Technical Measures | Teknik Özellikler

| Name of Product | Ürün Adı | Dimensions | Metal Thickness | Stock Code |
|--------------------------------------|---------------------------------------|------------|-----------------|------------|
| | | Ölçüler | Metal Kalınlığı | Stok kodu |
| Flat (Angle Type) Tray | Düz (Açılı) Tava | 35x40 cm | 2 mm | TI02.108 |
| Flat or Perforated (Angle Type) Tray | Düz veya Delikli İtalyan (Açılı) Tava | 40x60 cm | 2 mm | TA02.101 |
| Flat or Perforated (Angle Type) Tray | Düz veya Delikli İtalyan (Açılı) Tava | 49x74 cm | 2 mm | TA02.102 |
| Flat or Perforated (Angle Type) Tray | Düz veya Delikli İtalyan (Açılı) Tava | 60x80 cm | 2 mm | TA02.105 |
| Presentation Tray | Teşhir Tavası | 13x40 cm | 2 mm | TG01.K |
| Presentation Tray | Teşhir Tavası | 20x35 cm | 2 mm | TG01.101 |
| Presentation Tray | Teşhir Tavası | 25x40 cm | 2 mm | TG01.102 |
| Presentation Tray | Teşhir Tavası | 30x45 cm | 2 mm | TG01.103 |

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

Flat and Perforated Angel Type Trays | Düz ve Delikli İtalyan Tavalar

35x40 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



The flat and perforated angle type trays are manufactured by aluminium raw material, certified and suitable for food production metals.

The diameter of hole of perforated angle type trays can be produced as 2 mm or 3 mm.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Düz ve delikli tavalar özel alaşımli, sertifikalı ve gıda üretimine uygun alüminyum hammaddeden üretilmektedir.

Delikli tavalarda delik çapı 2 mm veya 3 mm olarak üretilebilir. İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Metal Thickness | Metal Kalınlığı

1,5 mm - 2,0 mm

Flat and Perforated Angel Type Trays | Düz ve Delikli İtalyan Tavalar

40x60 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



The flat and perforated angle type trays are manufactured by aluminium raw material, certified and suitable for food production metals.

The diameter of hole of perforated angle type trays can be produced as 2 mm or 3 mm.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Düz ve delikli tavalar özel alaşımli, sertifikalı ve gıda üretimine uygun alüminyum hammaddeden üretilmektedir.

Delikli tavalarda delik çapı 2 mm veya 3 mm olarak üretilebilir. İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Metal Thickness | Metal Kalınlığı

1,5 mm - 2,0 mm

Flat and Perforated Angel Type Trays | Düz ve Delikli İtalyan Tavalar

49x74 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



The flat and perforated angle type trays are manufactured by aluminium raw material, certified and suitable for food production metals.

The diameter of hole of perforated angle type trays can be produced as 2 mm or 3 mm.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Düz ve delikli tavalar özel alaşımli, sertifikalı ve gıda üretimine uygun alüminyum hammaddeden üretilmektedir.

Delikli tavalarda delik çapı 2 mm veya 3 mm olarak üretilebilir. İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Metal Thickness | Metal Kalınlığı

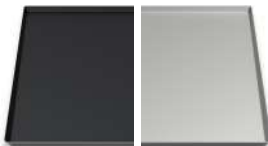
1,5 mm - 2,0 mm

Flat and Perforated Angel Type Trays | Düz ve Delikli İtalyan Tavalar

60x80 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



The flat and perforated angle type trays are manufactured by aluminium raw material, certified and suitable for food production metals.

The diameter of hole of perforated angle type trays can be produced as 2 mm or 3 mm.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Düz ve delikli tavalar özel alaşımli, sertifikalı ve gıda üretimine uygun alüminyum hammaddeden üretilmektedir.

Delikli tavalarda delik çapı 2 mm veya 3 mm olarak üretilebilir. İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Metal Thickness | Metal Kalınlığı

1,5 mm - 2,0 mm

Presentation Trays | Teşhir Tavaları

20x35 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



The presentation trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals. If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Teşhir tavaları ayaklı olması sebebiyle düz zeminde duran ürünlerin serpilmesinde kullanılan tavalardır. Teşhir tavaları özel alaşım, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir. İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalarda yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Metal Thickness | Metal Kalınlığı

1,5 mm - 2,0 mm

Presentation Trays | Teşhir Tavaları

25x40 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



The presentation trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals. If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Teşhir tavaları ayaklı olması sebebiyle düz zeminde duran ürünlerin serpilmesinde kullanılan tavalardır. Teşhir tavaları özel alaşım, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir. İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalarda yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Metal Thickness | Metal Kalınlığı

1,5 mm - 2,0 mm

Presentation Trays | Teşhir Tavaları

35x45 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



The presentation trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals. If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Teşhir tavaları ayaklı olması sebebiyle düz zeminde duran ürünlerin serpilmesinde kullanılan tavalardır. Teşhir tavaları özel alaşım, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir. İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalarda yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Metal Thickness | Metal Kalınlığı

1,5 mm - 2,0 mm

Presentation Trays | Teşhir Tavaları

13x40 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminium | Alüminyum



The presentation trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals. If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Teşhir tavaları ayaklı olması sebebiyle düz zeminde duran ürünlerin serpilmesinde kullanılan tavalardır. Teşhir tavaları özel alaşım, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir. İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalarda yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

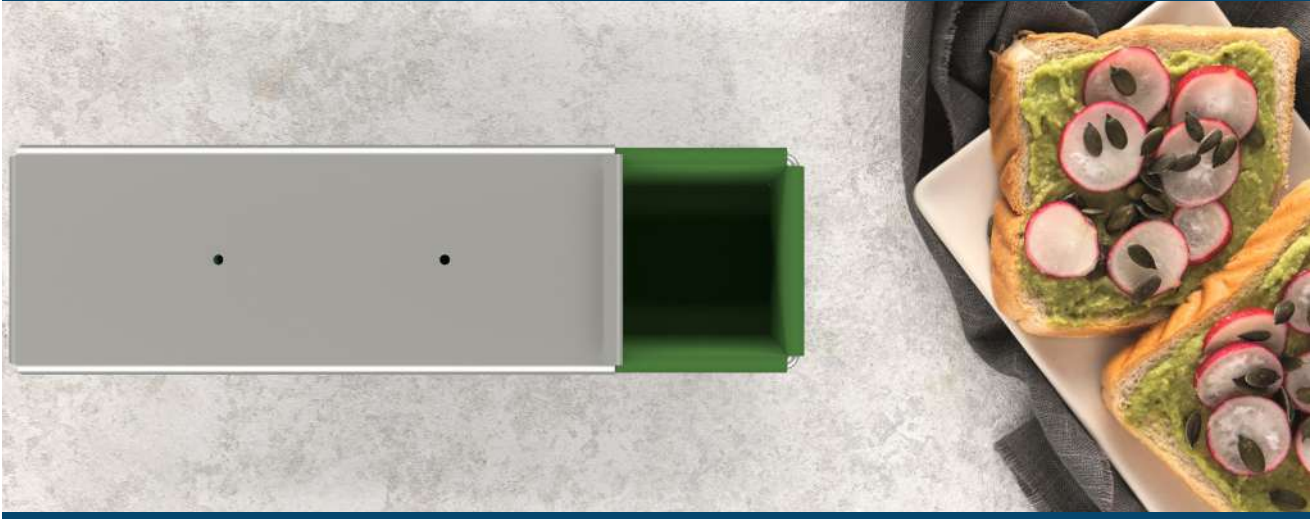


Metal Thickness | Metal Kalınlığı

1,5 mm - 2,0 mm

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

BREAD LOAF PANS | TOST TAVALARI



Product Features

Bread loaf pans provide dough which is put into the pan to be baked more homogen and more hygienic without touching surface. They are necessary products of producers from fermentation of dough to its being baked and presentation on bench.

The pans are made of special alloy, certified and suitable for food production metals.

Aluminised metal is used in the production of bread loaf pans.

The metal thickness is 0.8 mm. If customers dermand, it can be produced 0,5mm.

Ürün Özellikleri

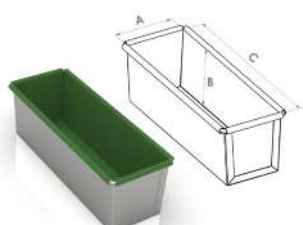


Tost tavaları, içerisine konulan hamurun zeminle temas etmeden daha hijyenik ve daha homojen pişmesini sağlayan, hamurun fermantasyonundan başlayıp, pişmesine ve tezgahta sunumuna kadar geçen süreçte üreticinin vazgeçilmez yardımcılarıdır.

Tavalar özel alaşımli, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallere üretilmektedir.

Tost tavalalarının üretiminde alüsi metal kullanılmaktadır.

Metal kalınlığı standart olarak 0,8 mm'dir. Talep edilmesi halinde 0.5 mm olarak üretilebilir.

Technical Measures | Teknik Özellikler

| Name of Product | Dimensions (AxBxC) | Dough Weight | Features |
|---|--------------------|--------------|---|
| Ürün Adı | Ölçüler (AxBxC) | Gramaj | Özellik |
| Market Bread Loaf Pans Market Tost Tavası | 9x9x28 cm | 450 gr | <p>Single Tekli</p>  <p>Set Set</p>  <p>Block Covered Blok Kapak</p>  |
| Buffet Bread Loaf Pan Büfe Tost Tavası | 10x10x30 cm | 600 gr | |
| Rye Bread Loaf Pan Çavdar Tost Tavası | 9x9x14 cm | 250 gr | |
| Rye Bread Loaf Pan Çavdar Tost Tavası | 10x10x15 cm | 300 gr | |
| Clubs Bread Loaf Pan Kulüp Çavdar Tost Tavası | 11x11x16 cm | 350 gr | |
| Bread Loaf Pan Tost Tavası | 12x8x20 cm | 400 gr | |
| Bread Loaf Pan Tost Tavası | 12,5x13x32 cm | 1000 gr | |
| Bread Loaf Pan Tost Tavası | 11x11x30 cm | 750 gr | |
| Bread Loaf Pan Tost Tavası | 12x12x25 cm | 700 gr | |
| Bread Loaf Pan Tost Tavası | 12x12x30 cm | 850 gr | |
| Jumbo Bread Loaf Pan Jumbo Tost Tavası | 13x13x45 cm | 1500 gr | |
| Bread Loaf Pan Tost Tavası | 13x13x30 cm | 1000 gr | |
| Bread Loaf Pan Tost Tavası | 14x14x30 cm | 1100 gr | |
| Bread Loaf Pan Tost Tavası | 15x15x40 cm | 1800 gr | |
| Roll Bread Loaf Pan Rulo Tost Tavası | 9x4x22 cm | 150 gr | |
| Ayvalık Bread Loaf Pan Ayvalık Tost Tavası | 20x6x43 cm | 1000 gr | |
| Ayvalık Bread Loaf Pan Ayvalık Tost Tavası | 20x6x50 cm | 1200 gr | |
| Triangle Bread Loaf Pan Üçgen Tost Tavası | 12x12x25 cm | 700 gr | |
| Triangle Bread Loaf Pan Üçgen Tost Tavası | 17x12x22 cm | 900 gr | |

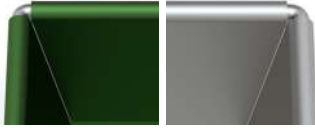
Market Bread Loaf Pans | Market Tost Tavası

Stock Code | Stok Kodu: TU01.102CBD

9x9x28 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminised | Alusi



Bread loaf pans can be produced as single or set.
Lids of bread loaf pans which are produced as set can be slide lid or blocked lid.
If customers demand, pans can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Tost tavaları tekli veya set olarak üretilebilir.
Set olarak üretilen tavaların kapakları sürgülü veya blok kapaklı olabilir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Features | Özellik Dough Weight | Gramaj Metal Thickness | Metal Kalınlığı

Single-With Set-Blocked lid | Tekli-Sürgülü Kapaklı Set-Blok Kapaklı 450 gr 0,8 mm

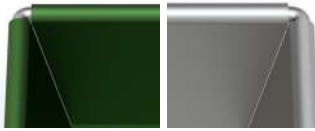
Buffet Bread Loaf Pan | Büfe Tost Tavası

Stock Code | Stok Kodu: TU01.104DBB

10x10x30 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminised | Alusi



Bread loaf pans can be produced as single or set.
Lids of bread loaf pans which are produced as set can be slide lid or blocked lid.
If customers demand, pans can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Tost tavaları tekli veya set olarak üretilebilir.
Set olarak üretilen tavaların kapakları sürgülü veya blok kapaklı olabilir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Features | Özellik Dough Weight | Gramaj Metal Thickness | Metal Kalınlığı

Single-With Set-Blocked lid | Tekli-Sürgülü Kapaklı Set-Blok Kapaklı Set 600 gr 0,8 mm

Rye Bread Loaf Pan | Çavdar Ekmeği Tost Tavası

Stock Code | Stok Kodu: TT01.101

9x9x14 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminised | Alusi



Bread loaf pans can be produced as single or set.
Lids of bread loaf pans which are produced as set can be slide lid or blocked lid.
If customers demand, pans can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Tost tavaları tekli veya set olarak üretilebilir.
Set olarak üretilen tavaların kapakları sürgülü veya blok kapaklı olabilir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Features | Özellik Dough Weight | Gramaj Metal Thickness | Metal Kalınlığı

Single-With Set-Blocked lid | Tekli-Sürgülü Kapaklı Set-Blok Kapaklı Set 250 gr 0,8 mm

Bread Loaf Pan | Kulüp Çavdar Ekmeği Tost Tavası

Stock Code | Stok Kodu: TT01.105

11x11x16 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminised | Alusi



Bread loaf pans can be produced as single or set.
Lids of bread loaf pans which are produced as set can be slide lid or blocked lid.
If customers demand, pans can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Tost tavaları tekli veya set olarak üretilebilir.
Set olarak üretilen tavaların kapakları sürgülü veya blok kapaklı olabilir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Features | Özellik Dough Weight | Gramaj Metal Thickness | Metal Kalınlığı

Single-With Set-Blocked lid | Tekli-Sürgülü Kapaklı Set-Blok Kapaklı Set 350 gr 0,8 mm

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

BREAD LOAF PANS | TOST EKMEĞİ TAVALARI

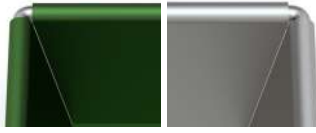
Bread Loaf Pan | Tost Tavası

Stock Code | Stok Kodu: TT01.107

12x8x20 cm

Material | Materyal

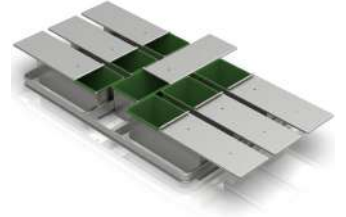
Non-Stick | Teflon Aluminised | Alusi



Bread loaf pans can be produced as single or set.
Lids of bread loaf pans which are produced as set can be slide lid or blocked lid.

If customers demand, pans can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Tost tavaları tekli veya set olarak üretilebilir.
Set olarak üretilen tavaların kapakları sürgülü veya blok kapaklı olabilir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Features | Özellik Dough Weight | Gramaj Metal Thickness | Metal Kalınlığı

Single-With Set-Blocked Lid | Tekli-Set-Blok Kapaklı set

400 gr

0,8 mm

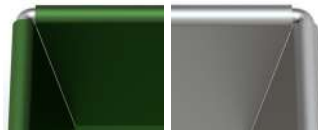
1 Kg Bread Loaf Pan | 1 Kg Tost Tavası

Stock Code | Stok Kodu: TT01.110

13x13x32 cm

Material | Materyal

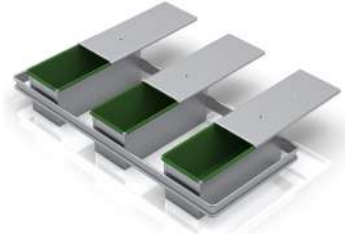
Non-Stick | Teflon Aluminised | Alusi



Bread loaf pans can be produced as single or set.
Lids of bread loaf pans which are produced as set can be slide lid or blocked lid.

If customers demand, pans can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Tost tavaları tekli veya set olarak üretilebilir.
Set olarak üretilen tavaların kapakları sürgülü veya blok kapaklı olabilir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Features | Özellik Dough Weight | Gramaj Metal Thickness | Metal Kalınlığı

Single-With Set-Blocked Lid | Tekli-Set-Blok Kapaklı set

1000 gr

0,8 mm

Bread Loaf Pan | Tost Tavası

Stock Code | Stok Kodu: TT01.108

12x12x25 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminised | Alusi



Bread loaf pans can be produced as single or set.
Lids of bread loaf pans which are produced as set can be slide lid or blocked lid.

If customers demand, pans can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Tost tavaları tekli veya set olarak üretilebilir.
Set olarak üretilen tavaların kapakları sürgülü veya blok kapaklı olabilir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Features | Özellik Dough Weight | Gramaj Metal Thickness | Metal Kalınlığı

Single-With Set-Blocked Lid | Tekli-Set-Blok Kapaklı set

700 gr

0,8 mm

Jumbo Bread Loaf Pan | Rulo Tost Tavası

Stock Code | Stok Kodu: TT01.109

12x12x30 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminised | Alusi



Bread loaf pans can be produced as single or set.
Lids of bread loaf pans which are produced as set can be slide lid or blocked lid.

If customers demand, pans can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Tost tavaları tekli veya set olarak üretilebilir.
Set olarak üretilen tavaların kapakları sürgülü veya blok kapaklı olabilir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Features | Özellik Dough Weight | Gramaj Metal Thickness | Metal Kalınlığı

Single-With Set-Blocked Lid | Tekli-Set-Blok Kapaklı

850 gr

0,8 mm

Bread Loaf Pan | Tost Tavası

Stock Code | Stok Kodu: TT01.112

14x14x30 cm

Material | Materyal

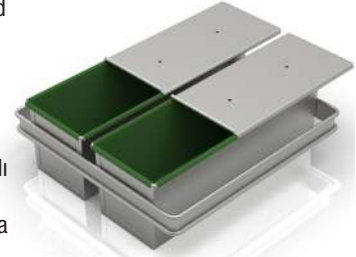
Non-Stick | Teflon Aluminised | Alusi



Bread loaf pans can be produced as single or set.
Lids of bread loaf pans which are produced as set can be slide lid or blocked lid.

If customers demand, pans can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Tost tavaları tekli veya set olarak üretilebilir.
Set olarak üretilen tavaların kapakları sürgülü veya blok kapaklı olabilir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Features | Özellik **Dough Weight | Gramaj** **Metal Thickness | Metal Kalınlığı**

Single-With Set-Blocked Lid | Tekli-Set-Blok Kapaklı set

1100 gr

0,8 mm

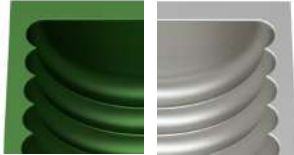
Roll Bread Loaf Pan | Rulo Tost Tavası

Stock Code | Stok Kodu: TU02.115C

9x4x22 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminised | Alusi



Bread loaf pans can be produced as single or set.
Lids of bread loaf pans which are produced as set can be slide lid or blocked lid.

If customers demand, pans can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Tost tavaları tekli veya set olarak üretilebilir.
Set olarak üretilen tavaların kapakları sürgülü veya blok kapaklı olabilir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Features | Özellik **Dough Weight | Gramaj** **Metal Thickness | Metal Kalınlığı**

Single-With Set-Blocked Lid | Tekli-Set-Blok Kapaklı set

150 gr

0,8 mm

Ayvalık Bread Loaf Pan | Ayvalık Tost Tavası

Stock Code | Stok Kodu: TV01.103

20x6x43 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminised | Alusi



Bread loaf pans can be produced as single or set.
Lids of bread loaf pans which are produced as set can be slide lid or blocked lid.

If customers demand, pans can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Tost tavaları tekli veya set olarak üretilebilir.
Set olarak üretilen tavaların kapakları sürgülü veya blok kapaklı olabilir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Features | Özellik **Dough Weight | Gramaj** **Metal Thickness | Metal Kalınlığı**

Single-With Set-Blocked Lid | Tekli-Set-Blok Kapaklı set

1000 gr

0,8 mm

Triangle Bread Loaf Pan | Üçgen Tost Tavası

Stock Code | Stok Kodu: TU03

17x12x22 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon Aluminised | Alusi



Bread loaf pans can be produced as single or set.
Lids of bread loaf pans which are produced as set can be slide lid or blocked lid.

If customers demand, pans can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Tost tavaları tekli veya set olarak üretilebilir.
Set olarak üretilen tavaların kapakları sürgülü veya blok kapaklı olabilir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Features | Özellik **Dough Weight | Gramaj** **Metal Thickness | Metal Kalınlığı**

Single-With Set-Blocked Lid | Tekli-Set-Blok Kapaklı set

900 gr

0,8 mm

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

BREAD LOAF PANS | KAYIK EKMEK TAVALARI



Product Features

Bread loaf pans provide dough which is put into the pan to be baked more homogen and more hygienic without touching surface. They are necessary products of producers from fermentation of dough to its being baked and presentation on bench.

Aluminised metal is used during the production of loaf bread pans.

The pans are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

The metal thickness is 0,8 mm.

If customers demand, some bread loaf pans can be produced as set with 2, 3, 4 or 5.

If customers demand, the pans can be covered by teflon. It's not necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Ürün Özellikleri

Kayık ekmekek tavalari içerisine konulan hamurun zeminle temas etmeden daha hijyenik ve daha homojen pişmesini sağlayan, hamurun fermantasyonundan başlayıp, pişmesine ve tezgahıta sunumuna kadar geen süreçte üreticinin vazgeçilmez yardımcılarıdır.

Tavaların üretiminde alüsi metal kullanılmaktadır.

Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

Metal kalınlığı 0,8 mm'dir.

Bazı tavalar 2'li, 3'lü, 4'lü veya 5'li set halinde de üretilir.

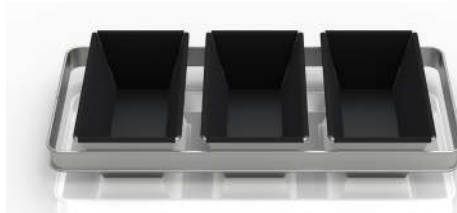
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama veya silikon kaplama yapılmaktadır. Teflonlu veya silikonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Bread Loaf Pans | Kayık Ekmekek Tavalari

Single | Tekli



With Set | Set



Blocked Lid | Blok Kapak



Technical Measures | Teknik Özellikler

| Name of Product Ürün Adı | Dimensions Ölçüler | Weight Gramaj | Stock Code Stok Kodu |
|--|----------------------|-----------------|------------------------|
| Bread Loaf Pans Kayık Ekmekek Tavalari | 10x25x6,5 cm | 300 gr | TK01.104 |
| Bread Loaf Pans Kayık Ekmekek Tavalari | 13x28x7 cm | 475 gr | TK01.105 |
| Bread Loaf Pans Kayık Ekmekek Tavalari | 15x25x6,5 cm | 450 gr | TK01.103 |
| Bread Loaf Pans Kayık Ekmekek Tavalari | 17x26x7 cm | 550 gr | TK01.102 |
| Bread Loaf Pans Kayık Ekmekek Tavalari | 20x30x7 cm | 750 gr | TK01.101 |

CAKE PANS | KEK TAVALARI

TRAYS
TAVALAR

01

Product Features

Cake pans provide dough which is put into the pan to be baked more homogen and more hygienic without touching surface. They are necessary products of producers from fermentation of dough to its being baked and presentation on bench.

If customers demand, cake pans are produced by aluminised metal or DKP sheet metal.

The pans can be produced at desired dimensions and cavity.

The pans are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, new model moulds can be designed and cake trays can be produced.

If customers demand, the pans can be covered by teflon. It's not necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Ürün Özellikleri

Kek tavaları içerisine konulan hamurun zeminle temas etmeden daha hijyenik ve daha homojen pişmesini sağlayan, hamurun fermantasyonundan başlayıp, pişmesine ve tezgahta sunumuna kadar geçen süreçte vazgeçilmez yardımcılardır.

Kek tavaları tercihe bağlı olarak alüsi metal veya DKP sacdan üretilmektedir.

Tavalar istenilen ölçüde ve göz sayısında üretilebilir.

Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

Talep edilmesi halinde yeni model kalıplar tasarlanıp, tavalar üretilmektedir.

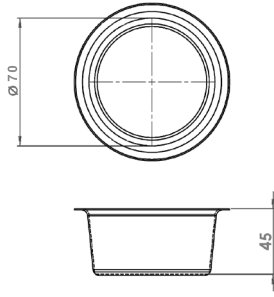
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama veya silikon kaplama yapılmaktadır. Teflonlu veya silikonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Technical Measures | Teknik Özellikler

| Name of Product | Ürün Adı | Depth Derinlik | Diameter Cavity Dimensions Göz Ölçüsü Göz Çapı | Stock Code Stok Kodu |
|-------------------------|----------------------------|-------------------|---|-------------------------|
| Muffin Pan | Düz Muffin Tavası | 45 mm | Ø70-Ø80-Ø100 mm | TC03 |
| Baton Cake Pan | Baton Kek Tavası | 48 mm | 76x166 mm | TC10.101K |
| Crown Muffin Pan | Kademeli Muffin Kek Tavası | 45 mm | Ø90 mm | TC04 |
| Cupcake Pan | Top Kek Tavası | 30 mm | Ø65-Ø70-Ø80-Ø90 mm | TC09 |
| Cupcake Bite Pan | Lokmalık Kek Tavası | 26 mm | Ø42 mm | TC12.101KI |
| Brownie Pan | Brownie Kek Tavası | 35 mm | 50x90 mm | TC11.101KG |
| Eight Cake Pan | Sekiz Kek Tavası | 30 mm | 80x90 mm | TC08 |
| Flat Croissant Cake Pan | Düz Kruvasan Tavası | 15 mm | 65x150 mm | TC02 |
| Croissant Pan | Kruvasan Tavası | 15 mm | 110x180 mm | TC06 |
| Donut Pan | Kekstra Tavası | 20 mm | Ø65 mm | TC05 |
| Mini Croissant Cake Pan | Algıda Kek Tavası | 15 mm | 46x65 mm | TC01 |
| Financier Cake Pan | Mekik Tavası | 11 mm | 50x80 mm | TC07 |

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

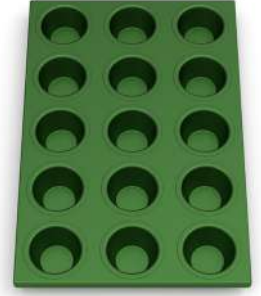
Muffin Pan | Düz Muffin Tavası



The muffin pans are manufactured by certified and suitable for food production materials.

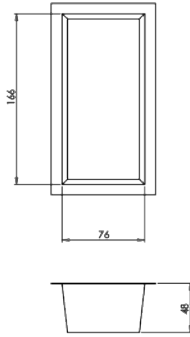
If customers demand, pans can be covered by teflon or silicone. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Düz muffin tavaları, sertifikalı ve gıda üretimine uygun materyallerden üretilmektedir. İsteğe bağlı olarak teflon veya silikon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



| Depth Derinlik | Diameter Göz Çapı | Metal Thickness Metal Kalınlığı |
|------------------|---------------------|-----------------------------------|
| 45 mm | Ø 70 mm | 1,5 mm |

Baton Cake Pan | Baton Kek Tavası



The baton cake pans are manufactured by certified and suitable for food production materials.

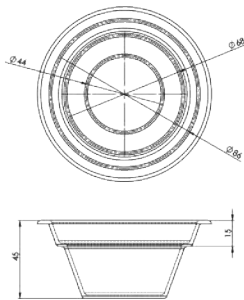
If customers demand, pans can be covered by teflon or silicone. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Baton kek tavaları, sertifikalı ve gıda üretimine uygun materyallerden üretilmektedir. İsteğe bağlı olarak teflon veya silikon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



| Depth Derinlik | Diameter Göz Ölçüsü | Metal Thickness Metal Kalınlığı |
|------------------|-----------------------|-----------------------------------|
| 48 mm | 76x166 mm | 1,5 mm |

Crown Muffin Pan | Kademeli Muffin Kek Tavası



The crown muffin pans are manufactured by certified and suitable for food production materials.

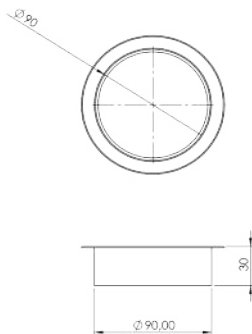
If customers demand, pans can be covered by teflon or silicone. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Kademeli muffin kek tavaları, sertifikalı ve gıda üretimine uygun materyallerden üretilmektedir. İsteğe bağlı olarak teflon veya silikon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



| Depth Derinlik | Diameter Göz Çapı | Metal Thickness Metal Kalınlığı |
|------------------|---------------------|-----------------------------------|
| 45 mm | Ø 86 mm | 1,5 mm |

Cupcake Pan | Top Kek Tavası



The cupcake pans are manufactured by certified and suitable for food production materials.

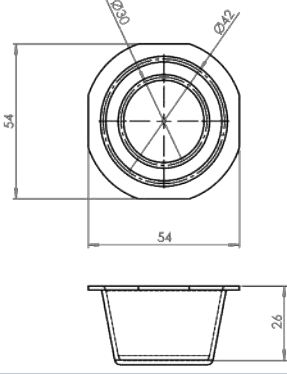
If customers demand, pans can be covered by teflon or silicone. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Top kek tavaları, sertifikalı ve gıda üretimine uygun materyallerden üretilmektedir. İsteğe bağlı olarak teflon veya silikon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



| Depth Derinlik | Diameter Göz Çapı | Metal Thickness Metal Kalınlığı |
|------------------|---------------------|-----------------------------------|
| 30 mm | Ø 90 mm | 1,5 mm |

Cupcake Bite Pan | Lokmalık Kek Tavası



The cupcake bite pans are manufactured by certified and suitable for food production materials.

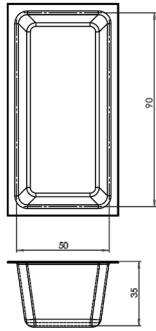
If customers demand, pans can be covered by teflon or silicone. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Lokmalık kek tavaları, sertifikalı ve gıda üretimine uygun materyallerden üretilmektedir. İsteğe bağlı olarak teflon veya silikon kaplama yapılır. Teflonlu tavalarda yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



| Depth Derinlik | Diameter Göz Çapı | Metal Thickness Metal Kalınlığı |
|------------------|---------------------|-----------------------------------|
| 26 mm | Ø 42 mm | 1,5 mm |

Brownie Pan | Kek Tavası



The brownie pans are manufactured by certified and suitable for food production materials.

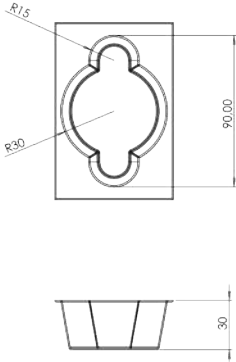
If customers demand, pans can be covered by teflon or silicone. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Brownie kek tavaları, sertifikalı ve gıda üretimine uygun materyallerden üretilmektedir. İsteğe bağlı olarak teflon veya silikon kaplama yapılır. Teflonlu tavalarda yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



| Depth Derinlik | Diameter Göz Ölçüsü | Metal Thickness Metal Kalınlığı |
|------------------|-----------------------|-----------------------------------|
| 35 mm | 50x90 mm | 1,5 mm |

Eight Cake Pan | Sekiz Kek Tavası



The eight cake pans are manufactured by certified and suitable for food production materials.

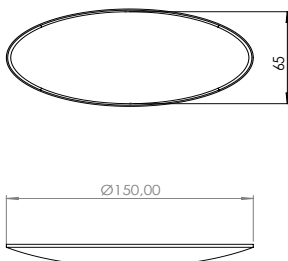
If customers demand, pans can be covered by teflon or silicone. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Sekiz kek tavaları, sertifikalı ve gıda üretimine uygun materyallerden üretilmektedir. İsteğe bağlı olarak teflon veya silikon kaplama yapılır. Teflonlu tavalarda yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



| Depth Derinlik | Diameter Göz Ölçüsü | Metal Thickness Metal Kalınlığı |
|------------------|-----------------------|-----------------------------------|
| 30 mm | 60x90 mm | 1,5 mm |

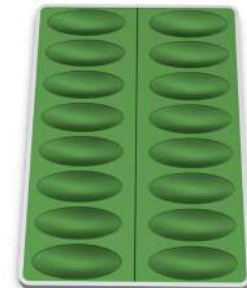
Flat Croissant Pan | Düz Kruvasan Tavası



The flat croissant pans are manufactured by certified and suitable for food production materials.

If customers demand, pans can be covered by teflon or silicone. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

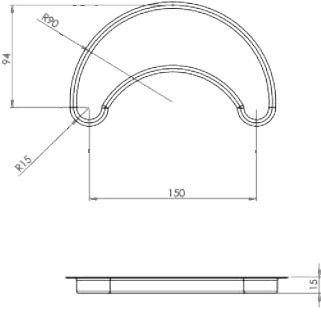
Düz kruvasan tavaları, sertifikalı ve gıda üretimine uygun materyallerden üretilmektedir. İsteğe bağlı olarak teflon veya silikon kaplama yapılır. Teflonlu tavalarda yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



| Depth Derinlik | Diameter Göz Ölçüsü | Metal Thickness Metal Kalınlığı |
|------------------|-----------------------|-----------------------------------|
| 15 mm | 65x150 mm | 1,5 mm |

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

Croissant Pan | Kruvasan Tavası



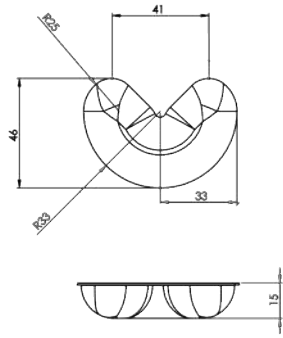
The croissant pans are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals. If customers demand, pans can be covered by teflon or silicone. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Kruvasan tavaları özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallere üretilmektedir. İsteğe bağlı olarak teflon veya silikon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



| Depth Derinlik | Diameter Göz Ölçüsü | Metal Thickness Metal Kalınlığı |
|------------------|-----------------------|-----------------------------------|
| 15 mm | 110x180 mm | 1,5 mm |

Mini Croissant Cake Pan | Algıda Kek Tavası



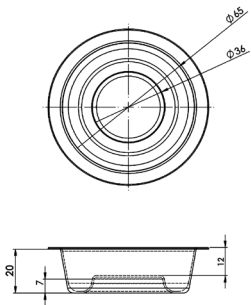
The mini croissant pans are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals. If customers demand, pans can be covered by teflon or silicone. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Algıda kek tavaları özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallere üretilmektedir. İsteğe bağlı olarak teflon veya silikon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



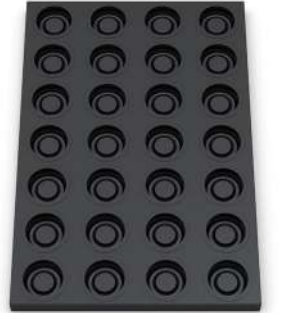
| Depth Derinlik | Diameter Göz Ölçüsü | Metal Thickness Metal Kalınlığı |
|------------------|-----------------------|-----------------------------------|
| 15 mm | 46x65 mm | 1,5 mm |

Donut Pan | Kekstra Tavası



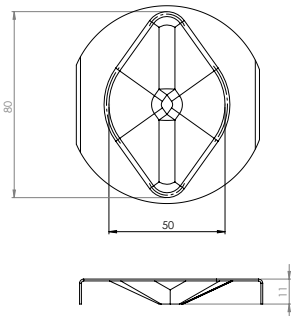
The donut cake pans are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals. If customers demand, pans can be covered by teflon or silicone. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Kekstra tavaları özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallere üretilmektedir. İsteğe bağlı olarak teflon veya silikon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



| Depth Derinlik | Diameter Göz Çapı | Metal Thickness Metal Kalınlığı |
|------------------|---------------------|-----------------------------------|
| 23 mm | Ø 65 mm | 1,5 mm |

Financier Cake Pan | Mekik Tavası



The financier cake pans are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals. If customers demand, pans can be covered by teflon or silicone. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Mekik tavaları özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallere üretilmektedir. İsteğe bağlı olarak teflon veya silikon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



| Depth Derinlik | Diameter Göz Ölçüsü | Metal Thickness Metal Kalınlığı |
|------------------|-----------------------|-----------------------------------|
| 11 mm | 50x80 mm | 1,5 mm |

TRADITIONAL BREAD PANS | KÖY EKMEĞİ TAVALARI

TRAYS
TAVALAR

01

Product Features

Traditional bread pans provide dough which is put into the pan to be baked more homogen and more hygienic without touching surface. They are necessary products of producers from fermentation of dough to its being baked and presentation on bench.

Aluminised metal is used during the production of the pans.

The metal thickness is 0,8 mm.

If customers demand, some traditional pans can be produced as set with 2, 3, 4 or 5.

The pans are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, the pans can be covered by teflon. It's not necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

We have production at every dimensions.

Ürün Özellikleri

Köy ekmeği tavaları içerisine konulan hamurun zeminle temas etmeden daha hijyenik ve daha homojen pişmesini sağlayan, hamurun fermantasyonundan başlayıp, pişmesine ve tezgahta sunumuna kadar geçen süreçte üreticinin vazgeçilmez yardımcısıdır.

Tavaların üretiminde alüsi metal kullanılmaktadır.

Metal kalınlığı 0,8 mm'dir.

Bazı tavalar talep edilmesi halinde 2'li, 3'lü, 4'lü veya 5'li set halinde de üretilebilir.

Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılmaktadır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

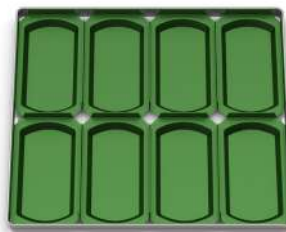
İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır.

Traditional Bread Pans | Köy Ekmek Tavaları

Circle | Yuvarlak



Ellipse Bread Pan | Elips



Rounded | Oval



Technical Measures | Teknik Özellikler

| Name of Product | Ürün Adı | Dimensions | Stock Code |
|----------------------------|----------------------------|------------|------------|
| | | Ölçüler | Stok Kodu |
| Ellipse Bread Pan | Elips Köy Ekmeği Tavası | 12,5x25 cm | TP01.101C |
| Oval Bread Pan | Oval Köy Ekmeği Tavası | Ø12x24 cm | TP04.102C |
| Yuvarlak Köy Ekmeği Tavası | Yuvarlak Köy Ekmeği Tavası | Ø21x1,5 cm | TP05.103A |

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

ROUNDED BREAD PANS | YUVARLAK EKMEK KALIPLARI



Product Features

Rounded pans provide dough which is put into the pans to be baked more homogen and more hygienic without touching surface. They are necessary products of producers from fermentation of dough to its being baked and presentation on bench.

Aluminised metal is used during the production of the pans.

The metal thickness is 0,8 mm.

Some pans can be produced as set with 2, 3, 4 or 5.

The pans are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, pans can be covered by teflon or silicone. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Ürün Özellikleri

Yuvarlak ekme kılıpları içerisine konulan hamurun zemine temas etmeden daha hijyenik ve daha homojen pişmesini sağlayan, hamurun fermantasyonundan başlayıp, pişmesine ve tezgahta sunumuna kadar geçen zamanda üreticinin vazgeçilmez yardımcılarıdır.

Tavaların üretiminde alüsi metal kullanılmaktadır.

Metal kalınlığı 0,8 mm'dir.

Bazı tavalar talep edilmesi halinde 2'li, 3'lü, 4'lü veya 5'li set halinde de üretilebilir.

Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılmaktadır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Types | eşitler



Single | Tekli



Set with 6 | 6'lı set



Set With 5 | 5'li Set

Technical Measures | Teknik Özellikler

| Name of Product | Ürün Adı | Dimensions | Ölçüler | Stock Code Stok Kodu |
|--------------------|------------------------|------------|----------|------------------------|
| Rounded Bread Pans | Mısır Ekmeği Tavası | Ø16x3 cm | Ø16x3 cm | TY02.101 |
| Rounded Bread Pans | Mısır Ekmeği Tavası | Ø18x3 cm | Ø18x3 cm | TY02.102 |
| Rounded Bread Pans | Mısır Ekmeği Tavası | Ø18x4 cm | Ø18x4 cm | TY02.103 |
| Rounded Bread Pans | Haşhaş Ekmeği Tavaları | Ø20x4 cm | Ø20x4 cm | TY01.104 |
| Rounded Bread Pans | Papatya Ekmeği Tavası | Ø22x5 cm | Ø22x5 cm | TY03.105 |
| Rounded Bread Pans | Trabzon Ekmeği Tavası | Ø28x6 cm | Ø28x6 cm | TY04.107 |
| Rounded Bread Pans | Trabzon Ekmeği Tavası | Ø33x6 cm | Ø33x6 cm | TY04.108 |
| Rounded Bread Pans | Trabzon Ekvi Tavası | Ø38x6 cm | Ø38x6 cm | TY04.109 |
| Rounded Bread Pans | Trabzon Ekmeği Tavası | Ø45x6 cm | Ø45x6 cm | TY04.110 |

Rounded Bread Loaf Pan | Mısır Ekmeği Tavası

Material | Materyal**Non-Stick | Teflon** **Aluminised | Alusi**

The rounded bread loaf pans are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals. If customers demand, pans can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Mısır ekmeği tavaları özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir. İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

**Dimensions | Ölçüler****Metal Thickness | Metal Kalınlığı**

Ø 16x3 mm

1,5 mm

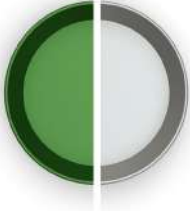
Ø 18x3 mm

1,5 mm

Ø 18x4 mm

1,5 mm

Rounded Bread Loaf Pan | Haşhaş Ekmeği Tavası

Material | Materyal**Non-Stick | Teflon** **Aluminised | Alusi**

The rounded bread loaf pans are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals. If customers demand, pans can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Haşhaş ekmeği tavaları özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir. İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

**Dimensions | Ölçüler****Metal Thickness | Metal Kalınlığı**

Ø 20x4 mm

1,5 mm

Rounded Bread Loaf Pan | Papatya Ekmeği Tavası

Material | Materyal**Non-Stick | Teflon** **Aluminised | Alusi**

The rounded bread loaf pans are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals. If customers demand, pans can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Papatya ekmeği tavaları özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir. İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

**Dimensions | Ölçüler****Metal Thickness | Metal Kalınlığı**

Ø 22x5 mm | 25x5 mm

1,5 mm

Rounded Bread Loaf Pan | Trabzon Ekmeği Tavası

Material | Materyal**Non-Stick | Teflon** **Aluminised | Alusi**

The rounded bread loaf pans are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals. If customers demand, pans can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Trabzon ekmeği tavaları özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir. İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalara yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

**Dimensions | Ölçüler****Metal Thickness | Metal Kalınlığı**

Ø 28x6 mm

1,5 mm

Ø 33x6 mm

1,5 mm

Ø 38x6 mm

1,5 mm

Ø 45x6 mm

1,5 mm

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

PIZZA PANS | PİZZA TAVALARI



Product Features

You can produce both pizza and pita with pizza pans.
Baked pizza can be put on display on wooden pizza plate.
Aluminised metal is used during the production of the pans.
The metal thickness is 0,5 mm or 0,8 mm.
The pans are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

Ürün Özellikleri

Pizza tavaları ile hem pizza hem de pide üretebilirsiniz.
Yaptığınız pizzaları ahşap pizza tabaklarında sergileyebilirsiniz.
Tavaların üretiminde alüsi metal kullanılmaktadır.
Metal Kalınlığı 0,5 veya 0,8mm olarak üretilebilir.
Tavalar özel alaşımli, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

Pizza Pans | Pizza Tavaları



Material | Materyal
Non-Stick | Teflon **Aluminised | Alüsi**



Pizza Plates | Pizza Tabakları



Technical Measures | Teknik Özellikler

| Name of Product Ürün Adı | Dimensions Ölçüler | Metal Thickness Metal Kalınlığı | Stock Code Stok Kodu |
|----------------------------|----------------------|-----------------------------------|------------------------|
| Pizza Pan Pizza Tavası | Ø18x2 cm | 0,8 mm | TZ01.102 |
| Pizza Pan Pizza Tavası | Ø20x2 cm | 0,8 mm | TZ01.103 |
| Pizza Pan Pizza Tavası | Ø23x2 cm | 0,8 mm | TZ01.104 |
| Pizza Pan Pizza Tavası | Ø25x2 cm | 0,8 mm | TZ01.105 |
| Pizza Pan Pizza Tavası | Ø30x2 cm | 0,8 mm | TZ01.106 |
| Pizza Pan Pizza Tavası | Ø32x2 cm | 0,8 mm | TZ01.107 |

PASTRY TRAYS | PASTANE TAVALARI



TRAYS
TAVALAR

01

Product Features

Pastry trays are necessary products of producers from fermentation of dough to its being baked and presentation on bench.

If customers demand, the trays can be covered by teflon. It's not necessary lubricating and it obstructs to stick dough.

We have production at lots of dimensions. Standard dimensions are like in the table

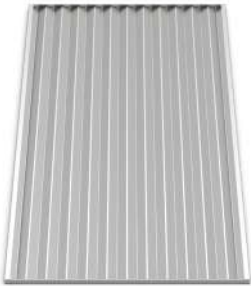
Ürün Özellikleri

Pastane tavaları hamurun fermantasyonundan başlayıp, pişmesine ve tezgahta sunumuna kadar geçen zamanda üreticinin vazgeçilmez yardımcılarıdır.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalarda yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

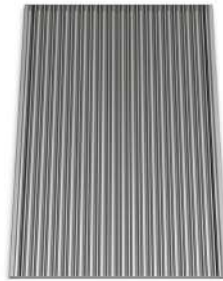
Birçok ölçüde üretimimiz vardır. Standart ölçüler tablodaki gibidir.

Rusky Tray | Galette



| Dimensions | Channels | Stock Code |
|------------|--------------|------------|
| Ölçüler | Kanal Sayısı | Stok Kodu |
| 40x60 | 12 | TP02.104A |
| 45x74 | 14 | TP02.105B |

Grissini | Grissini



| Dimensions | Channels | Stock Code |
|------------|--------------|------------|
| Ölçüler | Kanal Sayısı | Stok Kodu |
| 40x60 cm | 16 | TP03.104C |
| 45x74 cm | 18 | TP03.105D |

Pastry Tray | Börek Tepsisi



| Dimensions | Weight | Stok Kodu |
|------------|---------|-----------|
| Ölçüler | Gramaj | Stok Kodu |
| 38x50x5 cm | 1900 gr | TP09. |
| 40x60x5 cm | 2400 gr | TP09.101 |

Bagel Tray | Poğaç Simit Tavası



| Dimensions | Stock Code |
|------------|------------|
| Ölçüler | Stok kodu |
| 34x84 cm | TP08.102 |
| 34x88 cm | TP08.104 |

Sponge Cake Pan | Pandispanya Tavası



| Dimensions | Stock Code |
|------------|------------|
| Ölçüler | Stok Kodu |
| 40x60 cm | TP06.101 |
| 30x80 cm | TP06. |

Baklava Tray | Baklava Tavası



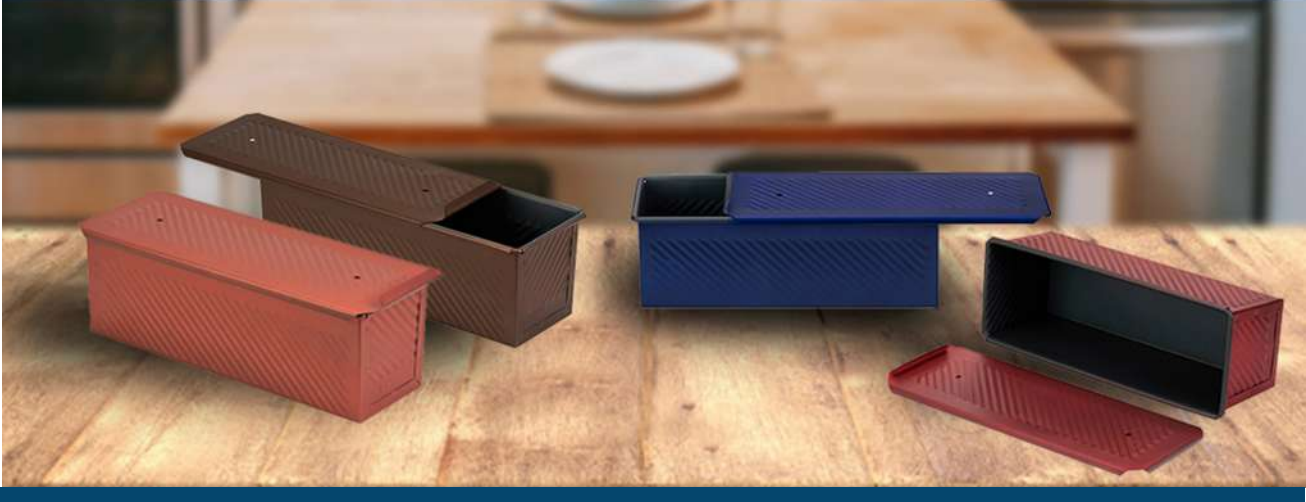
| Dimensions | Weight | Stock Code |
|------------|---------|------------|
| Ölçüler | Gramaj | Stok Kodu |
| 25x35 cm | 450 gr | TP07.101 |
| 35x45 cm | 1000gr | TP07.102 |
| 40x50 cm | 1800 gr | TP07.103 |

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

Household Pans



HOUSEHOLD PANS | EV TİPİ TAVALAR



Description

Household pans are produced as colored and patterned. It is proper for using both industrial and household. Color options of products are under the products titles. Colored household pans are registered pans of EKMAŞ. Every kind of cake and bread can be baked in the pans. The material of the moulds is aluminised metal which is preferred by professional bakers. Thickness of material is 0,5 mm.

Instruction For Use

Handwash bakeware in warm water with mild dishwashing soap using a soft sponge, rinse and dry thoroughly. Do not use sharp metal utensils for the pans to be long lived. Do not exceed 230°C (464°F). Do not place in dishwasher. Wash it in warm water with mild dishwashing soap while hand wash. Do not let the pan to direct contact with flame. It is not proper for using in microwave. It's not necessary lubricating and it obstructs to stick dough.

Ürün Tanımı

Ev tipi tava kalıpları renkli ve desenli olarak üretilmektedir. Ev tipi tavalar hem ev kullanımı hem endüstriyel kullanım için idealdir. Ürünlerle ilgili renk seçenekleri ürün başlıkları altında bulunmaktadır. Renkli kek kalıpları EKMAŞ'ın tescilli ürünleridir. Tavalarda her çeşit ekmek ve kek yapılabilir. Ev tipi tava kalıplarının materyali profesyonel pişiricilerin tercihi olan alümin metaldir. Metal kalınlığı 0,5 mm dir.

Kullanım Talimatı

İlk kullanımdan önce tavayı az deterjanlı yumuşak bir sünger ile ılık suda yıkayıp ardından kurulayınız. Tavanın uzun ömürlü olması için kesici, metal ve aşındırıcı temizleyiciler kullanmayınız. 240 dereceden yüksek ısıya maruz bırakmayınız. Bulaşık makinasında yıkamayınız. Elde yıkama yaparken bulaşık deterjanıyla ılık suda yıkayınız. Tavanın alevle doğrudan temas etmesine izin vermeyiniz. Mikrodalgada kullanım için uygun değildir. Teflon kaplamalı ürünler için yağlama yapmanıza gerek yoktur.

Technical Measures | Teknik Özellikler

| Name of Product | Dimensions | Color Options |
|-------------------------------|-------------|--|
| Ürün Adı | Ölçüler | Renk Seçenekleri |
| Loaf Pan Tost Ekmeği Tavası | 12x8x20 cm | Dark Blue , Rose , Red , Bronze, Silver Parlament , Rose , Kırmızı, Bronz, Gümüş |
| Loaf Pan Tost Ekmeği Tavası | 10x10x30 cm | Dark Blue , Rose , Red , Bronze, Silver Parlament , Rose , Kırmızı, Bronz, Gümüş |
| Loaf Pan Tost Ekmeği Tavası | 11x11x16 cm | Dark Blue , Rose , Red , Bronze, Silver Parlament , Rose , Kırmızı, Bronz, Gümüş |
| Loaf Pan Tost Ekmeği Tavası | 13x24x7 cm | Dark Blue , Rose , Red , Bronze, Silver Parlament , Rose , Kırmızı, Bronz, Gümüş |
| Cake Pan Kek Tavası | 13x7x25 cm | Dark Blue , Rose , Red , Bronze, Silver Parlament , Rose , Kırmızı, Bronz, Gümüş |
| Cake Pan Kek Tavası | Ø18x4 cm | Dark Blue , Rose , Red , Bronze, Silver Parlament , Rose , Kırmızı, Bronz, Gümüş |
| Cake Pan Kek Tavası | Ø22x5 cm | Dark Blue , Rose , Red , Bronze, Silver Parlament , Rose , Kırmızı, Bronz, Gümüş |
| Pizza Tavalı Pizza Tavalı | Ø32x2 cm | Dark Blue , Rose , Red , Bronze, Silver Parlament , Rose , Kırmızı, Bronz, Gümüş |

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

Loaf Pan | Tost Tavası

Stock Code | Stok Kodu: TE02.201B

12x8x20 cm

Color | Renk



Baton loaf pans and cake pans are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Baton ekmek ve kek kalıpları özel alaşımli, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Color Options | Renk Seçenekleri

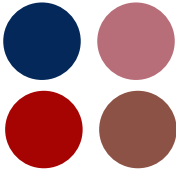
Dark Blue , Rose , Silver , Bronze | Parlament, Rose, Gümüş , Bronz

Loaf Pan | Tost Tavası

Stock Code | Stok Kodu: TE02.203E

10x10x30 cm

Color | Renk



Baton loaf pans and cake pans are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Baton ekmek ve kek kalıpları özel alaşımli, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Color Options | Renk Seçenekleri

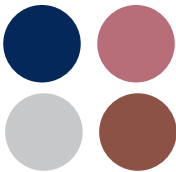
Dark Blue , Rose , Silver , Bronze | Parlament, Rose, Gümüş , Bronz

Loaf Pan | Tost Tavası

Stock Code | Stok Kodu: TE02.202A

11x11x16 cm

Color | Renk



Baton loaf pans and cake pans are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Baton ekmek ve kek kalıpları özel alaşımli, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Color Options | Renk Seçenekleri

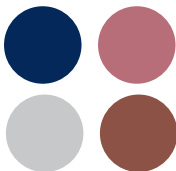
Dark Blue , Rose , Silver , Bronze | Parlament, Rose, Gümüş , Bronz

Loaf Pan | Tost Tavası

Stock Code | Stok Kodu: TE01.101B

10x7x30 cm

Color | Renk



Baton loaf pans and cake pans are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Baton ekmek ve kek kalıpları özel alaşımli, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Color Options | Renk Seçenekleri

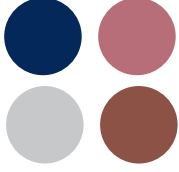
Dark Blue , Rose , Silver , Bronze | Parlament, Rose, Gümüş , Bronz

Cake Pan | Kek Tavası

Stock Code | Stok Kodu: TE02.201C

12x8x20 cm

Color | Renk



Baton loaf pans and cake pans are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Baton ekmek ve kek kalıpları özel alaşımli, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallere üretilmektedir.

Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Color Options | Renk Seçenekleri

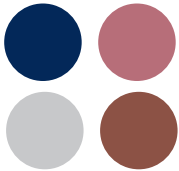
Dark Blue , Rose , Silver , Bronze | Parlament, Rose, Gümüş , Bronz

Cake Pan | Kek Tavası

Stock Code | Stok Kodu: TE03.301A

Ø18x4 cm

Color | Renk



Round bread pans are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Yuvarlak kalıplar özel alaşımli, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallere üretilmektedir.

Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Color Options | Renk Seçenekleri

Dark Blue , Rose , Silver , Bronze | Parlament, Rose, Gümüş , Bronz

Cake Pan | Kek Tavası

Stock Code | Stok Kodu: TE03.302C

Ø22x5 cm

Color | Renk



Round bread pans are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Yuvarlak kalıplar özel alaşımli, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallere üretilmektedir.

Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Color Options | Renk Seçenekleri

Dark Blue , Rose , Silver , Bronze | Parlament, Rose, Gümüş , Bronz

Pizza Trays | Pizza Tavaları

Stock Code | Stok Kodu: TZ01.107K

Ø32x2 cm

Color | Renk



The pizza trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Pizza tavaları özel alaşımli, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallere üretilmektedir.

Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



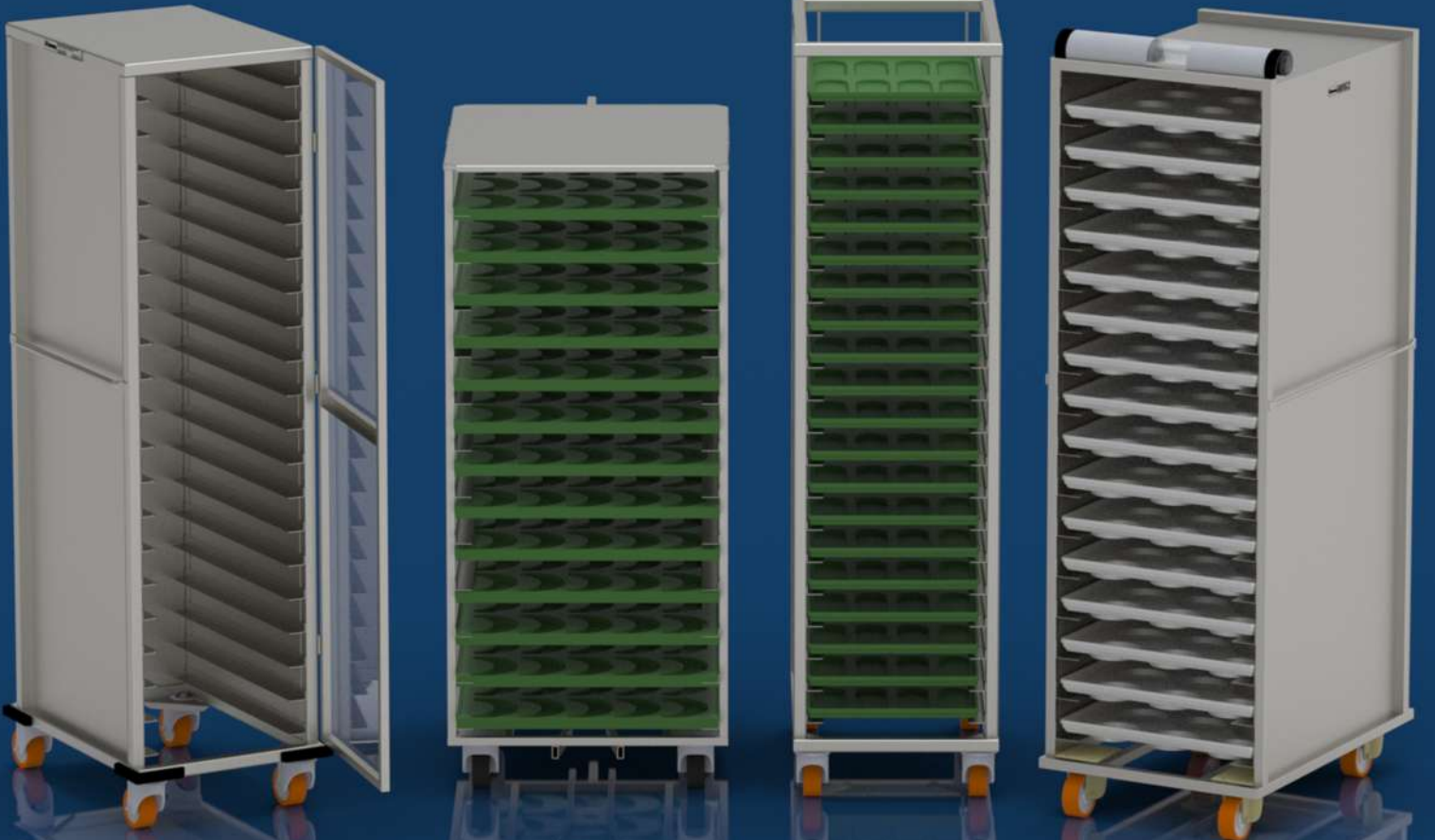
Color Options | Renk Seçenekleri

Rose , Bronze | Gül, Bronz

02

TAVA ARABALARI TRAY TROLLEYS

The Quality Secret Of Taste Masters | Lezzet Ustalarının Kalite Sırrı



Tray trolley is the wheeled system on which trays are placed. The dimensions of tray trolleys are like the demensions of the trays which are put into tray trolleys.

Tray trolley for rack oven is an equipment providing bakery products to be baked after placing of the trolley with trays into rack oven.

The height of the trolleys is 181 cm as standart dimension.

304 quality stainless steel is used at our all stainless prodcts and tig welding is made at the production of our stainless products.

If customers demand, tray trolleys can be produced as covered tray trolley too.

There are 3 different choices for in front part of covered tray trolleys. These are PVC coated tarpaulin, mica door or stainless steel door.

Covered tray trolleys are the products which are needed by manufacturing shops which request preserving on more hygienic area or do not have fermentation room.

We have production at every dimensions, number of the shelves and height.

Hamurhane içerisindeki endüstriyel tavaları taşımak için kullanılan tekerlekli sistemlerdir. Araba ölçüsü içerisinde konulan tavanın ölçüsüne bağlı olarak değişir.

Döner tava arabaları, arabanın tavalarla birlikte fırın içine yerleştirilerek mamüllerin fırında pişirilmesini sağlayan bir ekipmandır.

Standart ölçülerdeki arabaların yüksekliği 181 cm'dir.

Paslanmaz ürünlerimizin tamamında 304 kalite paslamaz çelik kullanılır ve son derece sağlam olan tig kaynağı yapılır.

Tava arabaları talebe göre açık veya kapalı sistem olarak üretilmektedir.

Kapalı sistem tava arabalarının ön kısmı için üç farklı seçenek vardır. Bunlar perde, mica kapı ve kapı şeklindedir.

Kapalı sistem tava arabaları maya odası olmayan veya hamurlar daha hijyenik ortamda muhafaza isteyen üretim tesislerinin ihtiyaç duyduğu ürünlerdir.

Tava arabalarında istenilen ölçüde, raf sayısında ve yükseklikte üretim yapılabilmektedir.



Product Features

The covered tray trolley is the wheeled system on which trays are placed. The dimensions of tray trolleys are like the dimensions of the trays which are put into tray trolleys.

Covered tray trolleys are alternative the manufacturing shops that don't have fermentation room.

Since the front, top and side part of the tray trolley is closed, it prevents drying of dough.

It can be moved thanks to the swivel wheels to every direction.

Thanks to protection bumpers, bumps can not damage.

Handlebars provide the bakery trolley to be controlled easily.

The height of the trolleys is 181 cm as standart dimension.

We have production at every dimensions.

Ürün Özellikleri

Hamurhane içindeki fırın tepsilerini taşımak için kullanılan tekerlekli sistemlerdir. Arabanın ölçüleri, araba içine konulan tavanın ölçüsüne bağlı olarak değişir.

Kapalı sistem arabalar mayalama odası olmayan imalat-hanelere alternatiftir.

Arabanın ön, yan ve üst kısımları kapatıldığından, içerisindeki hamurun kabuk yapmasını önler.

Oynak tekerlekleri sayesinde her yöne hareket ettirilebilir.

Koruma tamponları sayesinde çarpmaların yol açtığı zararlar ortadan kalkar.

Tutma sapları arabanın rahat kontrol edilmesini sağlar.

Standart ölçülerdeki arabaların yüksekliği 181 cm'dir.

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır.

Covered | Kapalı



Stainless Steel Door | Kapılı



Mika | Mika Door



Technical Measures | Teknik Özellikler

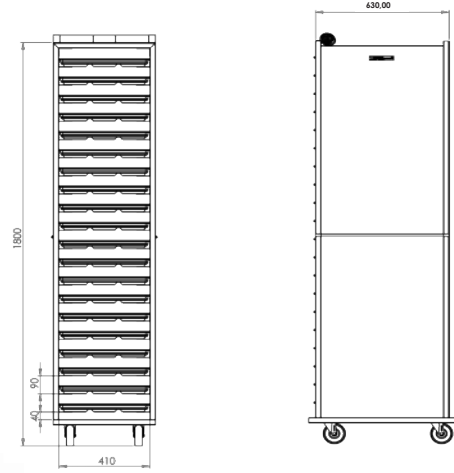
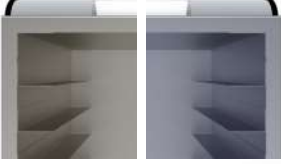
| Dimensions | Number of the Shelves | Material Thickness | Material Type | Stock Code |
|------------|-----------------------|--------------------|-------------------|------------|
| Ölçüler | Raf Sayısı | Metal Kalınlığı | Material Cinsi | Stok Kodu |
| 40x60 cm | 20 | 1,5 mm 2,0 mm | Inox Galvanized | AE02.101P |
| 50x74 cm | 16 | 1,5 mm 2,0 mm | Inox Galvanized | AE02.102L |
| 60x80 cm | 16 | 1,5 mm 2,0 mm | Inox Galvanized | AE02.105L |
| 60x90 cm | 16 | 1,5 mm 2,0 mm | Inox Galvanized | AE02.107L |
| 74x98 cm | 16 | 2,0 mm 2,0 mm | Inox Galvanized | AE02.108L |

Covered Tray Trolleys | Kapalı Sistem Tava Arabaları

40x60 cm

Material | Materyal

Inox | Paslanmaz Galvanized | Galvaniz



Number of the Shelves | Raf Sayısı

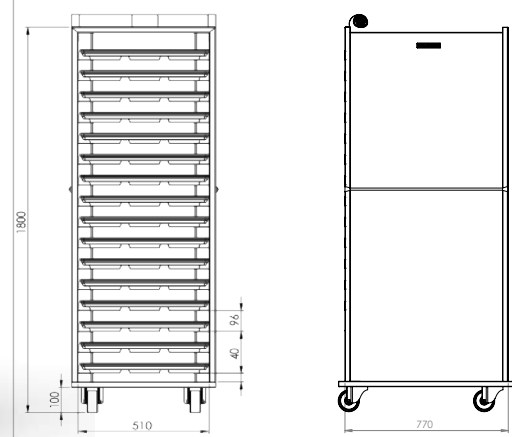
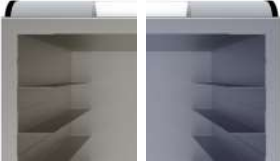
20

Covered Tray Trolleys | Kapalı Sistem Tava Arabaları

50x74 cm

Material | Materyal

Inox | Paslanmaz Galvanized | Galvaniz



Number of the Shelves | Raf Sayısı

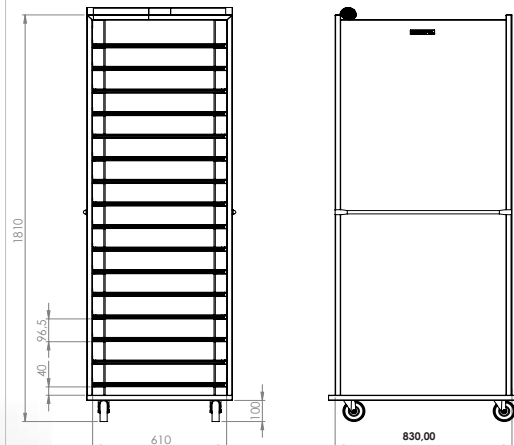
16

Covered Tray Trolleys | Kapalı Sistem Tava Arabaları

60x80 cm

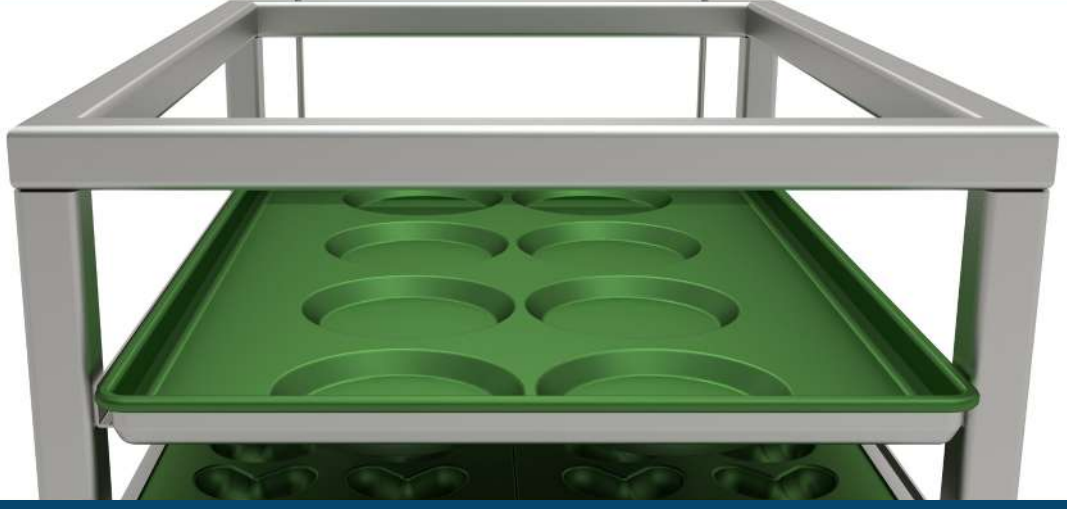
Material | Materyal

Inox | Paslanmaz Galvanized | Galvaniz



Number of the Shelves | Raf Sayısı

16



Product Features

The tray trolley are the wheeled system on which trays are placed. The dimensions of tray trolleys are like the dimensions of the trays which are put into tray trolleys.

Tray trolleys are extreme durable and long-lived.

It can be moved thanks to the swivel wheels to every direction.

30x30 mm profile or 27 mm pipe is used at frame of the trolleys.

The protection bumpers and handlebars can be added as option.

The trolleys can be produced electrostatics dyed as option.

There is stainless steel trolley production.

We have production at every dimensions.

Ürün Özellikleri

Hamurhane içerisinde fırın tepsilerini taşımak için kullanılan sistemlerdir. Arabaların ebatları, içine konulan tepsinin ebatına göre değişmektedir.

Tava arabalarımız son derece sağlam ve uzun ömürlüdür.

Oynar tekerlekleri sayesinde her yöne rahatça hareket ettirilebilir.

Tava arabaları iskeletinde 30x30 mm profil veya 27'lik boru kullanılmaktadır.

Opsiyonel olarak arabalara koruma tamponu ve tutma sapı ilave edilebilir.

Opsiyonel olarak arabalar, elektrostatik fırın boyalı olarak üretilebilmektedir.

Paslanmaz üretimimiz mevcuttur.

İstenilen ölçüde üretim yapılmaktadır.

Technical Measures | Teknik Özellikler

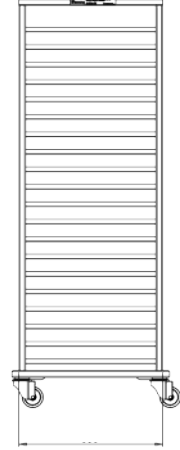
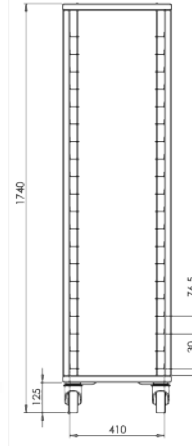
| Dimensions | Number of the Shelves | Material Thickness | Material Type | Stock Code |
|------------|-----------------------|--------------------|-------------------|------------|
| Ölçüler | Raf Sayısı | Material Kalınlığı | Material Cinsi | Stok Kodu |
| 40x60 cm | 20 | 1,5 mm 2,0 mm | Inox Galvanized | AE01.101P |
| 50x74 cm | 16 | 1,5 mm 2,0 mm | Inox Galvanized | AE01.102L |
| 60x80 cm | 16 | 1,5 mm 2,0 mm | Inox Galvanized | AE01.105L |
| 60x90 cm | 16 | 2,0 mm 2,0 mm | Inox Galvanized | AE01.107L |
| 74x98 cm | 16 | 1,5 mm 2,0 mm | Inox Galvanized | AE01.108L |

Tray Trolleys | Tava Arabaları

40x60 cm

Material | Materyal

Inox | Paslanmaz Galvanized | Galvaniz



Number of the Shelves | Raf Sayısı

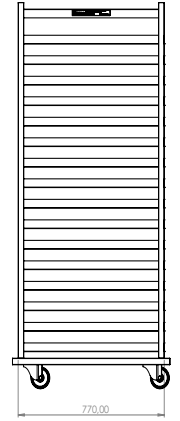
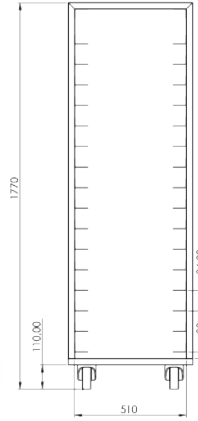
20

Tray Trolleys | Tava Arabaları

50x74 cm

Material | Materyal

Inox | Paslanmaz Galvanized | Galvaniz



Number of the Shelves | Raf Sayısı

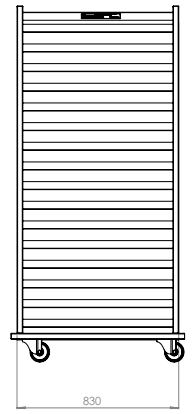
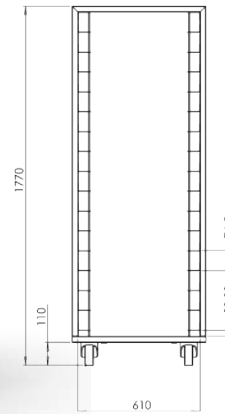
16

Tray Trolleys | Tava Arabaları

60x80 cm

Material | Materyal

Inox | Paslanmaz Galvanized | Galvaniz



Number of the Shelves | Raf Sayısı

16

TRAY TROLLEYS FOR RACK OVEN | DÖNER TAVA ARABALARI



Product Features

The tray trolleys for rack oven that are used at rack ovens is carrying system with wheel where the trays are placed. The dimensions of tray trolleys are like the dimensions of the trays which are put into tray trolleys.

It can be moved thanks to the swivel wheels every direction.

Its fireproof wheels are resistable for heat.

304 quality stainless is used at our all stainless products.

Tig welding is made at the production of our stainless products.

Ürün Özellikleri

Döner arabalı fırınlarda kullanılan tava arabası, tavaların fırınlara yerleştirildiği tekerlekli taşıma sistemidir. Araba ebatları, fırının kapasitesine göre değişmektedir.

Oynak tekerlekleri sayesinde her yöne hareket ettirebilir.

Yanmaz tekerlekleri ısıya dayanıklıdır.

Paslanmaz ürünlerimizin tamamında 304 kalite çelik kullanılır.

Paslanmaz ürünlerimizin üretiminde tig kaynağı yapılır.



Technical Measures | Teknik Özellikler

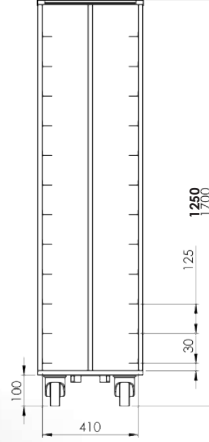
| Dimensions | Number of the Shelves | Height | Material Thickness | Material Type | Stock Code |
|------------|-----------------------|-----------|--------------------|-------------------|------------|
| Ölçüler | Raf Sayısı | Yükseklik | Material Kalınlığı | Material Cinsi | Stok Kodu |
| 40x60 | 12-13 | 170 cm | 1,5 mm 2,0 mm | Inox Galvanized | AE03.101I |
| 60x80 | 12-13 | 153 cm | 1,5 mm 2,0 mm | Inox Galvanized | AE03.105I |
| 74x98 | 16-17 | 181 cm | 1,5 mm 2,0 mm | Inox Galvanized | AE03.108L |
| 75x104 | 16-17 | 181 cm | 1,5 mm 2,0 mm | Inox Galvanized | AE03.109L |
| 80x100 | 16-17 | 181 cm | 2,0 mm 2,0 mm | Inox Galvanized | AE03.110L |

Tray Trolleys For Rack Oven | Döner Fırın Tava Arabaları

40x60 cm

Material | Materyal

Inox | Paslanmaz Galvanized | Galvaniz



Number of the Shelves | Raf Sayısı

12 - 13

TRAY TROLLEYS
TAVA ARABALARI

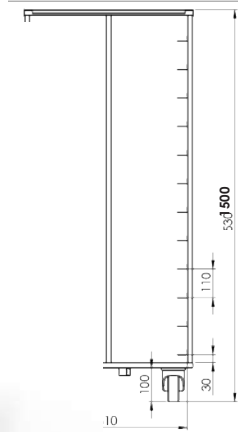
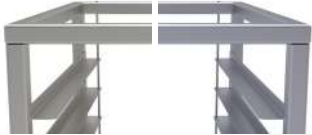
02

Tray Trolleys For Rack Oven | Döner Fırın Tava Arabaları

60x80 cm

Material | Materyal

Inox | Paslanmaz Galvanized | Galvaniz



Number of the Shelves | Raf Sayısı

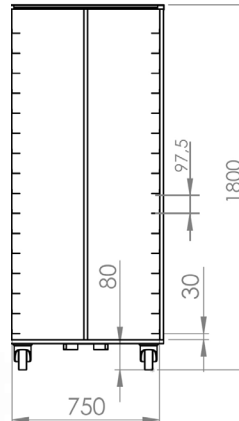
12 - 13

Tray Trolleys For Rack Oven | Döner Fırın Tava Arabaları

74x98 cm

Material | Materyal

Inox | Paslanmaz Galvanized | Galvaniz

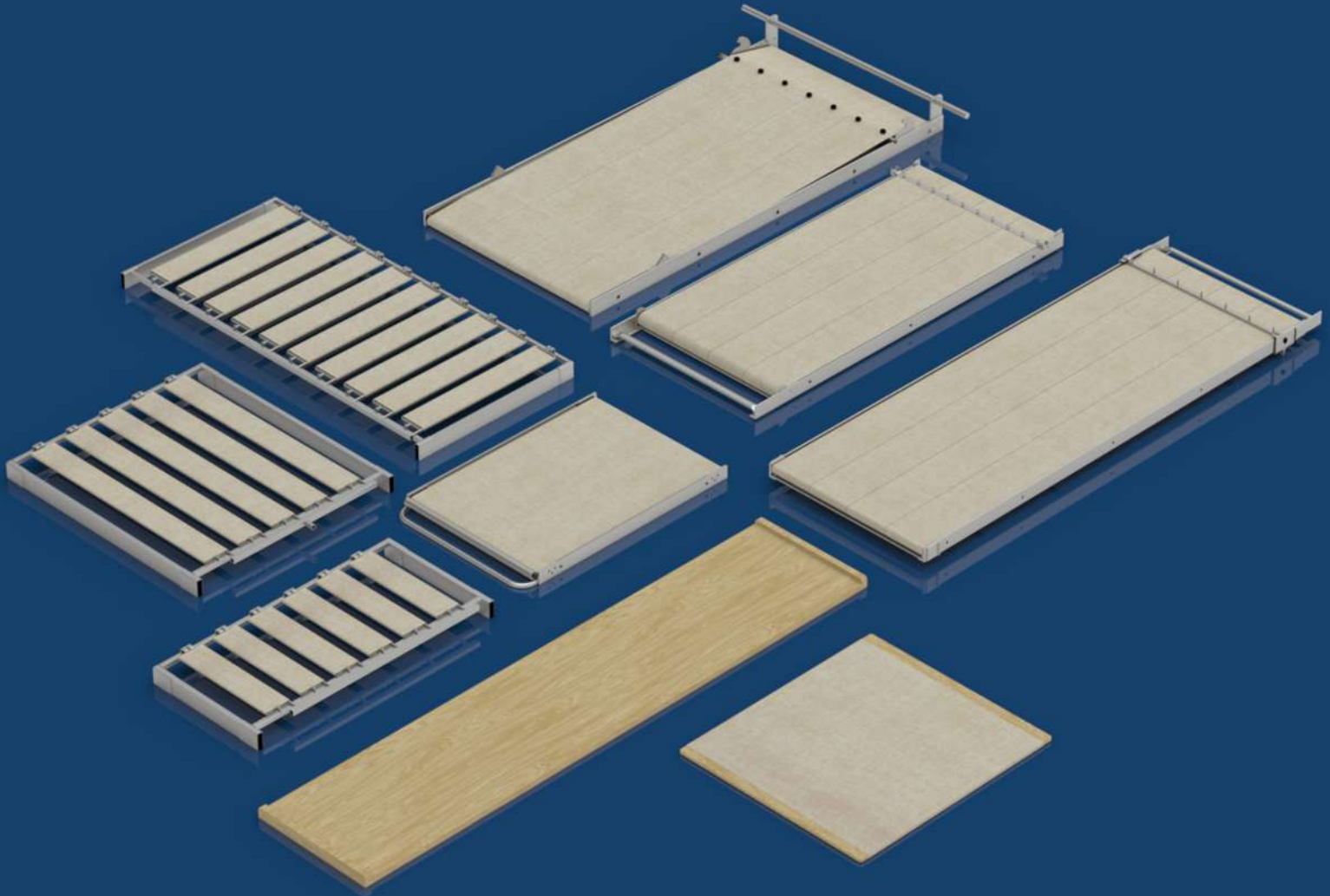


Number of the Shelves | Raf Sayısı

16 - 17

03 OVEN LOADERS PASALAR

The Quality Secret Of Taste Masters | Lezzet Ustalarının Kalite Sırrı



Manuel loaders have loader clothes moved by roller system, it provides doughs to be loaded into the deck ovens, steam tube ovens or other express ovens.

Oven loaders are produced as individual (one way) and double (two way) loader.

Double loader for deck oven which works bidirectional was produced by our company in 1988 first time in our country.

Aluminium metal is used at the all pieces of the loaders.

Loader clothes happen drier because the direction of the loader cloth automatically change at every loading. Thus, it obstructs sticking dough loader clothes.

Thanks to stoppage bumpers that were specially designed by our company, the damaging of loader for oven door is prevented.

By semi- automatic loaders-unloaders, the doughs are placed into the deck oven, the steam tube ovens or other express ovens and the baked breads can be unloaded from the ovens.

Semi automatic loader - unloader doesn't damage the product baking as it enters easily under the product while the product baking is taken from the oven. It takes easily products such as bread, hamburger, sandwich from oven.

It provides higher capacity and faster working than loading or unloading process made by wooden peel.

Wooden moulds are the moulds which are shaped flat where bread dough places for resting of bread dough.

It is produced by dried wooden.

Loader clothes used are produced by yarn which is in compliance with the food regulations.

Hamur pasaları makaralı sistemi ile palet bezini hareket ettirerek üzerindeki hamurları matador, borulu veya diğer ekspress fırınlara yüklenmesini sağlayan ünitelerdir.

Hamur pasaları tek yönlü veya çift yönlü olarak üretilmektedir.

Çift yönlü olarak çalışan hamur pasaları ülkemizde ilk defa firmamız tarafından 1988 yılında üretilmiştir.

Hamur pasalarının tüm parçalarında alüminyum metal kullanılmaktadır.

Çift yönlü hamur pasalarında palet bezinin yönü her yüklemeye kendiliğinden değiştiği için bezin daha kuru kalmasını sağlar böylece hamurun beze yapışması engellenmiş olur.

Firmamız tarafından özel dizayn edilen durdurma tamponları sayesinde paletin fırın kapaklarına zarar vermesi önlenmiştir.

Hamur salma ve ekmek çıkarma pasaları ile katlı fırınlarda hamurların fırın içerisinde yüklenmesi ve pişen ürünün fırın içerisinde çıkarılması sağlanmaktadır.

Pişen ürün hamur salma ve ekmek çıkarma ile fırın içerisinde çıkartılırken pişen ürüne zarar vermez. Ekmek, hamburger veya sandviç gibi ürünleri kolaylıkla fırından almaktadır.

Ahşap kürek ile yapılan yükleme veya çıkarma işlemine göre daha yüksek kapasite ile ve daha canlı hızlı çalışmasını sağlar.

Tahta pasalar ekmek hamurunun dinlenmesi için üzerine konulan yassı şekile getirilmiş hamur pasalarıdır.

Taha pasaları kurutulmuş ahşaptan üretilmektedir.

Pasalarda kullanılan bezler gıda tüzüğüne uygun iplikten üretilmektedir.

Tahta pasalar talebe göre köknar veya su kontrasından hazırlanır.

DOUBLE LOADER FOR DECK OVEN | ÇİFT YÖNLÜ HAMUR PASASI



Product Features

Double loader for deck oven have the loader clothes moved by roller system, it provides doughs to be loaded into the deck ovens, steam tube ovens or other express ovens.

Double loader for deck oven which works bidirectional was produced by our company in 1988 first time in our country.

Aluminium metal is used at the all pieces of the loaders.

Loader clothes happen drier because the direction of the loader cloth automatically change at every loading. Thus, it obstructs sticking dough loader clothes.

It decreases usage of razmol. Thus, it obstructs bad smell that is in the oven because of razmol.

Thanks to stoppage bumpers that were specially designed, the damaging of loader for oven door is prevented.

Doughs are transferred from ideal height into the oven. Thus, doughs don't get damage.

Loader clothes used are produced by yarn which is in compliance with the food regulations.

Using of the loaders is easy.

Ürün Özellikleri

Çift yönlü hamur pasaları makaralı sistemi ile palet bezini hareket ettirerek üzerindeki hamurların matador, borulu veya diğer ekspres fırınlara yüklenmesini sağlayan ünitelerdir.

Çift yönlü olarak çalışabilen bu sistem ülkemizde ilk defa firmamız tarafından 1988 yılında üretilmiştir.

Paletlerin tüm parçalarında alüminyum metal kullanılmaktadır.

Palet bezinin yönü her yüklemeye kendiliğinden değiştiği için bezin daha kuru kalması sağlanır. Böylece hamurların beze yapışması engellenmiş olur.

Razmol kullanımını azaltır. Böylece razmoldan dolayı fırın içinde oluşan kötü kokunun önüne geçilmiş olur.

Özel dizayn edilen durdurma tamponları ile paletin fırın kapaklarına zarar vermesi önlenmiştir.

Hamurlar, fırın içerisine ideal yükseklikten aktarılır. Bu sayede hamurlar zarar görmez.

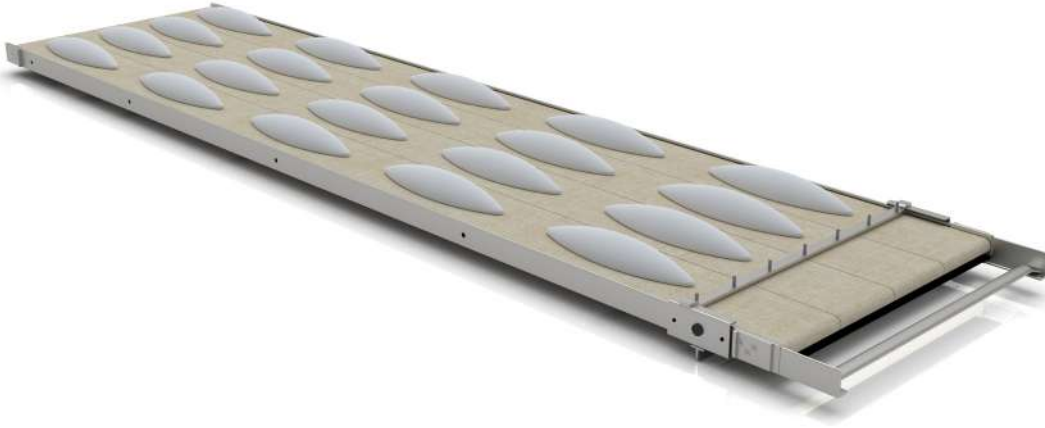
Paletlerde kullanılan palet bezleri gıda tüzüğüne uygun iplikten üretilmektedir.

Paletlerin kullanımı kolaydır ve rahat çalışır.

Technical Measures | Teknik Özellikler

| Dimensions | Material | Weight | Stock Code |
|------------|-----------------------|----------|------------|
| Ölçüler | Materyal | Ağırlık | Stok Kodu |
| 58x120 cm | Aluminium Alüminyum | 8.90 kg | LE06.102S |
| 58x160 cm | Aluminium Alüminyum | 10.30 kg | LE06.103S |
| 58x200 cm | Aluminium Alüminyum | 11.90 kg | LE06.104S |
| 58x240 cm | Aluminium Alüminyum | 13.10 kg | LE06.106S |
| 58x280 cm | Aluminium Alüminyum | 15.30 kg | LE06.107S |
| 58x400 cm | Aluminium Alüminyum | 22.90 kg | LE06.114S |
| 47x350 cm | Aluminium Alüminyum | 13.50 Kg | LE06.109S |

INDIVIDUAL LOADER FOR DECK OVEN | TEK YÖNLÜ HAMUR PASASI



Product Features

Individual loader for deck oven have loader clothes moved by roller system, it provides doughs to be loaded into the deck ovens, the steam tube ovens or other express ovens.

Aluminium metal is used at the all pieces of the loaders.

Thanks to stoppage bumpers that were specially designed, the damaging of loader for oven door is prevented.

Doughs are transferred from ideal height into the oven. Thus, doughs don't get damage.

Loader clothes used are produced by yarn which is in compliance with the food regulations.

Using of the loaders is easy.

We have production at every dimensions.

Ürün Özellikleri

Tek yönlü hamur pasaları makaralı sistemi ile palet bezini hareket ettirerek üzerindeki hamurların matador, borulu veya diğer ekspres fırınlara yüklenmesini sağlayan ünitelerdir.

Paletlerin tüm parçalarında alüminyum metal kullanılmaktadır.

Özel dizayn edilen durdurma tamponları ile paletin fırın kapaklarına zarar vermesi önlenmiştir.

Hamurlar, fırın içerisine ideal yükseklikten aktarılır. Bu sayede hamurlar zarar görmez.

Paletlerde kullanılan palet bezleri gıda tüzüğüne uygun iplikten üretilmektedir.

Paletlerin kullanımı kolaydır ve rahat çalışır.

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır.

Technical Measures | Teknik Özellikler

| Dimensions Ölçüler | Material Materyal | Weight Ağırlık | Stock Code Stok Kodu |
|-----------------------|-----------------------|-------------------|-------------------------|
| 58x120 cm | Aluminium Alüminyum | 7.90 kg | LE11.102S |
| 58x160 cm | Aluminium Alüminyum | 9.30 kg | LE11.103S |
| 58x200 cm | Aluminium Alüminyum | 10.80 kg | LE11.104S |
| 58x240 cm | Aluminium Alüminyum | 11.90 kg | LE11.106S |
| 58x280 cm | Aluminium Alüminyum | 14.00 kg | LE11.107S |
| 58x400 cm | Aluminium Alüminyum | 21.50 kg | LE11.114S |
| 47x350 cm | Aluminium Alüminyum | 13 Kg | LE11.109S |

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

SEMI-AUTOMATIK LOADERS-UNLOADERS | HAMUR SALMA VE EKMEK ÇIKARMA PASASI



Product Features

By semi-automatic loaders-unloaders, the doughs are placed into the deck oven, the steam tube ovens or other express ovens and the baked breads can be loaded from the ovens.

Aluminium metal are used at the all pieces of the loaders.

Thanks to stoppage bumpers that were specially designed, the damaging of loader for oven door is prevented.

It doesn't damage the product baking as it enters easily under the product while the product baking is taken from the oven.

It provides higher capacity and faster working than loading or unloading process which is made by wooden peel.

Loader clothes used are produced by yarn which is in compliance with the food regulations.

It is produced by dried wooden.

We have production at every dimensions.

Ürün Özellikleri

Katlı fırınlarda hamurun fırın içerisine yüklenmesini ve pişen ürünün fırın içerisinden çıkarılmasını sağlayan ünitelerdir.

Paletlerin tüm parçalarında alüminyum metal kullanılmaktadır.

Özel dizayn edilen durdurma tamponları ile paletin fırın kapaklarına zarar vermesi önlenmiştir.

Pişen ürünü fırından çıkartırken, ürünün altına kolayca girdiği için pişen ürüne bir zarar vermez.

Ahşap kürek ile yapılan yükleme ya da çıkarma işlemine göre daha yüksek kapasite ile ve daha hızlı çalışılmasını sağlar.

Paletlerde kullanılan palet bezleri gıda tüzüğüne uygun iplikten üretilmektedir.

Paletlerin kullanımı kolaydır ve rahat çalışır.

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır.

Technical Measures | Teknik Özellikler

| Dimensions | Material | Weight | Stock Code |
|------------|-----------------------|---------|------------|
| Ölçüler | Materyal | Ağırlık | Stok Kodu |
| 58x120 cm | Aluminium Alüminyum | - | LE10.102 |
| 58x160 cm | Aluminium Alüminyum | - | LE10.103 |
| 58x200 cm | Aluminium Alüminyum | - | LE10.104 |
| 58x240 cm | Aluminium Alüminyum | - | LE10.106 |
| 58x280 cm | Aluminium Alüminyum | - | LE10.107 |
| 61x280 cm | Aluminium Alüminyum | - | LE10.113 |
| 75x200 cm | Aluminium Alüminyum | - | LE10.112 |
| 90x290 cm | Aluminium Alüminyum | - | LE10.110 |

Mini Dough Loader | Mini Hamur Pasası

Stock Code | Stok Kodu: LE09.101

58x80 cm



Mini dough loader is an equipment providing, the doughs are placed into the deck oven which is the least dimension.

Using of the loaders is easy.

It is long-lived

We have production at every dimensions.

Küçük boyuttaki katlı fırınlara hamurun yüklenmesini sağlayan ünitelerdir.

Rahat çalışır ve kullanımı kolaydır.

Uzun ömürlüdür.

İstenilen ölçüde üretim yapılır.



Dimensions | Ölçüler

58x80 cm

Wooden Mould | Tahta Pasa

Stock Code | Stok Kodu: LE08.103

40x120 cm



Wooden moulds are the moulds which are shaped flat where bread dough places for resting of bread dough.

It is produced by dried wooden.

It has a smooth surface.

It is highly solid.

We have production at every dimensions.

Ekmek hamurunun dinlenmesi için üzerine konulduğu, yassı levha şekline getirilmiş ahşap ekipmanlardır.

Kurutulmuş ahşaptan imal edilir.

Pürüzsüz yüzeye sahiptir.

İsteğe göre köknar veya su kontrasından hazırlanır.

Son derece sağlamdır.

İstenilen ölçüde üretim yapılır.



Dimensions | Ölçüler

40x120 cm | 40x150 cm | 40x180 cm

Tunnel Oven Dough Loader | Tünel Fırın Pasası

Stock Code | Stok Kodu: LE012.103

80x90 cm



Wooden moulds are the moulds shaped flat where bread dough places for resting and putting into oven.

It is produced by dried wooden.

It has a smooth surface.

It is highly solid.

We have production at every dimensions.

Ekmek hamurunun dinlenmesi ve fırın içerisine iletilmesini sağlayan yassı levha şekline getirilmiş ahşap ekipmanlardır.

Kurutulmuş ahşaptan imal edilir.

Pürüzsüz yüzeye sahiptir.

Su kontrasından hazırlanır.

Son derece sağlamdır.

İstenilen ölçüde üretim yapılır.



Dimensions | Ölçüler

80x90 cm | 70x120 cm

04

BAKERY TROLLEYS PASA ARABALARI

The Quality Secret Of Taste Masters | Lezzet Ustalarının Kalite Sırrı



Oven loader trolley is the wheeled system on which oven loader is loaded and doughs which are on loaders are fermented.

Trolleys for wooden moulds is the wheeled carriage system on which wooden moulds are placed and doughs which are on moulds are fermented.

Thanks to protection bumpers, bumps can not damage.

Handlebars provide the wooden loader trolleys to be controlled easily.

304 quality stainless steel is used at our all stainless products and tig welding which is highly solid is made at the production of our stainless steel products.

It can be moved thanks to the swivel wheels to every direction.

If customers demand, oven loader trolleys and wooden moulds trolleys are produced covered.

Covered loader trolleys are the products which are needed by manufacturing shops which request preserving on more hygienic area or do not have fermentation room.

It provides complete closing thanks to the magnet which is on the curtain tarpaulin when the curtain is closed on the trolley. Magnets are long-lived.

Pasa arabası, katlı fırınlara hamurların yüklenmesini sağlayan paletlerin yerleştirildiği ve hamurların mayalanmasını için bekletildiği tekerlekli taşıma sistemleridir.

Tahta pasa arabası, hamurhane içerisinde tahta pasaların ve tünel fırın pasaların dizildiği ve hamurların mayalanması için bekletildiği tekerlekli taşıma sistemleridir.

Koruma tamponları sayesinde çarpmaların yol açtığı zararlar ortadan kalkar.

Tutma kolları arabanın rahat kontrol edilmesini sağlar.

Paslanmaz ürünlerimizin tamamında 304 kalite çelik kullanılır ve son derece sağlam olan tig kaynağı yapılır.

Oynar tekerlekleri sayesinde kolaylıkla hareket ettirilir.

Hamur pasası ve tahta pasa arabaları talebe göre açık veya kapalı sistem olarak üretilmektedir.

Kapalı sistem arabalar mayalama odası olmayan veya hamurlar daha hijyenik ortamda muhafaza etmek üretim tesislerinin ihtiyaç duyduğu ürünlerdir.

Arabanın ön kısmındaki perdede bulunan mıknatıs sayesinde perdede tam kapanma sağlanır, mıknatıslar uzun ömürlüdür.

OVEN LOADER TROLLEYS | PASA ARABALARI



Product Features

Oven loader trolley is the wheeled system on which oven loader is loaded. The dimensions of oven loader trolleys are like the dimensions of the loaders which are put into oven loader trolleys.

Thanks to protection bumpers, bumps can not damage.

Handlebars provide the oven loader trolley to be controlled easily.

It can be moved thanks to swivel wheels to every direction.

If customers demand, it can be produced by profile or tube.

Ürün Özellikleri

Katlı fırınlara hamurların yüklenmesini sağlayan paletlerin yerleştirildiği tekerlekli taşıma sistemleridir. Arabanın ölçüleri, araba içerisine konulan paletlerin ölçüsüne bağlı olarak değişir.

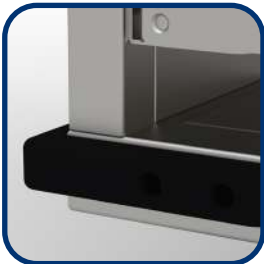
Koruma tamponları sayesinde çarpmaların yol açtığı zararlar ortadan kalkar.

Tutma sapları arabanın rahat kontrol edilmesini sağlar.

Oynak tekerlekleri sayesinde her yöne hareket ettirilebilir.

İsteğe bağlı olarak borudan veya profilden üretilebilir.

Protection Bumper



Koruma Tamponu

Handle



Tutma Kolu

Stop Mechanism



Stop Mekanizması

Technical Measures | Teknik Özellikler

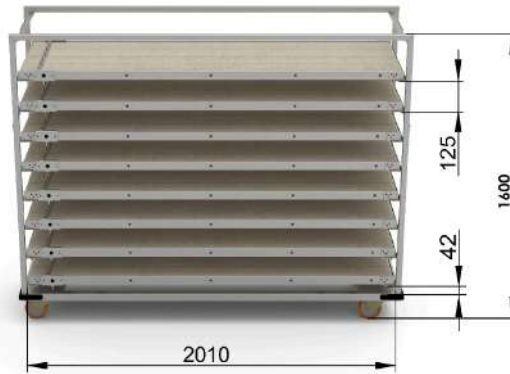
| Dimensions Of The Loaders | Number of the Shelves | Outside dimensions Of The Trolley | Material Type | Stock Code |
|---------------------------|-----------------------|-----------------------------------|-------------------|------------|
| Palet Ölçüsü | Raf Sayısı | Araba Dış Ölçüleri | Material Cinsi | Stok Kodu |
| 58x120 cm | 8 | 66x132x165 cm | Inox Galvanized | PE05.102D |
| 58x120 cm | 10 | 66x132x171 cm | Inox Galvanized | PE05.102F |
| 58x160 cm | 8 | 66x172x165 cm | Inox Galvanized | PE05.103D |
| 58x200 cm | 8 | 66x212x165 cm | Inox Galvanized | PE05.104D |
| 58x240 cm | 8 | 66x252x165 cm | Inox Galvanized | PE05.106D |
| 58x280 cm | 12 | 66x292x181 cm | Inox Galvanized | PE05.107H |
| 58x400 cm | 8 | 66x412x165 cm | Inox Galvanized | PE05.114D |
| 47x350 cm | 8 | 53x362x165 cm | Inox Galvanized | PE05.109D |

Oven Loader Trolleys | Pasa Arabaları

58x200 cm

Material | Materyal

Inox | Paslanmaz Galvanized | Galvaniz



Material | Materyal

Inox | Galvanized

Number of the Shelves | Raf Sayısı

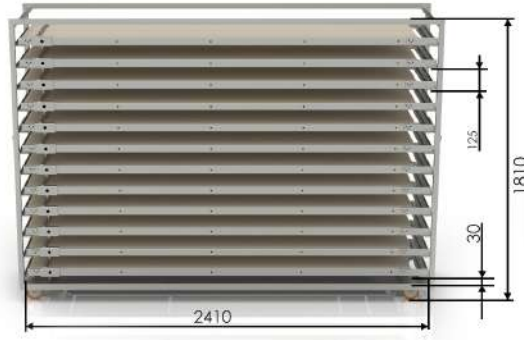
8

Oven Loader Trolleys | Pasa Arabaları

58x240 cm

Material | Materyal

Inox | Paslanmaz Galvanized | Galvaniz



Material | Materyal

Inox | Galvanized

Number of the Shelves | Raf Sayısı

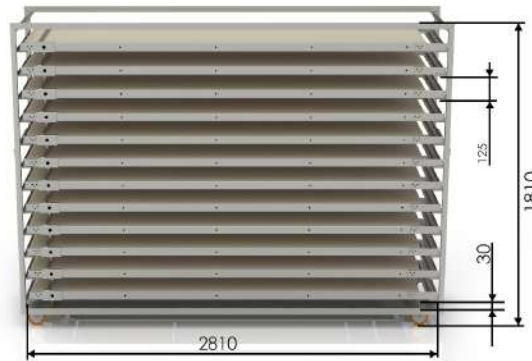
8

Oven Loader Trolleys | Pasa Arabaları

58x280 cm

Material | Materyal

Inox | Paslanmaz Galvanized | Galvaniz



Material | Materyal

Inox | Galvanized

Number of the Shelves | Raf Sayısı

12

COVERED OVEN LOADER TROLLEYS | KAPALI SİSTEM PASA ARABASI



Product Features

Covered oven loader trolley is the wheeled system on which oven loader is loaded. The dimensions of oven loader trolleys are like the dimensions of the loaders which are put into oven loader trolleys.

Covered oven loader trolleys are alternatives for manufacturing shops that don't have fermentation room.

It prevents drying of dough since the front, top and side part of the tray trolley is closed.

It provides complete closing thanks to the magnet which is on the curtain tarpaulin when the curtain is closed on the trolley. Magnets are long-lived.

Ürün Özellikleri

Kapalı sistem pasa arabaları katlı fırınlara hamurların yüklenmesini sağlayan paletlerin yerleştirildiği tekerlekli taşıma sistemleridir. Arabanın ölçüleri, araba içerisine konulan paletlerin ölçüsüne bağlı olarak değişir.

Kapalı sistem arabalar mayalama odası olmayan imalathanelere alternatiftir.

Arabanın ön, yan ve üst kısımları kapatıldığı için içerisindeki hamurun kabuk yapmasını önler.

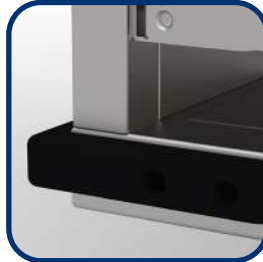
Araba üzerindeki perde kapandığı zaman perdede bulunan mıknatıs sayesinde tam kapanma sağlanır. Mıknatıslar uzun ömürlüdür.

Magnetic Structure



Mıknatıslı Yapı

Protection Bumper



Koruma Tamponu

Handle



Tutma Kolu

Stop Mechanism



Stop Mekanizması

Technical Measures | Teknik Özellikler

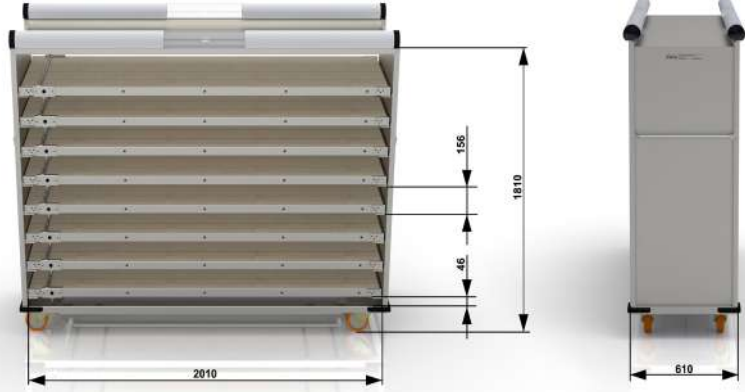
| Dimensions Of The Loaders | Number of the Shelves | Outer Measure Of Trolley | Material Type | Stock Code |
|---------------------------|-----------------------|--------------------------|-------------------|------------|
| Palet Ölçüsü | Raf Sayısı | Araba Dış Ölçüleri | Material Cinsi | Stok Kodu |
| 58x120 cm | 8 | 72x132x165 cm | Inox Galvanized | PE04.102D |
| 58x120 cm | 10 | 72x132x171 cm | Inox Galvanized | PE04.102F |
| 58x160 cm | 8 | 72x172x165 cm | Inox Galvanized | PE04.103D |
| 58x200 cm | 8 | 72x212x165 cm | Inox Galvanized | PE04.104D |
| 58x240 cm | 8 | 72x252x165 cm | Inox Galvanized | PE04.106D |
| 58x280 cm | 12 | 72x292x181 cm | Inox Galvanized | PE04.107H |
| 58x400 cm | 8 | 72x412x165 cm | Inox Galvanized | PE04.114D |
| 47x350 cm | 8 | 61x462x165 cm | Inox Galvanized | PE04.109D |

Covered Oven Loader Trolleys | Kapalı Sistem Pasa Arabaları

58x200 cm

Material | Materyal

Inox | Paslanmaz Galvanized | Galvaniz



Number of the Shelves | Raf Sayısı

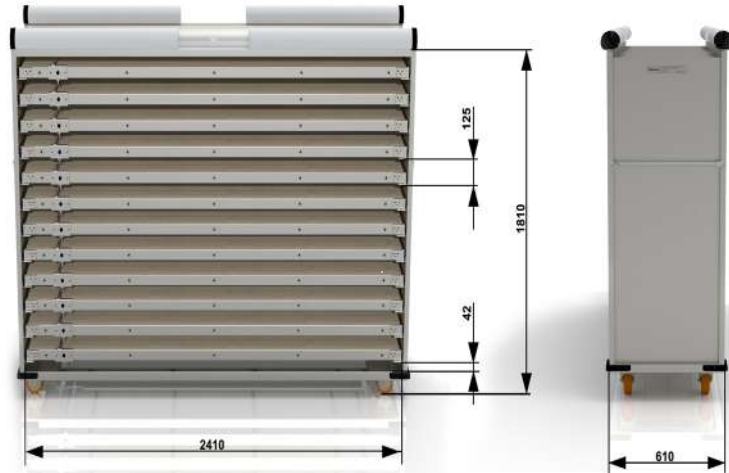
8

Covered Oven Loader Trolleys | Kapalı Sistem Pasa Arabaları

58x240 cm

Material | Materyal

Inox | Paslanmaz Galvanized | Galvaniz



Number of the Shelves | Raf Sayısı

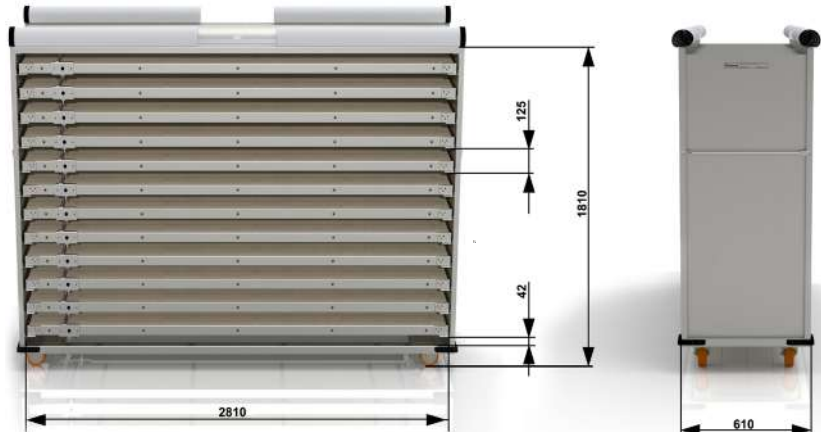
8

Covered Oven Loader Trolleys | Kapalı Sistem Pasa Arabaları

58x280 cm

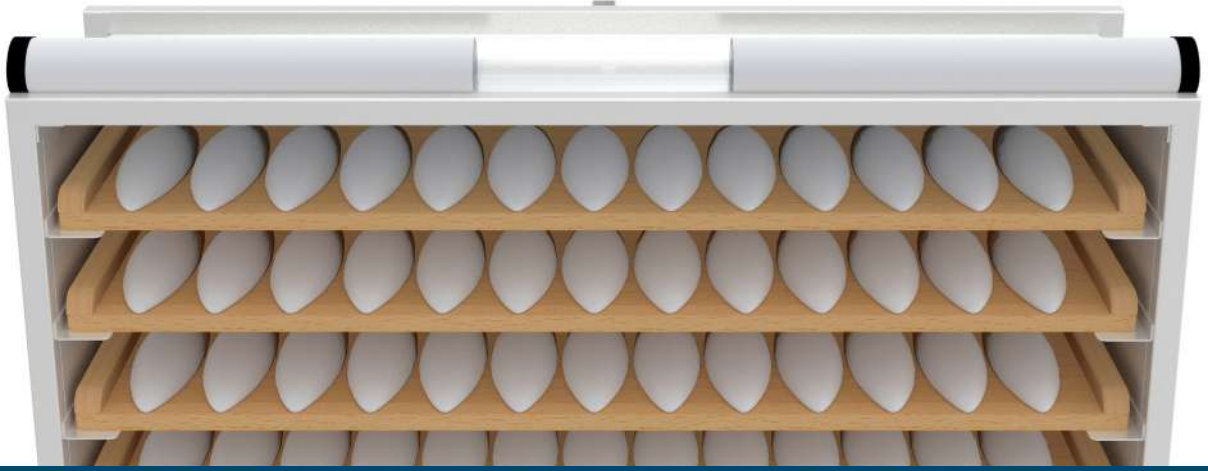
Material | Materyal

Inox | Paslanmaz Galvanized | Galvaniz



Number of the Shelves | Raf Sayısı

12



Product Features

Bakery trolley for wooden moulds is the wheeled carriage system on which wooden moulds are placed.

If customers demand, bakery trolleys for wooden mould are produced covered.

Covered loader trolleys are the products which are needed by manufacturing shops which request preserving on more hygienic area or do not have fermentation room.

It provides complete closing thanks to the magnet which is on curtain tarpaulin when the curtain is closed on the trolley.

Magnets are long-lived.

Thanks to protection bumpers, bumps can not damage.

Handlebars provide the wooden loader trolleys to be controlled easily.

If customers demand, it can be produced without covering.

The diameter of the wheels of the trolleys is 125 mm.

304 quality stainless steel is used at our all stainless products.

Ürün Özellikleri

Tahta pasa arabaları hamurhane içerisinde tahta pasaların ve tünel fırın pasalarının dizildiği ve bunların taşınmasını sağlayan sistemlerdir.

Tahta pasa arabaları talebe göre açık veya kapalı sistem olarak üretilmektedir.

Kapalı sistem tahta pasa arabaları mayalama odası olmayan veya hamurlar daha hijyenik ortamda muhafaza etmek üretim tesislerinin ihtiyaç duyduğu ürünlerdir.

Arabanın ön kısmındaki perdede bulunan mıknatıs sayesinde perdede tam kapanma sağlanır, mıknatıslar uzun ömürlüdür.

Koruma tamponları sayesinde çarpmaların yol açtığı zararlar ortadan kalkar.

Tutma sapları arabanın rahat kontrol edilmesini sağlar.

İsteğe bağlı olarak açık şekilde de üretilebilir.

Arabaların tekerlekleri 125 mm çapındadır.

Paslanmaz ürünlerimizin tamamında 304 kalite çelik kullanılır.

Non - Covered | Açık



Covered | Kapalı



Technical Measures | Teknik Özellikler

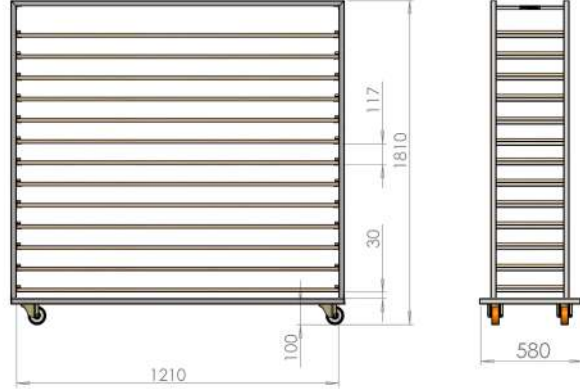
| Dimensions Of The Loaders | Number of the Shelves | Number of the Loaders | Type | Material Type | Stok Code |
|---------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------|-------------------|-----------|
| Palet Ölçüsü | Raf Sayısı | Pasa Sayısı | Özellik | Material Cinsi | Stok Kodu |
| 40x120 cm | 13 | 13 | Single Tekli | Inox Galvanized | PE01.103I |
| 40x150 cm | 13 | 13 | Single Tekli | Inox Galvanized | PE01.101I |
| 40x180 cm | 13 | 13 | Single Tekli | Inox Galvanized | PE01.102I |
| 80x120 cm | 13 | 26 | Double Çiftli | Inox Galvanized | PE01.105I |
| 80x150 cm | 13 | 26 | Double Çiftli | Inox Galvanized | PE01.106I |
| 80x180 cm | 13 | 26 | Double Çiftli | Inox Galvanized | PE01.107I |

Bakery Trolleys For Wooden Oven | Tahta - Tünel Pasa Arabaları

40x120 cm Single | Tekli

Material | Materyal

Inox | Paslanmaz Galvanized | Galvaniz



Dimensions | Ölçüler

Number of the Shelves | Raf Sayısı

Number of the Loaders | Pasa Sayısı

| Dimensions Ölçüler | Number of the Shelves Raf Sayısı | Number of the Loaders Pasa Sayısı |
|----------------------|------------------------------------|-------------------------------------|
| 40x120 cm | 13 | 13 |
| 40x150 cm | 13 | 13 |
| 40x180 cm | 13 | 13 |

Single Loader Type



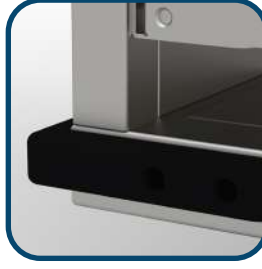
Tekli Pasa

Double Loader Type



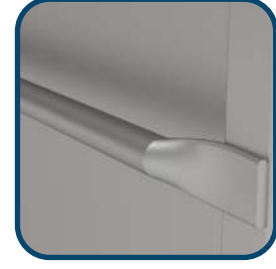
Çiftli Pasa

Protection Bumper



Koruma Tamponu

Handle



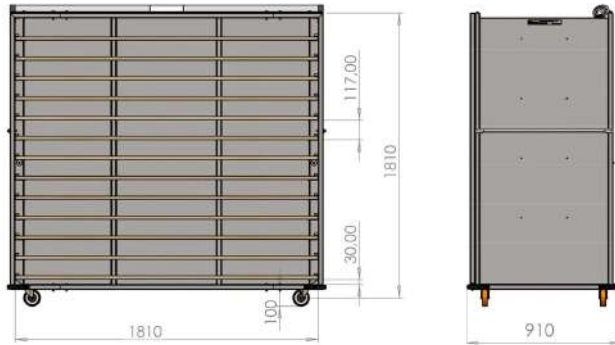
Tutma Kolu

Bakery Trolleys For Wooden Oven | Tahta - Tünel Pasa Arabaları

80x180 cm Double | Çiftli

Material | Materyal

Inox | Paslanmaz Galvanized | Galvaniz



Dimensions | Ölçüler

Number of the Shelves | Raf Sayısı

Number of the Loaders | Pasa Sayısı

| Dimensions Ölçüler | Number of the Shelves Raf Sayısı | Number of the Loaders Pasa Sayısı |
|----------------------|------------------------------------|-------------------------------------|
| 80x120 cm | 13 | 26 |
| 80x150 cm | 13 | 26 |
| 80x180 cm | 13 | 26 |

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

05 OVEN INTAGRATED SYSTEM TECNOLOGIES FIRIN ENTEGRE SİSTEM TEKNOLOJİLERİ (FEST)

The Quality Secret Of Taste Masters | Lezzet Ustaların Kalite Sırrı



 EKMAŞ

Dough flipping oven loaders which is our patented product complete the last step of fermentation process quickly and issueless flipping doughs. It is preferred by professional baked goods producers.

Professional baked goods producers bake breads preferred by consumer since dough flapping oven loaders provide standard products, productivity, performance, quality and hygiene.

It provides doughs to be loaded quickly into oven and baked products to be unloaded from oven thanks to practical structure. Thus, it provides productivity of energy and labor force and increases production capacity.

FEST (Oven Integrated System Technologies) can work in all directions during using and then it is lifted up after its using is done. Thus, it provides comfy and empty area in front of oven. This situation creates an advantage for cleaning and usage area.

Breakdown is prevented thanks to its full mechanical structure.

It can be integrated into lots of the ovens you have been using or new one.

It works in all directions (inside- outside, right-left, up-down).

Stainless steel, aluminium and special alloyed steel are used.

Firmamızın tescilli ve patentli ürünü olan hamur çevirme veya patik pasası sorunsuz ve hızlı şekilde hamura takla atılarak mayalanma sürecinin son noktasını tamamlar. Patik pasaları profesyonel üreticiler tarafından tercih edilmektedir.

Profesyonel üreticiler standart ürün, verimlilik, performans, kalite ve hijyen faktörlerine dikkat ederek, tüketicinin beğendiği ve istediği ekmekleri üretmektedir.

Kullanışlı ve pratik yapısı sayesinde hamurların çok hızlı şekilde fırına yüklenmesi ve pişen ürünlerin hızlıca fırından alınmasını sağlar. Bu sayede enerji ve iş gücü verimliliği sağlar. Üretim kapasitesini artırır.

Kullanım esnasında tüm yönlere çalışabilen FEST, işi bittiği zaman yukarı kaldırılarak fırın önünde rahat ve boş bir alan sağlar. Bu sayede temizlik ve kullanım alanı avantajı oluşturur.

Tam mekanik yapısı sayesinde bozulma ve arızalanmanın önüne geçilmiştir.

Yeni veya kullandığınız birçok fırına entegre edilebilir.

İçeri-dışarı, sağ-sol, yukarı-aşağı yönleri ile her yönlü çalışır.

Kullanılan metaller paslanmaz çelik, alüminyum ve özel alaşımlı çeliklerdir.

OVEN INTEGRATED SYSTEM TECHNOLOGIES

FEST

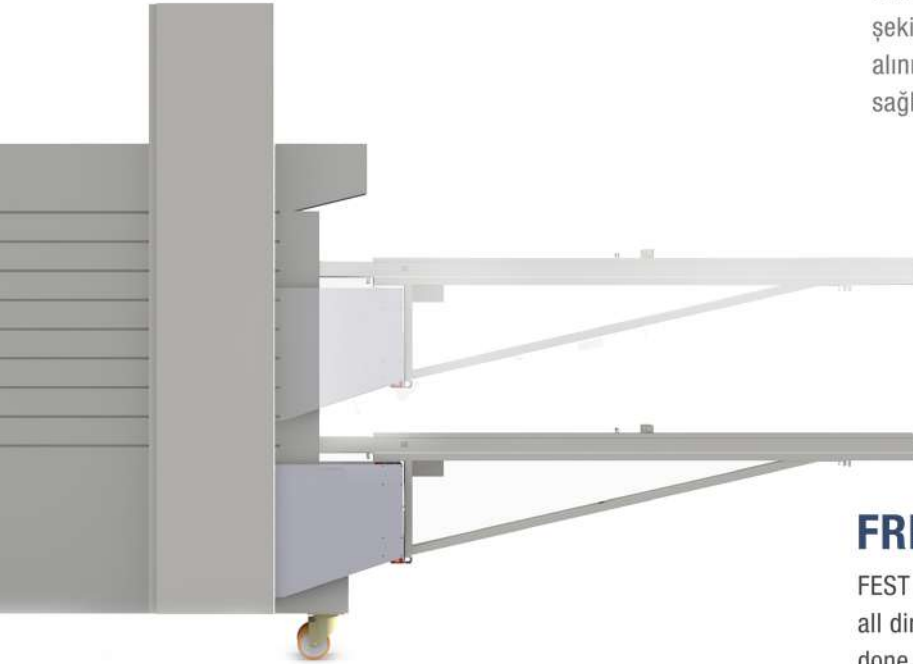
Lezzet Ustalarının Kalite Sırrı



PRODUCTIVITY VERİMLİLİK

It provides doughs to be loaded quickly into oven and baked products to be unloaded from oven thanks to practical structure.

Kullanışlı ve pratik yapısı sayesinde hamurların çok hızlı şekilde fırına yüklenmesi ve pişen ürünlerin hızlıca fırından alınmasını sağlar. Bu sayede enerji ve iş gücü verimliliği sağlar, üretim kapasitesini artırır.



UP
&
DOWN



YUKARI
&
AŞAĞI

FREE SPACE RAHAT ALAN

FEST (Oven Integrated System Technologies) can work in all directions during using is lifted up after its using is done. Thus, it provides comfy and empty area in front of oven. This creates an advantage for cleaning and usage area.

Kullanım esnasında tüm yönlere çalışabilen FEST, işi bittiği zaman yukarı kaldırılarak fırın önünde rahat ve boş bir alan sağlar. Bu sayede temizlik ve kullanım alanı avantajı oluşturur.

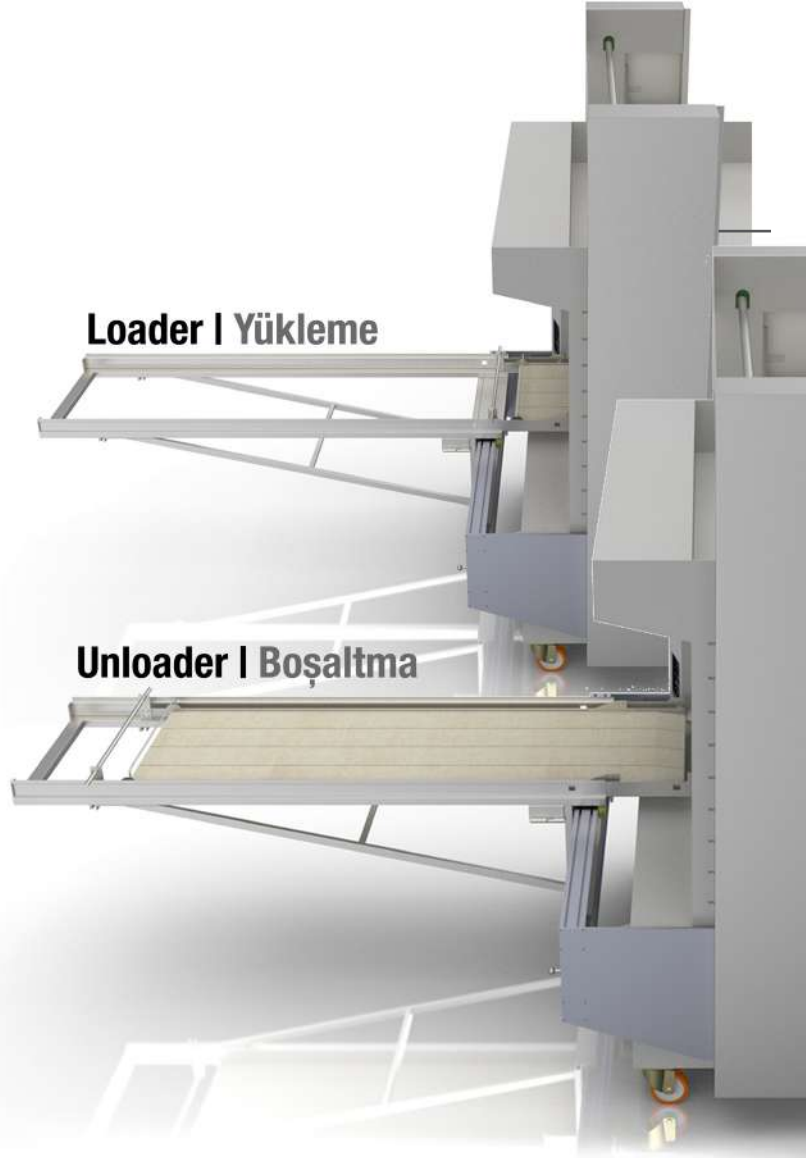
VERSATILE MOBILITY ÇOK YÖNLÜ HAREKETLİLİK

It can be integrated into lots of the ovens you have been using or new one. It work in all directions (inside- outside, right-left, up- down).

Yeni veya kullandığınız birçok fırına entegre edilebilir. İçeri-dışarı, sağ-sol, yukarı-aşağı yönleri ile her yönlü çalışır.

Loader | Yükleme

Unloader | Boşaltma

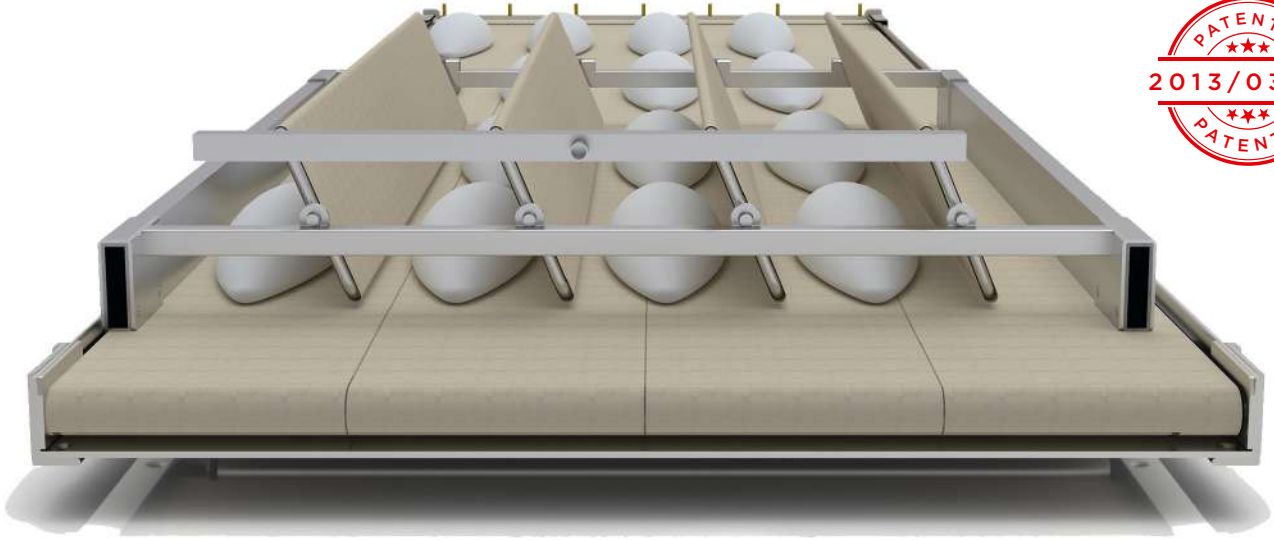


DURABLE STRUCTURE SAĞLAM YAPI

Stainless steel, aluminium and special alloyed steel are used. Breakdown is prevented thanks to its full mechanical structure.

Kullanılan metaller paslanmaz çelik, alüminyum ve özel alaşımlı çeliklerdir. Tam mekanik yapısı sayesinde bozulma ve arızalanmanın önüne geçilmiştir.

DOUGH FLIPPING OVEN LOADERS



HAMUR ÇEVİRME (PATİK) PASASI



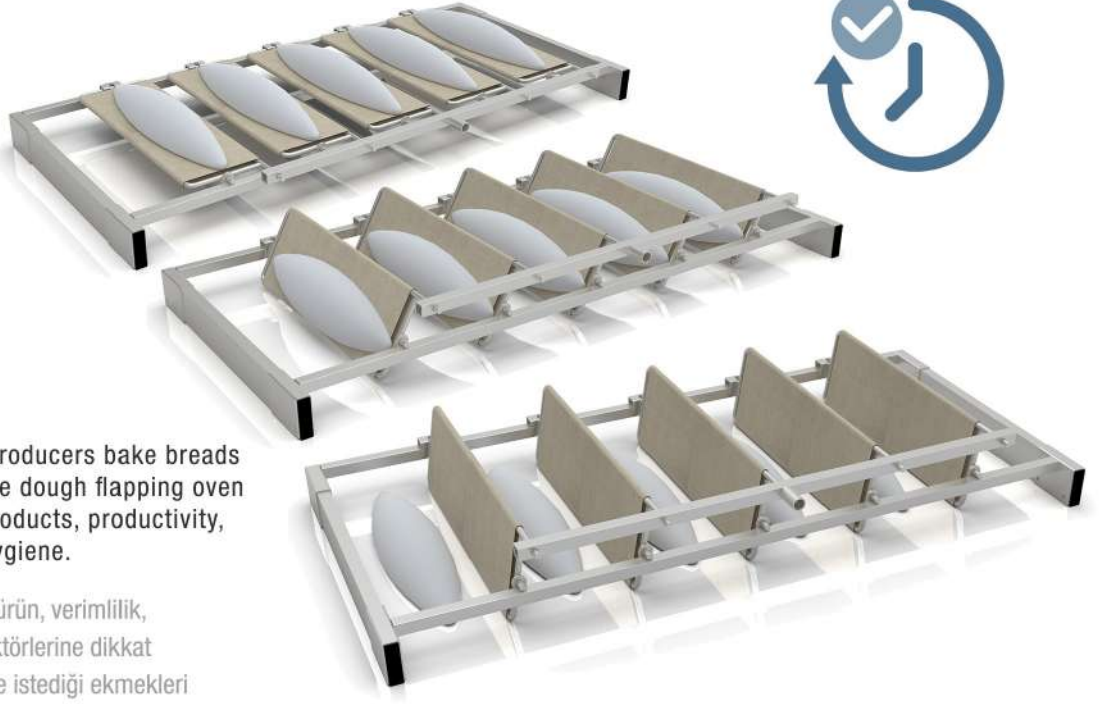
Dough flipping oven loaders which is our patented product complete the last step of fermentation process quickly and issueless flipping doughs. It is preferred by professional baked goods producers.

Firmamızın tescilli ve patentli ürünü olan hamur Çevirme veya patik pasası sorunsuz ve hızlı şekilde hamura takla atılarak mayalanma sürecinin son noktasını tamamlar. Patik pasaları profesyonel üreticiler tarafından tercih edilmektedir.

Fast & Effortless



STEP BY STEP



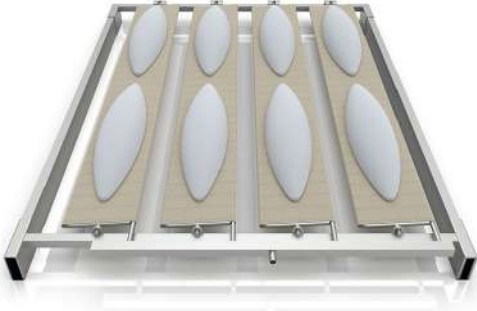
Professional baked goods producers bake breads preferred by consumer since dough flipping oven loaders provide standard products, productivity, performance, quality and hygiene.

Profesyonel üreticiler standart ürün, verimlilik, performans, kalite ve hijyen faktörlerine dikkat ederek, tüketicinin beğendiği ve istediği ekmekleri üretmektedir.

I

Doughs are lined up on the loader for beginning of the process of fermentation.

Hamurlar, mayalama sürecine başlaması için pasaya dizilir ve pasaya doldurulur.



III

At this point, dough flipping process is quickly completed and dough scoring process begins.

Bu noktada hamurların çevrilme işlemi hızlıca tamamlanmış olur ve bıçak atma işlemine geçilir.



II

Doughs are flipped with just a move after fermentation process, thus upside down move begins.

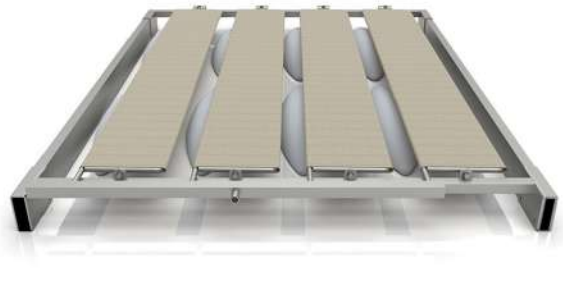
Mayalama sürecinden sonra hamurlar tek bir hareket ile çevrilmeye başlanır ve böylece alt üst hareketi başlar.



IV

Doughs flipped are ready for loading into the oven anymore.

Alt - üst yapılmış hamurlar artık fırına yüklenmeye hazır hale gelmiş olur.





Product Features

Trolleys of dough flipping oven loaders are specially designing produced for dough flipping oven loaders.

If customers demand, the trolleys are produced covered.

Covered trolleys are alternative the manufacturing shops that don't have fermentation room.

Since the front, top and side part of the tray trolley is closed, it prevents drying of dough.

It provides complete closing thanks to the magnet which is on the curtain tarpaulin when the curtain is closed on the trolley.

Magnets are long-lived.

It can be moved thanks to the swivel wheels to every direction.

Thanks to protection bumpers, bumps can not damage.

Handlebars provide the wooden loader trolleys to be controlled easily.

The diameter of the wheels of the trolleys is 125 mm.

304 quality steel is used at our all stainless products.

Tig welding is made at the production of our stainless steel products.

We have production at every dimensions.

Ürün Özellikleri

Hamur çevirme (patik) pasa arabası patik pasalarına özel dizayn edilerek üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak arabalar kapalı sistem olarak üretilir.

Kapalı sistem arabalar mayalama odası olmayan imalathanelere alternatiftir.

Arabanın ön, yan ve üst kısımları kapatıldığında, içerisindeki hamurun kabuk yapmasını önlenir.

Araba üzerindeki perde kapandığı zaman perdede bulunan mıknatıs sayesinde tam kapanma sağlanır.

Mıknatıslar uzun ömürlüdür.

Oynak tekerlekleri sayesinde her yöne hareket ettirilebilir.

Koruma tamponları sayesinde çarpmaların yol açtığı zararlar ortadan kalkar.

Tutma sapları arabanın rahat kontrol edilmesini sağlar.

Arabaların tekerlekleri 125 mm çapındadır.

Paslanmaz ürünlerimizin tamamında 304 kalite çelik kullanılır.

Paslanmaz ürünlerimizin üretiminde tig kaynağı yapılır. İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır.

Technical Measures | Teknik Özellikler

| Dimensions Of The Loaders | Dimensions Of The Trolleys | Number of the Shelves | Number of the Doughs | Stock Code |
|---------------------------|----------------------------|-----------------------|----------------------|------------|
| Pasa Ölçüleri | Araba Ölçüleri | Raf Sayısı | Hamur Sayısı | Stok Kodu |
| 60x40 cm | 60x80 cm | 18 | 72 | PE03.102K |
| 60x80 cm | 60x80 cm | 18 | 144 | PE03.103K |
| 80x40 cm | 80x80 cm | 18 | 90 | PE03.101K |
| 80x80 cm | 80x80 cm | 18 | 180 | PE03.104K |
| 120x40 cm | 40x120 cm | 18 | 126 | PE03.105K |

Trolleys Of Dough Flipping Oven Loaders | Hamur Çevirme (Patik) Pasa Arabası

90x40 cm

Material | Materyal

Inox | Paslanmaz Galvanized | Galvaniz



Number of the Shelves | Raf Sayısı

18

Number Of The Doughs | Hamur Sayısı

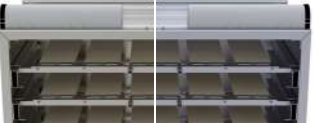
108

Trolleys Of Dough Flipping Oven Loaders | Hamur Çevirme (Patik) Pasa Arabası

80x80 cm

Material | Materyal

Inox | Paslanmaz Galvanized | Galvaniz



Number of the Shelves | Raf Sayısı

18

Number Of The Doughs | Hamur Sayısı

180

Trolleys Of Dough Flipping Oven Loaders | Hamur Çevirme (Patik) Pasa Arabası

120x40 cm

Material | Materyal

Inox | Paslanmaz Galvanized | Galvaniz



Number of the Shelves | Raf Sayısı

18

Number Of The Doughs | Hamur Sayısı

126

06

PREPARATION EQUIPMENT HAZIRLIK EKİPMANLARI

The Quality Secret Of Taste Masters | Lezzet Ustalarının Kalite Sırrı



Stronge boxes are movable and hygienic boxes which are used for storing flour, salt, sugar, sesame, bran, additives etc and which can be moved to any required place within the dough preparation shop.

Yeast boxes are movable and hygienic boxes which are used for keeping doughs staying and obtaining sourdough and which can be moved to any required place within the dough preparation shop.

Dough tub is an equipment that the doughs are transferred after kneading process is completed in dough kneading machine. It can be produced with 2-6 sacks flour capacity.

Storey bread removing bench is an equipment on which bread cooked is put. At the same time, it is useful for getting bread cold, also.

Bread cooling trolley is a trolley which is used for cooked products to be got cold. Thus, it is cooled on the grilles before the products are wrapped.

Bread display rack is used for displaying breads which are baked on bakeries and large bakery product manufacturers.

The bread box transportation trolley is wheeled system that provides the cases are taken without grovelling the place demanded.

The trolley for carrying load is a wheeled system that has heavy load capacity for carrying load at manufacturing shop.

The trolley for carrying meat is wheeled systems that has heavy load capacity for carrying meats and preserving in cold room for butcher and dining hall.

Dough prepration bench of which top is covered by marble is a working bench which provides preparing of dough and resting.

Cabinet for equipment is an equipment which provides every kind of nourishment products can be kept under hygienic conditions in industrial kitchens.

Saklama kabı içerisinde un, tuz, susam, kepek vb. katkı maddeleri konulan, hamurhane içerisinde istenilen yere taşınabilen hareketli ve hijyenik muhafaza kaplarıdır.

Maya kutusu, parça kalan hamurları saklamayı ve ekşi maya elde etmeyi sağlayan, hamurhane içerisinde istenilen yere taşınabilen hareketli ve hijyenik muhafaza kaplarıdır.

Hamur teknesi, hamur yoğurma makinesinde yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra hamurların aktarıldığı bir ekipmandır. 2 ile 6 çuval un kapasitesi aralığındaki üretilebilir.

Ekmeğin çıkarılma tezgahı özellikle karafırın, borulu fırın ve katlı fırınlarda ekmeğin çıkarılması esnasında pişen ekmeğin üzerine konulduğu ekipmanlardır. Ekmeğin kasalara dizilmesine kadar geçen süre içinde soğuma işlemine de katkısı olur.

Ekmeğin soğutma arabası fırınlarda ve büyük unlu mamul üreticisi işletmelerde pişen ürünlerin soğutulmasında kullanılan çoklu ızgaralardan oluşan arabalardır. Bu sayede ürünlerin paketlenmeden önce çubuk ızgaralar üzerinde soğuması sağlanır.

Ekmeğin teşhir rafı fırınlarda ve büyük unlu mamul üreticisi işletmelerde üretilen ekmeğin vitrinde teşhir edilmesi için kullanılan ve ızgaralardan oluşan raflardır.

Kasa taşıma arabası, kasaların yerlere sürünmeden rahatça istenilen yere götürülmesini sağlayan tekerlekli sistemlerdir.

Koli veya yük taşıma arabası, imalathanelerde yüklerin taşınmasında kullanılan ağır yük kapasitesine sahip ekipmanlardır.

Et taşıma arabası özellikle kasap ve yemekhanelerde karkas etleri taşımada ve buzhanelerde muhafaza etmede kullanılan, ağır yük taşıma kapasiteine sahip tekerlekli ekipmanlardır.

Hamur hazırlama tezgahı, hamurun işlenmesini ve bekletilmesini sağlayan üzeri mermer kaplı çalışma tezgahıdır.

Malzeme dolabı, endüstriyel mutfaklardaki her türlü gıda malzemesini hijyenik olarak saklamayı sağlayan bir ekipmandır.

Storage Box | Saklama Kapları



Product Features

Stronge boxes are movable and hygienic boxes which are used for storing flour, salt, sugar, sesame, bran, additives etc and which can be moved to any required place within the dough preparation shop.

Its cover can be opened 180 degree thanks to hinged "cover.

It obstructs mold growth and its cleaning is easy since the floor of the storage box is oval.

It can have every direction moved thanks to the swivel wheels.

Ürün Özellikleri

Saklama kabı içerisinde un, tuz, susam, kepek vs. katkı maddeleri konulan, hamurhane içerisinde istenilen yere taşınabilen hareketli ve hijyenik muhafaza kaplarıdır.

Menteşeli kapağı sayesinde kapak 180 derece açılabilir.

Kabın tabanı oval olduğu için küf oluşumunu engeller ve temizlenmesi kolaydır.

Oynak tekerlekleri sayesinde her yöne hareket ettirilebilir.

Technical Measures | Teknik Özellikler

| Dimensions | Number Of The Part | Capacity | Stock Code |
|------------|--------------------|-----------|------------|
| Ölçüler | Bölüm Sayısı | Kapasite | Stok Kodu |
| 50x50 cm | Single Tekli | 55 kg | HE13.101 |
| 50x100 cm | Double Double | 55 kg x 2 | HE02.102 |
| 50x100 cm | Triple Üçlü | 35 kg x 3 | HE14.102 |
| 50x120 cm | Triple Üçlü | 40 kg x 3 | HE14.103 |

STAINLESS STEEL YEAST BOXES | MAYA KUTUSU (MASTALYA)



Product Specifications

Yeast boxes are movable and hygienic boxes which are used for keeping doughs staying and obtaining sourdough and which can be moved to any required place within the dough preparation shop.

Ürün Tanımı

Maya kutusu, parça kalan hamurları saklamaya ve ekşi maya elde etmeyi sağlayan, hamurhane içerisinde istenilen yere taşınabilen hareketli ve hijyenik muhafaza kaplarıdır.

Technical Measures | Teknik Özellikler

| Dimensions | Capacity | Stock Code |
|------------|------------|------------|
| Ölçüler | Kapasite | Stok Kodu |
| 60x60 cm | 100 kg | HE05.101 |
| 70x70 cm | 100-150 kg | HE05.102 |

Zero Loss Single Bag Flour | Un Şeker Pınarı

Stock Code | Stok Kodu: HE15



Product Features

Zero loss single bag flour - sugar dispenser provides products such as flour, salt, sugar, bran to be taken, leaking hygienically from underside.

At demanded scale leaking can be provided thanks to leaking setting.

It is possible transferring to a big pot or a small jug thanks to two different pourers where is underside.

Piercing mechanism for sack and nylon bag which is on it makes products transferring process easy.

The height of the flour and sugar dispenser is 77 cm.

Flour capacity is 18 kg.

Ürün Özellikleri

Un - şeker pınarı hijyenik bir şekilde un, tuz, şeker, kepek gibi ürünler akarak kabın alt kısmından alınmasını sağlar.

Ayarlanabilir akma ayarı sayesinde istenilen ölçekte akma sağlanabilir

Alt kısmında bulunan iki farklı akıtıcı sayesinde büyük bir kaba veya küçük bir sürahiye ürün aktarmak mümkündür.

Üzerinde bulunan çuval veya poşet delici mekanizma ürün aktarma işlemini kolaylaştırır.

Ürünün yerden yüksekliği 77 cm'dir.

Un kapasitesi 18 kg'dir.

Dough Tubes | Hamur Teknesi (Islanga)



Description

Dough tub is an equipment that doughs are transferred after kneading process is completed in dough kneading-machine.

It can be produced with 2-6 sacks flour capacity.

The height of the dough table is 80 cm.

Ürün Tanımı

Hamur teknesi, hamur yoğurma makinesinde yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra hamurların aktarıldığı bir ekipmandır.

2 ile 6 çuval un kapasitesi aralığındaki üretilebilir.

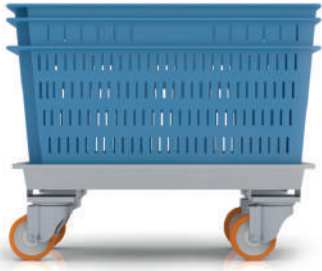
Hamur teknesinin yerden yüksekliği 80 cm'dir.

Technical Measures | Teknik Özellikler

| Dimensions | Capacity | Stock Code |
|--------------|------------|------------|
| Ölçüler | Kapasite | Stok Kodu |
| 80x100x55 cm | 100 kg | HE08.101B |
| 80x120x55 cm | 100-150 kg | HE08.102B |
| 80x150x55 cm | 150-200 kg | HE08.103B |
| 80x200x55 cm | 250 kg | HE08.104A |

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

TRANSPORT TROLLEYS | TAŞIMA ARABALARI



| Bread Box Transportation | Trolley For Carrying Meat | Trolley For Carrying Load |
|--------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Kasa Taşıma | Et Taşıma Arabası | Kasa Veya Yük Arabası |

Product Features

The bread box transportation trolley is wheeled system that provides the bread boxes are taken to the place demanded without touching floor.

The trolley for carrying meat is wheeled systems that has heavy load capacity for carrying meats and preserving in cold room for butcher and dining hall.

The trolley for carrying load is a wheeled system that has heavy load capacity for carrying load at manufacturing shop.

Ürün Özellikleri

Kasa taşıma arabası, kasaların yerlere sürünmeden rahatça istenilen yere götürülmesini sağlayan tekerlekli sistemlerdir.

Et taşıma arabası özellikle kasap ve yemekhanelerde karkas etleri taşımada ve buzhanelerde muhafaza etmede kullanılan, ağır yük taşıma kapasitesine sahip tekerlekli ekipmanlardır.

Koli veya yük taşıma arabası, imalathanelerde yüklerin taşınmasında kullanılan ağır yük kapasitesine sahip tekerlekli ekipmanlardır.

Technical Measures | Teknik Özellikler

| Product Name | Dimesions | Stock Code |
|--|-----------|------------|
| Ürün Adı | Ölçüler | Stok Kodu |
| Bread Box Transportation Kasa Taşıma | 37x61 cm | HE09 |
| Trolley For Carrying Load Kasa Veya Yük Arabası | Custom | HE11.101 |
| Trolley For Carrying Meat Et Taşıma Arabası | Custom | HE06.101 |

STOREY BREAD REMOVING BENCH | EKMEK ÇIKARMA TEZGAHI

Stock Code | Stok Kodu: HE12



Description

Storey bread removing bench is an equipment on which bread cooked is put. At the same time, it is useful for getting bread cold, also.

It can have every direction moved thanks to the swivel wheels. It can be immobilised at the required place with the help of its braked wheels.

We have production at every dimensions.

Ürün Tanımı

Ekmeğin çıkarılması için özellikle karafırın, borulu fırın ve katlı fırınlarda ekmeğin çıkarılması esnasında pişen ekmeğin üzerine konulduğu ekipmanlardır. Ekmeğin kasalara dizilmesine kadar geçen süre içinde soğuma işlemine de katkısı olur.

Oynak tekerlekleri sayesinde her yöne hareket ettirebilir. Frenli tekerlekleri ile de istenilen yerde sabitlenebilir.

Ekmeğin çıkarılması için özellikle karafırın, borulu fırın ve katlı fırınlarda ekmeğin çıkarılması esnasında pişen ekmeğin çıkarılması için kullanılan ekipmanlardır. Ekmeğin kasalara dizilmesine kadar geçen süre içinde soğuma işlemine de katkısı olur.

BREAD COOLING TROLLEY AND BREAD DISPLAY RACK | EKMEK SOĞUTMA ARABASI VE EKMEK TEŞHİR RAFI

Stock Code | Stok Kodu: HE03
Stock Code | Stok Kodu: HE04
Product Features

Bread cooling trolley is a trolley which is used for baked products to be got cold. Thus, it is cooled on the grilles before the products are wrapped.

Bread display rack is used for displaying breads which are baked on bakeries and large bakery product manufacturers.

It can have every direction moved thanks to the swivel wheels.

Its grilles are completely stainless steel.

If customers demand, trolleys can be produced by stainless steel.

304 quality stainless steel is used at the all parts of the product.

Tig welding is made at the production of our stainless steel products.

We have production at every dimensions.

Ürün Özellikleri

EkmeK soğutma arabası fırınlarda ve büyük unlu mamul üreticisi işletmelerde pişen ürünlerin soğutulmasında kullanılan çoklu ızgaralardan oluşan arabalarıdır. Bu sayede ürünlerin paketlenmeden önce çubuk ızgaralar üzerinde soğuması sağlanır.

EkmeK teşhir rafı fırınlarda ve büyük unlu mamul üreticisi işletmelerde üretilen ekmeKlerin vitrinde teşhir edilmesi için kullanılan ve ızgaralardan oluşan raflardır.

Oynak tekerlekleri sayesinde her yöne hareket ettirebilir.

ızgaralar tamamen paslanmaz çelikten oluşmaktadır.

Arabalar isteğe bağlı olarak paslanmaz üretilir.

Ürünün tamamında 304 kalite paslanmaz çelik kullanılmıştır.

Paslanmaz ürünlerimizin üretiminde tig kaynağı yapılır.

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır.

DOUGH PREPARATION TABLE AND MATERIAL CABINET | HAMUR HAZIRLAMA TEZGAHI VE MALZEME DOLABI

Dough Preparation Bench
Hamur Hazırlama Tezgahı
Stock Code | Stok Kodu: HE07
Covered Material Cabinet
Kapalı Malzeme Dolabı
Stock Code | Stok Kodu: HE10
Non-Covered Material Cabinet
Açık Malzeme Dolabı
Stock Code | Stok Kodu: HE10
Description

Dough preparation bench of which top is covered by marble is a working bench which provides preparing of dough and resting.

If customers demand, it can be produced as with fixed legs or wheels.

Cabinet for equipment is an equipment which provides every kind of nourishment products can be kept under hygienic conditions in industrial kitchens.

304 quality stainless steel are used at the all parts of the product.

Ürün Tanımı

Hamur hazırlama tezgahı, hamurun işlenmesini ve bekletilmesini sağlayan üzeri mermer kaplı çalışma tezgahıdır.

İsteğe göre sabit ayaklı ya da tekerlekli olarak üretilir.

Malzeme dolabı, endüstriyel mutfaklardaki her türlü gıda malzemesini hijyenik olarak saklamanızı sağlayan bir ekipmandır.

Ürünün tamamında 304 kalite paslanmaz çelik kullanılmıştır.

The Trolleys of Boxes | Küvet Arabası

Stock Code | Stok Kodu: HE17



It's the equipment which provides stainless steel boxes in the bakery products manufacturing to be withdrew to the place demanded and to be stacked.

It can have every direction moved thanks to the swivel wheels.

We have production at every dimensions.

Unlu mamül imalathanelerinde üzerindeki küvetlerin istenilen yere çekilmesini ve üst istiflenmesini sağlayan ekipmanlardır.

Oynak tekerlekleri sayesinde her yöne hareket ettirilebilir.

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır.

Number of the Shelves | Raf Sayısı

6

Bench Table | Çalışma Masası

Stock Code | Stok Kodu: HE18



It is a hygienic equipment that provides dough processing and preparation in bakery factories.

Its drawers provides practical using.

It can have every direction moved thanks to the swivel wheels. We have production at every dimensions.

Unlu mamül imalathanelerinde, üzerinde hamur işleme ve hazırlık yapılmasını sağlayan hijyenik ekipmandır.

Çekmeceleri ergonomik kullanım sağlar.

Oynak tekerlekleri sayesinde her yöne hareket ettirilebilir.

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır.

Number of the Drawer | Çekmece Sayısı

4

The Severable Tray Trolley | Özel Amaçlı Tava Arabası

Stock Code | Stok Kodu: HE19



This product which is used on bakery products and industrial manufacturing provides the trays to be stacked and it to be moved to the place demanded in manufacturing area.

The separable tray trolley can be separated of device which is carrier.

We have production at every dimensions.

Unlu mamül ve endüstriyel imalathanelerde kullanılan bu ürün içerisindeki tepsilerin üst üste istiflenmesini ve imalathane içerisinde istenilen yere hareket ettirilmesini sağlar.

Özel amaçlı tava arabası, alt taşıyıcı aparattan ayrılabilir.

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır.

Number of the Shelves | Raf Sayısı

23

Cake Ring | Pasta Çemberleri



| Square Cake Ring | Rectangle Cake Ring | Round Cake Ring |
|--------------------|--------------------------|------------------------|
| Kare Pasta Çemberi | Dikdörtgen Pasta Çemberi | Yuvarlak Pasta Çemberi |

Product Features

Cake rings are designed for you to shape your cakes at the dimensions that you desire.

304 quality stainless steel are used at the all parts of the product.

Tig welding is made at the production of our stainless steel products.

We have production at every dimensions.

Ürün Özellikleri

Pasta çemberleri, pasta ve keklerinizi istediğiniz ölçülerde şekillendirmeniz için tasarlanmıştır.

Pasta çemberi aparatının ürünün tamamında 304 kalite paslanmaz çelik kullanılmıştır.

Paslanmaz ürünlerimizin üretiminde tig kaynağı yapılır.

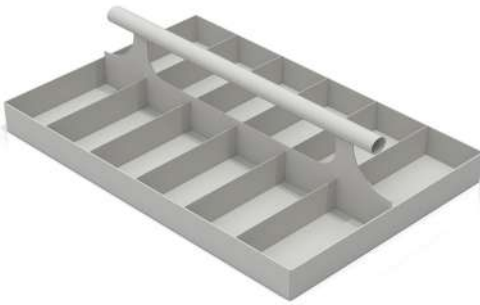
İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır.

Technical Measures | Teknik Özellikler

| Product Name | Height | Measurement | Stock Code |
|---|--------------|--|------------|
| Ürün Adı | Yükseklik | Çember Ölçüsü | Stok Kodu |
| Square Cake Ring Kare Pasta Çemberleri | 5 - 6 - 7 cm | 14.5 - 17.5 - 21.5 - 23.5 cm | CE03 |
| Rectangular Cake Ring Dikdörtgen Pasta Çemberleri | 5 - 6 - 7 cm | 4x6 - 6x8 - 10x14 - 14x20 - 18x24 - 36x48 cm | CE02 |
| Round Cake Ring Yuvarlak Pasta Çemberleri | 5 - 6 - 7 cm | Ø14.5 - Ø17.5 - Ø21.5 - Ø23.5 cm | CE01 |

Dough and Cake Slicer | Hamur ve Pasta Kesme Aparatı

Stock Code | Stok Kodu: E04



It is used on purpose of equal slicing of dough and cake.

It cuts 12 slices at once.

304 quality stainless steel are used at the all parts of the product.

We have production at every dimensions.

Hamurların veya pastaların eşit bir şekilde dilimlenmesi amacıyla kullanılır.

Tek seferde 12 dilim kesim yapmaktadır.

Ürünün tamamında 304 kalite paslanmaz çelik kullanılmıştır.

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır.

Cooling Grilles | Soğutma Izgarası

Stock Code | Stok Kodu: E05



It is used purpose of cooling bakery products which come out of the oven.

It is used purpose of not spoiling cookies which are garnished by sugar paste.

304 quality stainless steel are used at the all parts of the product.

Standard dimension is 40x60 cm. We have production at every dimensions.

Fırından çıkan sıcak mamullerin soğutulması amacıyla kullanılır.

Şeker hamur ile süslenen kurabiyelerin bozulmaması amacıyla kullanılabilir.

Ürünün tamamında 304 kalite paslanmaz çelik kullanılmıştır.

Standart ölçü 40x60 cm'dir. İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır.

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

 EKMAŞ



Wheels | Tekerlekler



| Polyamide Wheel | Iron Wheel | Thermo Wheel |
|-----------------|----------------|-----------------|
| Pub Tekerlek | Döküm Tekerlek | Yanmaz Tekerlek |

Product Features

Polyamide wheels are used for tray trolleys for deck oven and loader trolleys. It does not resist heat temperature.

Iron wheels are used for tray trolleys for rack oven. It resists heat temperature.

Thermo wheels are used for tray trolleys for rack oven. It resists heat temperature.

It moves easily, it is long lived.

Ürün Özellikleri

Polyamid tekerlekler taşıma arabaları ve palet arabaları için kullanılan tekerleklerdir.

Döküm tekerlekler fırın içine giren tava arabalarında kullanılan ısıya dayanıklı tekerleklerdir.

Yanmaz tekerlekler fırın içine giren tava arabalarında kullanılan ısıya dayanıklı tekerleklerdir

Rahat hareket eder, uzun ömürlüdür.

Technical Measures | Teknik Özellikler

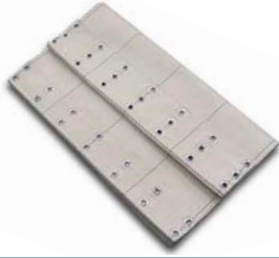
| Product Name | Measurement | Carrying Capacity (kg) | Stock Code |
|---|-------------|------------------------|------------|
| Ürün Adı | Çap | Taşıma Kapasitesi (Kg) | Stok Kodu |
| 80' lik Hafif Tip Pub Tekerlek | Ø80 | 100 Kg | YE01.101BB |
| 80' lik Hafif Tip Pub Frenli Tekerlek | Ø80 | 100 Kg | YE01.101BA |
| 100' lük Hafif Tip Merkezden Delikli Pub Tekerlek | Ø100 | 135 Kg | |
| 100' lük Hafif Tip Pub Tekerler | Ø100 | 135 Kg | YE01.102BB |
| 100' lük Hafif Tip Pub Frenli Tekerlek | Ø100 | 135 Kg | YE01.102BA |
| 100' lük Ağır Tip Pub Tekerlek | Ø100 | 200 Kg | YE01.102AB |
| 100' lük Ağır Tip Pub Frenli Tekerlek | Ø100 | 200 Kg | YE01.102AA |
| 125' lik Ağır Tip Pub Tekerlek | Ø125 | 280 Kg | YE01.103AB |
| 125' lik Ağır Tip Pub Frenli Tekerlek | Ø125 | 280 Kg | YE01.103AA |
| 80' lik Ağır Tip Thermo Tekerlek | Ø80 | 100 Kg | TE03.101AB |
| 100' lük Ağır Tip Thermo Tekerlek | Ø100 | 140 Kg | TE03.102AB |
| 80' lik Ağır Tip Burçlu Tablalı Döküm Tablalı Tekerlek | Ø80 | 200 Kg | YE02.101AB |
| 100' lük Ağır Tip Burçlu Tablalı Döküm Tablalı Tekerlek | Ø100 | 350 Kg | YE02.102AB |

Auxiliary Equipments | Yedek Parçalar



| Tarpaulin Of Trolley | Protection Bumper | Auxiliary Equipment | Auxiliary Equipment |
|----------------------|-------------------|---------------------|----------------------|
| Araba Örtüsü | Koruyucu Tampon | Plastik Kızak | Sürgü (Gergi) Demiri |
| T001 | YE10 | YE11 | YE04 |

Loader Clothes | Pasa Bezleri



| Loader Cloth | Wooden Mould Cloth | Flipping Loader Cloth |
|--------------|--------------------|-----------------------|
| Pasa Bezi | Tahta Pasa Bezi | Patik Pasa Bezi |

Product Features

These are the cloths which are placed on the dough loaders and on which the dough is placed.

It complies with the food regulations.

It is produced from 100% cotton thread. It does not contain polyester.

It can be used on single way or double way dough loaders.

It can be used repeatedly after washing since it has special intertexture and other features.

It can be produced in any requested size.

Ürün Özellikleri

Hamur pasalarının üzerinde bulunan ve hamurların konduğu bezlerdir.

Gıda tüzüğüne uygundur.

%100 pamuk ipliğinden üretilmiştir. Polyester içermez.

Tek yönlü veya çift yönlü pasalarda kullanılmaktadır.

Özel dokuması ve diğer özellikleri sayesinde yıkanarak tekrar kullanılabilir.

İstenilen ölçüde üretim yapılmaktadır.

Technical Measures | Teknik Özellikler

| Product Name | Raw Materials | Dimensions | Stock Code |
|---|----------------------|---|------------|
| Ürün Adı | Hammadde | Ölçüler | Stok Kodu |
| Loader Cloth Pasa Bezi | % 100 Cotton Pamuk | 58x200 cm - 58x120 cm - 58x240 cm - 58x280 cm | BE05 |
| Wooden Mould Cloth Tahta Pasa Bezi | % 100 Cotton Pamuk | 40x210 cm | BE04.A |
| Flipping Loader Cloth Patik Pasa Bezi | % 100 Cotton Pamuk | 25x65 cm - 25x80 cm - 19x100 cm | BE03 |

Dough Slicer and Scraper | Hamur kesme ve Kazıma Aparatı

Stock Code | Stok Kodu: E01



It is used for slicing and scraping of dough.

304 quality stainless steel are used at the all parts of the dough slicer and scraper.

Our standard dimensions are 14x14 cm and 8x15 cm.

Hamur kesme ve kazıma işleminde kullanılır.

Hamur kesme ve kazıma aparatının ürünün tamamında 304 kalite paslanmaz çelik kullanılmıştır.

Standart ölçüleri 14x14 cm ve 8x15 cm'dir.

Baker Gloves | Fırın Eldiveni

Stock Code | Stok Kodu: E03



It provides production until +250°C.

It is waterproof and non slip.

It is proper for professional using.

+250 dereceye kadar koruma sağlar.

Kaymaz ve su geçirmez.

Profesyonel kullanım için uygundur.

Wooden Baker's Peel | Fırın Kürekleri



| Wooden Baker's Peel | Wooden Baker's Peel | Wooden Baker's Peel | Wooden Pizza's Peel |
|----------------------------|--------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| Ahşap Ekmek Çıkarma Küreği | Ahşap Hamur Salma Küreği | Kendinden Saplı Ahşap Kürek | Ahşap Pizza Çıkarma Küreği |

Product Features

Flat equipments manufactured from wood, which are used to remove the baked bread from the oven.

It is rather robust.

It is manufactured from dried timber and blemish-free.

Handle can be attached on it.

We have production at every dimensions.

Ürün Özellikleri

Son derece sağlamdır.

Kurutulmuş ahşaptan imal edilir.

Pürüzsüz yüzeye sahiptir.

Üzerine tutma sapı uygulanabilir.

Birçok ölçüde üretimimiz vardır.

Standart ölçüler tablodaki gibidir.

Technical Measures | Teknik Özellikler

| Product Name | Raw Materials | Dimensions | Stock Code |
|---|--------------------------|-----------------------------------|------------|
| Ürün Adı | Hammadde | Ölçüler | Stok Kodu |
| Wooden Baker's Peel Ahşap Ekmek Çıkarma Küreği | Hornbeam <i>Gürgen</i> | 35x115 cm - 40x120 cm | WE01 |
| Wooden Baker's Peel Ahşap Hamur Salma Küreği | Hornbeam <i>Gürgen</i> | 15x300 cm - 15x350 cm - 15x400 cm | WE02 |
| Wooden Baker's Peel Kendinden Saplı Ahşap Kürek | Hornbeam <i>Gürgen</i> | 25x65 cm - 25x80 cm - 19x100 cm | WE06 |
| Wooden Pizza's Peel Ahşap Pizza Küreği | Hornbeam <i>Gürgen</i> | 35x40 cm - 35x50 cm | WE03 |

Brushes | Fırçalar



| Long Bristle Brush | Short Bristle Brush | Long Bristle Brush |
|--------------------|---------------------|--------------------|
| Uzun Kılıklı Fırça | Kısa Kılıklı Fırça | El Fırçası |
| WE04 | WE05 | WE07 |

Product Features

It is an auxiliary equipment which provides great convenience for employee to sweep interior of the oven.

It makes sweeping work smoothly thanks to long and heat-resistant bristle.

Its wooden part is thick and one piece.

The wooden part has smooth surface.

There is a metal device which provides handle to be fixed on the wooden part.

Ürün Özellikleri

Özellikle ekmek fırınlarında, katlı pişirme fırınlarının içerisinde temizlemek ve kırıntıları süpürmek için kullanılan, çalışana kolaylık sağlayan yardımcı ekipmandır.

Uzun ve ısıya dayanıklı kılıkları sayesinde süpürme işini sorunsuzca yapmaktadır.

Ahşap kısmı kalın ve yekparedir.

Ahşap kısım pürüzsüz yüzeye sahiptir.

Ahşap kısmın üzerinde tutma sapının takılmasını sağlayan metal yuva mevcuttur.

Trabzon Manual | Trabzon Manuel

Stock Code | Stok Kodu: ME01.101



Product Features

- Standard bread slicing model.
- Slices the bread fastly and symmetrically.
- Slices every bread up to 1.5 kg.
- Slice thickness can be produced from 8 mm to wider widths.
- Standard production is 16-18 mm.
- The bread surface area is made from Cr-Ni 304q stainless steel and is sanitary.
- There is a bag holder on the machine.
- One year warranty against manufacturing and installation defects.

Ürün Özellikleri

- Standart ekmek dilimleme makine modelidir.
- Ekmeğin hızlı ve simetrik biçimde dilimlenmesini sağlar.
- Ayar gerektirmeden maksimum 1.5 kg'a kadar her ekmeği dilimler.
- 8 mm ve üzeri istenilen ölçüler de üretim yapılır.
- Dilim kalınlığı standart 16-18 mm olarak üretilmektedir.
- Ekmeğin temas ettiği yüzeyler 304 kalite paslanmaz olup, sağlığa zararı yoktur.
- Makine üzerinde poşet takma askısı yer almaktadır.
- İmalat ve montaj hatalarına karşı iki yıl garantilidir.

Eco Manual | Eco Manuel

Stock Code | Stok Kodu: ME01.102



Product Features

- Standard bread slicing model.
- Slices the bread fastly and symmetrically.
- Slices every bread up to 1.5 kg.
- Slice thickness can be produced from 8 mm to wider widths.
- Standard production is 16-18 mm.
- The bread surface area is made from Cr-Ni 304q stainless steel and is sanitary.
- There is a bag holder on the machine.
- One year warranty against manufacturing and installation defects.

Ürün Özellikleri

- Standart ekmek dilimleme makine modelidir.
- Ekmeğin hızlı ve simetrik biçimde dilimlenmesini sağlar.
- Ayar gerektirmeden maksimum 1.5 kg'a kadar her ekmeği dilimler.
- 8 mm ve üzeri istenilen ölçüler de üretim yapılır.
- Dilim kalınlığı standart 16-18 mm olarak üretilmektedir.
- Ekmeğin temas ettiği yüzeyler 304 kalite paslanmaz olup, sağlığa zararı yoktur.
- Makine üzerinde poşet takma askısı yer almaktadır.
- İmalat ve montaj hatalarına karşı iki yıl garantilidir.

FIXED BOWL AUTOMATIC SPIRAL MIXER | SABİT KAZANLI OTOMATİK MİKSER

Stock Code | Stok Kodu: ME02



Product Features

The specification of the automatic spiral mixer is to knead more dough in a short time.

The bowl, spiral and blades which are made of stainless steel are imprinted in set. Thus; it enables to make very little flour to dough.

The automatic and manual use options are available.

The kneading time can be adjusted.

Thanks to the belt pulley system, it operates very quietly.

It also provides a two speed use because of its double positioned motor.

The emergency stop function and the security system on the cover are available.

Ürün Özellikleri

Otomatik spiral mikserin özelliği çok daha kısa sürede hamur yoğurabilmesidir.

Paslanmaz çelikten kazan, spiral ve bıçak takım halinde ithal edilmektedir. Böylelikle çok daha küçük gramajda unu hamur yapabilmektedir.

Otomatik ve manuel kullanma seçenekleri mevcuttur.

Yoğurma süreleri ayarlanabilir.

Kayış kasnak sistemi sayesinde sessiz çalışır.

Çift devirli motoru sayesinde iki hızlı kullanım sağlar.

Acil durumda fonksiyonu ve kazan kapağında güvenlik sistemi mevcuttur.

Technical Measures | Teknik Özellikler

| | | | EKM 40 | EKM 100 | EKM 200 | EKM 250 |
|----------------------------------|--------------------------|-----|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------|
| Dough Capacity | Hamur Kapasitesi | kg | 40 | 100 | 200 | 250 |
| Flour Capacity | Un Kapasitesi | kg | 25 | 62,5 | 125 | 150 |
| Bowl Volume | Kazan Hacmi | lt | 70 | 157 | 298 | 368 |
| Spiral Motor Speed I / II | Spiral Motor Hızı I / II | kw | 1,5 / 3 | 3,5 / 5,5 | 5/8 | 7,5 / 11 |
| Bowl Motor | Kazan Motoru | kw | 0,55 | 0,55 | 1,5 | 1,5 |
| Bowl Dimension | Kazan Ölçüleri | Øxh | 50x30 | 70x41 | 90x47 | 90x47 |
| Water Supply | Su Girişi | inç | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" |
| Weight | Ağırlık | kg | 350 | 550 | 830 | 1150 |
| Electric Connection | Elektrik Bağlantısı | | 380V/50-60 Hz/3 phase | 380V/50-60 Hz/3 phase | 380V/50-60 Hz/3 phase | 380V/50-60 Hz/3 phase |
| Exterior Dimensions | Dış Ölçüler | cm | W: 54 D: 100 H:112 | W: 73 D: 137 H:134 | W: 93 D: 150 H:141 | W: 107 D: 160 H:150 |

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.



Product Features

Conical rounding machine shapes the dough thanks to a cone made of aluminium and the aluminium sleeves around which spirally move.

The dough coming from volumetric dough divider drops into the aluminium input chute.

It reaches to the proofing machine being shaped thanks to rounding chamber and leading chutes.

Meanwhile, the dough is prevented to stick on the drum by optionally blowing hot or cold air to the chutes.

Thanks to the aeration system, the dough is prevented to stick to the discharge chute thanks to the flour system.

Thanks to the aeration system, the dough is prevented to stick on the drum by optionally blowing hot or cold air to the chutes.

All the aluminium components can be coated with teflon as per request.

2 types of machinery are manufactured; one for shaping dough as standard weigh 50-150 gr and the other model for shaping dough with weight from 100 to 1200 gr by means of adjustable sleeves.

Ürün Özellikleri

Konik yuvarlama makinesi alüminyumdan üretilen bir koni ve etrafındaki spiral şeklinde dolaşan alüminyum kollar sayesinde hamura şekil verir.

Kesme-tartma makinesinden gelen hamur alüminyum giriş oluşuna düşer.

Yuvarlama tamburu ve yönlendirici olukları sayesinde yuvarlak şekil alarak dinlendirme makinesine ulaşır.

Bu arada un eleme tertibatıyla hamurun boşaltma oluşuna yapışması önlenir.

Havalandırma tertibatı sayesinde oluklara hava üflenerek hamurun tambura yapışması da önlenmiş olur.

Bütün alüminyum aksam isteğe bağlı olarak teflonla kaplanabilir.

Standart 50-150 gr ve ayarlanan kollarla 100-1200 gr hamura şekil veren iki çeşit makine üretilmektedir

Technical Measures | Teknik Özellikler

| | | | EKM 120 | EKM 240 |
|----------------------------|---------------------|-----|---------------------------|---------------------------|
| Weight Range | Gramaj Aralığı | gr | 70-200 | 100-600 |
| Rounding Capacity | Çevirme Kapasitesi | pcs | 2500 | 2500 |
| Electric Connection | Elektrik Bağlantısı | | 380V/50-60 hz/3 phase | 380V/50-60 hz/3 phase |
| Power Supply | Bağlantı Gücü | kw | 1,5 | 1,5 |
| Weight | Ağırlık | kg | 200 | 230 |
| Exterior Dimensions | Dış Ölçüler | cm | W: 100 D: 95 H: 150 | W: 100 D: 95 H: 150 |

FIXED BOWL AUTOMATIC | HAMUR KESME-TARTMA MAKİNESİ

Stock Code | Stok Kodu: ME04

Product Features

Our volumetric dough divider machine, which is the latest system of dough processing technology, cuts the dough at the requested weight without pressing and harming the dough.

All the surfaces contacting the dough are made of stainless steel.

It cuts the dough with its own weight thanks to the vacuum generated by piston cylinder movement.

The lubrication system is automatically operated. Thus, the machine is provided to have longer life.

All surfaces are lubricated with food grade oil.

The weigh adjustment specification can be optionally manufactured manually or mechanically.

Ürün Özellikleri

Hamur işleme teknolojisinin en yeni sistemi olan kesme-tartma makinesi hamuru sıkıştırmadan ve yıpratmadan istenilen gramajda kesmektedir.

Hamurun temas ettiği tüm yüzeyler paslanmaz çelikten imal edilmiştir.

Hamuru kendi ağırlığıyla piston silindirik hareketiyle oluşturan vakum sayesinde keser.

Yağlama sistemi otomatik olarak çalışmaktadır. Böylece makinenin daha uzun ömürlü olması sağlanır.

Tüm yüzeyler gıda ile uyumlu yağ ile yağlanır.

Gramaj ayarı isteğe bağlı olarak otomatik veya mekanik imal edilebilir.



Technical Measures | Teknik Özellikler

| | | | EKM 70 | EKM 90 | EKM 110 | EKM 130 |
|----------------------------|---------------------|-----|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Weight Range | Gramaj Aralığı | gr | 70-200 | 80-350 | 100-600 | 250-1000 |
| Dividing Capacity | Kesme Kapasitesi | pcs | 1200-2400 | 1200-2400 | 1200-2400 | 1200-2400 |
| Hopper Capacity | Huni Kapasitesi | kg | 70 | 70 | 70 | 70 |
| Electric Connection | Elektrik Bağlantısı | | 380V/50-60 hz/3 phase | 380V/50-60 hz/3 phase | 380V/50-60 hz/3 phase | 380V/50-60 hz/3 phase |
| Power Supply | Bağlantı Gücü | kw | 1.5 | 1.5 | 1,5 | 1,5 |
| Weight | Ağırlık | kg | 385 | 385 | 385 | 385 |
| Exterior Dimensions | Dış Ölçüler | cm | W: 65 D: 150 H: 115 | W: 65 D: 150 H: 115 | W: 65 D: 150 H: 115 | W: 65 D: 150 H: 115 |

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.



10.000 Over
Customers

EXPORT TO
MORE THAN 50
COUNTRIES

44
YEARS
Experience

 **EKMAŞ**

Ekmaş Gıda Makinaları San. ve Tic.Ltd.Şti.
Bakery Equipment Co.

Adres (Address): Kağıthane Barbaros cad.
Şebnem Sokak. No:10/A34418 Seyrantepe,
Kağıthane, İSTANBUL/TURKEY

Ofis(office): +90 850 650 00 00

Fabrika(Factory): +90 212 270 42 69

Faks(Fax): +90 212 270 42 69

E-Mail: info@ekmas.com.tr

Web: www.ekmas.com.tr

