



TUNÇMAK

F I R I N M A K İ N A L A R I

2025 - 2026



info@kestart.com.tr



0 532 580 7693 - 0 538 942 7909



TUNÇMAK

F I R I N M A K İ N A L A R I

Fırın Makineleri

HAKKIMIZDA

Firmamız, 26 yıl önce başladığı faaliyetlerini, sektördeki en son gelişmeleri ve yenilikleri yakından takip ederek müşterilerine en doğru hizmeti sunmak için büyük bir titizlikle sürdürmektedir. Kalite anlayışımızdan ödün vermeden çalışmaya devam ediyoruz.

Kurulduğumuz günden bu yana edindiğimiz tecrübe ve deneyimleri, yüksek kalite standartlarında üretim yapan mükemmeliyetçi bir anlayış ile birleştiriyoruz. Hem kendimize hem de müşterilerimize karşı duyduğumuz sorumluluk bilinciyle, personelimizden teknik altyapımıza kadar tüm yatırımlarımızı sürekli geliştirmekteyiz.

Fırın makineleri sektöründe, son teknolojiye sahip makine parkımız ve üretici firma olmanın verdiği güçle, en kaliteli makineleri en uygun fiyatlarla siz değerli fırıncı dostlarımıza sunuyoruz. Ürünlerimizde estetik görünüm ile kaliteyi bir araya getiriyor, fiyat politikamızla da destekleyerek her açıdan %100 müşteri memnuniyetini hedefliyoruz.

Müşterilerimizin beklentilerini çok iyi biliyor, onların bakış açısıyla düşünüyoruz. İşimizi severek ve ustalıkla yapıyor, bilgi ve becerimizle fırın makineleri sektöründe güvenle ilerlemeye devam ediyoruz.

İÇİNDEKİLER

İşleme Grubu

05 - 14

Piştirme Grubu

17 - 24

Yardımcı Ekipmanlar

27 - 32

İŞLEME GRUBU

Tunçmak katalogda yer alan ürünlerin teknik özelliklerini önceden haber vermeksizin deęiřtirme hakkına sahiptir.

Tunçmak reserves the right to change the technical specifications of the products in the catalog without prior notice.



GENEL ÖZELLİKLER / GENERAL FEATURES

Kestart

Genel Özellikler

İmalata ilk kestart makinası ile başladığımız bu sektörde yılların vermiş olduğu deneyim ve bilgi birikimimiz sayesinde; yeniden tasarlanmış kestart makinası hamuru sıkıştırmadan ve yıpratmadan istenilen gramajda kesilir. Hamurun temas ettiği tüm yüzeyler paslanmaz çelikten imal edilmiştir.

Yağlama sistemi otomatik alttan yağ devirdaimi ile çalışmaktadır (şelale sistemi). Opsiyonel olarak kapalı devre yağlama sistemi yapılabilir (damlama yağ sistemi). Tek veya çift piston olarak üretilebilir. Monofaze ve trifaze seçeneği mevcuttur. Gramaj aralıkları aşağıdaki tablodaki gibidir. Dış kapakları ve hunisi tamamen paslanmaz çelikten imal edilmiştir.

Opsiyonel:

- Hız Kontrolü
- Teflon Huni
- Otomatik Gramaj Ayarı
- PLC Ekran

GENERAL FEATURES

Thanks to our years of experience and knowledge in this industry, which began with the first Kestart machine, the redesigned Kestart machine cuts dough to the desired weight without compressing or damaging it. All surfaces in contact with the dough are made of stainless steel.

The lubrication system operates with automatic bottom oil circulation (waterfall system). A closed-circuit lubrication system (drip oil system) is optional. It can be manufactured with single or double pistons. Single-phase and three-phase options are available. Weight ranges are as shown in the table below. The outer covers and hopper are made entirely of stainless steel.

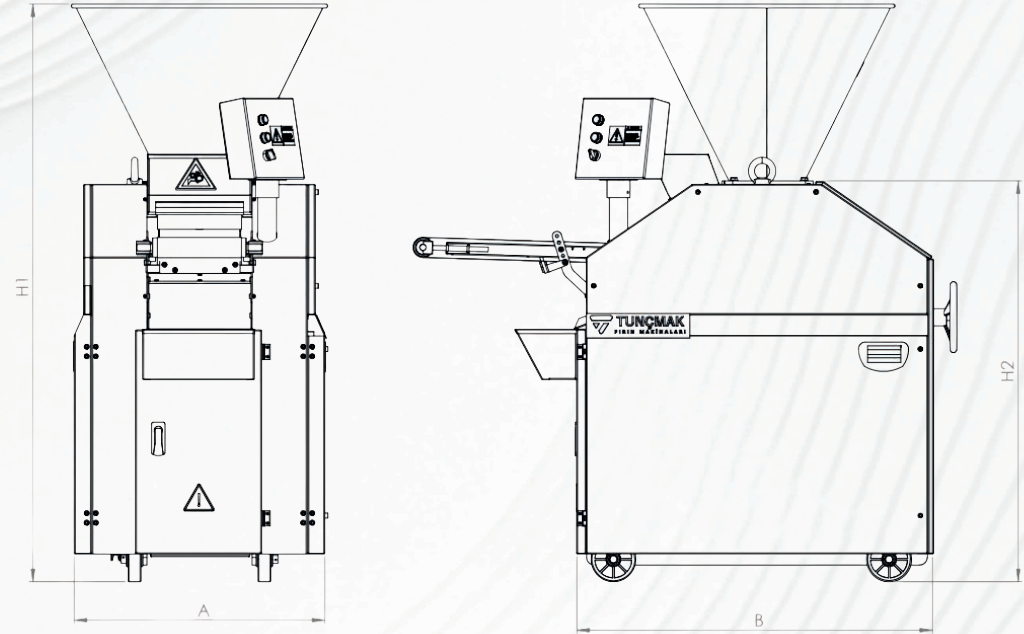
Optional:

- Speed Control
- Teflon Hopper
- Automatic Weight Adjustment
- PLC Display



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kestart



Hamur Kesme
Tartma Makinası

Makina Ölçüleri
Genişlik - Uzunluk
Yükseklik

Kapasite
Adet/Saat

Ağırlık
kg

Çalışma Aralığı
Piston Çapı / Gr

Motor Gücü
kw

TNC 60

TNC 70

TNC 80

TNC 90

TNC 100

TNC 110

TNC 130

A B H
700 x 1450 x 1550

1200/1700

450

Piston Çapı Gr
60 40 - 160

70 50 - 200

80 70 - 300

90 80 - 400

100 100 - 500

110 150 - 600

130 300 - 950

1,5 kw 220-380 V AC
50 Hz

GENEL ÖZELLİKLER / GENERAL FEATURES

Konik Çevirme Makinası

Genel Özellikler

Konik hamur çevirme makinası kestart makinesinden gelen hamuru saat yönünde dönene aliminyum konik ve döküm kollar aracılığı ile hamura yuvarlak şekli vererek sonuncu kol aracılığıyla ara dinlendirme makinesine ulaştırır. Monofaze ve trifaze şekilde çalıştırılabilir.

Makinada unlama sistemi yeniden tasarlanmış kolay ayarlanabilir hale getirilmiştir. Tekerekli olması sayesinde istenilen yere çekilebilir.

Opsiyonel:

- Sıcak-soğuk hava üfleme sistemi
- Teflon kaplı kanal veya gövde
- hız kontrol sistemi

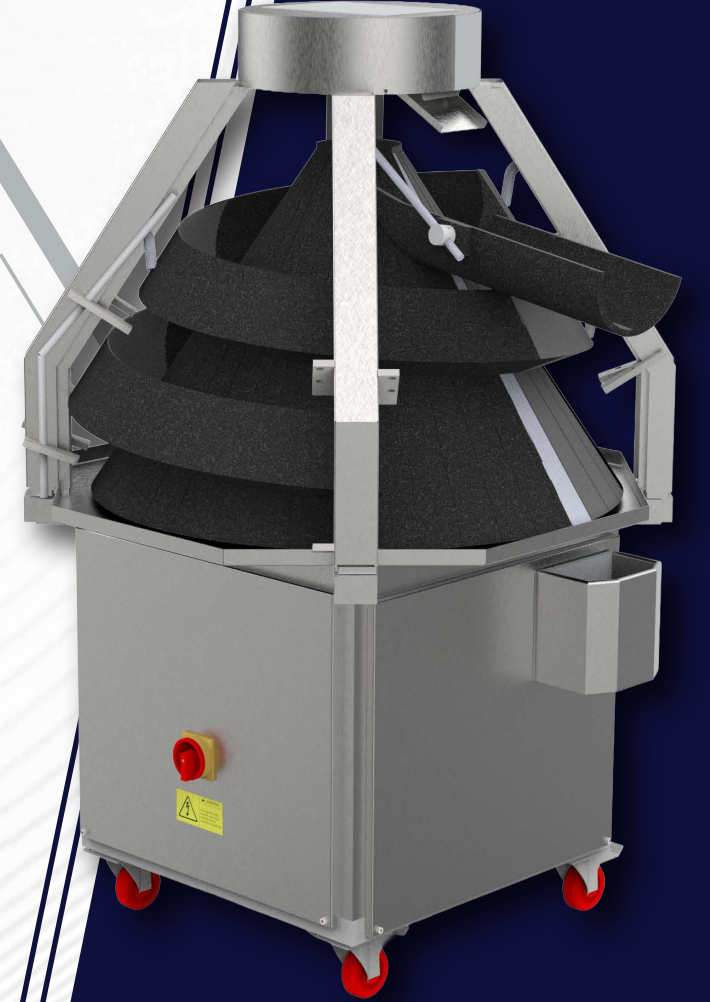
GENERAL FEATURES

The conical dough turning machine shapes the dough from the starter machine using clockwise aluminum conical and cast iron arms, then delivers it to the intermediate proofing machine via the final arm. It can be operated in single- or three-phase modes.

The machine's flouring system has been redesigned and made easily adjustable. Its wheels allow it to be moved to any desired location.

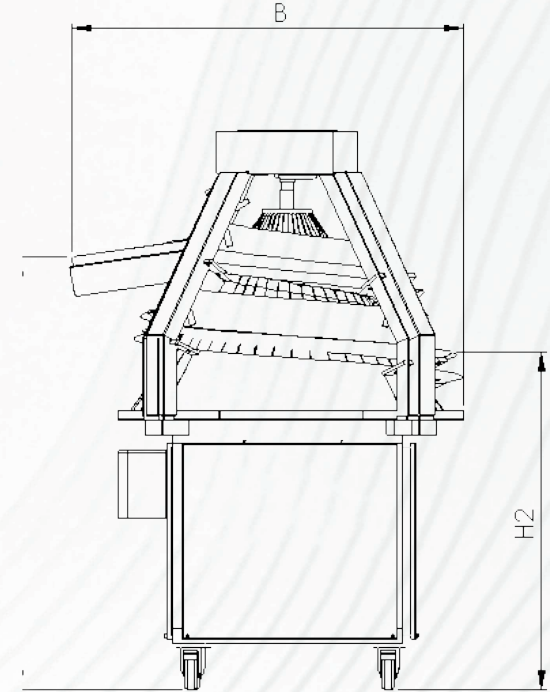
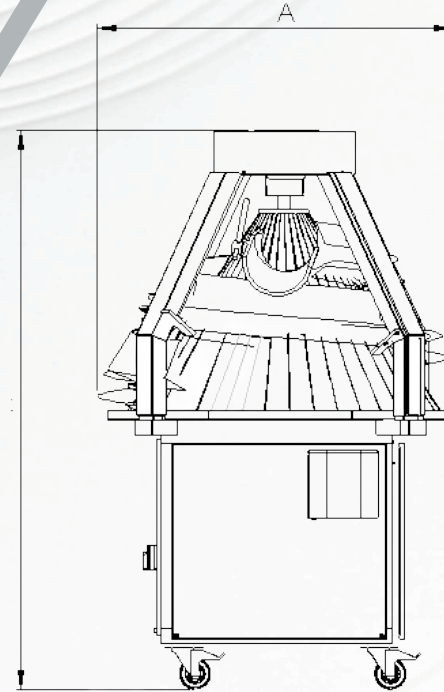
Optional:

- Hot and cold air blowing system
- Teflon-coated duct or body
- Electronic speed control system



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Konik Çevirme Makinası



Konik Hamur
Çevirme Makinası

Makina Ölçüleri
Genişlik - Uzunluk
Yükseklik

Kapasite
Adet/Saat

Ağırlık
kg

Çalışma Aralığı
Gr

Motor Gücü
kw

TNC 50

40-180

TNC 100

A B H
1000 x 1050 x 1550

1200/1700

200

100-500

1,1 kw 220-380 V AC
50 Hz

TNC 110

150-600

TNC 400

400-1200

GENEL ÖZELLİKLER / GENERAL FEATURES

Hamur Ara Dinlendirme Makinası

Genel Özellikler

Kestartta kesilen hamur, konik hamur çevirme makinasından sonra hamurun toparlanması için dinlenme aşamasının gerçekleştiği makinedir.

Makinede ki mükemmel senkronlama sayesinde kullanıcın alanına göre sağ ve sol çıkış alması sağlanmış bu sayede rahat bir çalışma ortamı sunulmuştur. Kolay temizleme imkanı için hijyenik plastik taslar kullanılmıştır.

Opsiyonel:

- Hız Kontrolü
- Mekanik Hareketli
- UV Işık

GENERAL FEATURES

The dough, cut in the Kestart, is rested after the conical dough turning machine, allowing the dough to recover.

The machine's perfect synchronization allows for right and left outlets to be selected according to the user's needs, providing a comfortable working environment. Hygienic plastic bowls are used for easy cleaning.

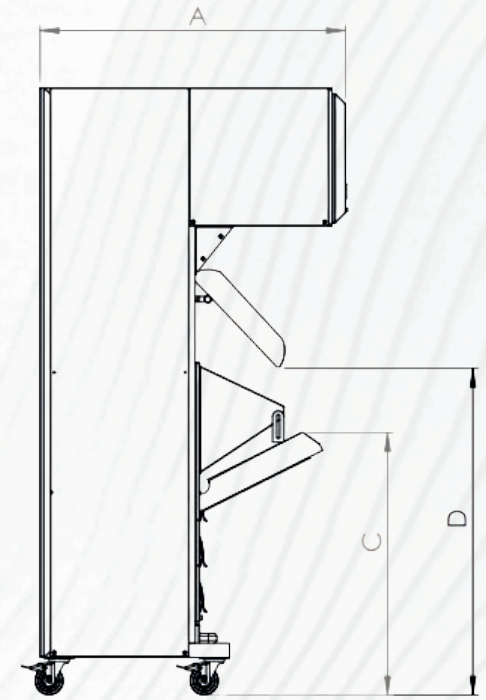
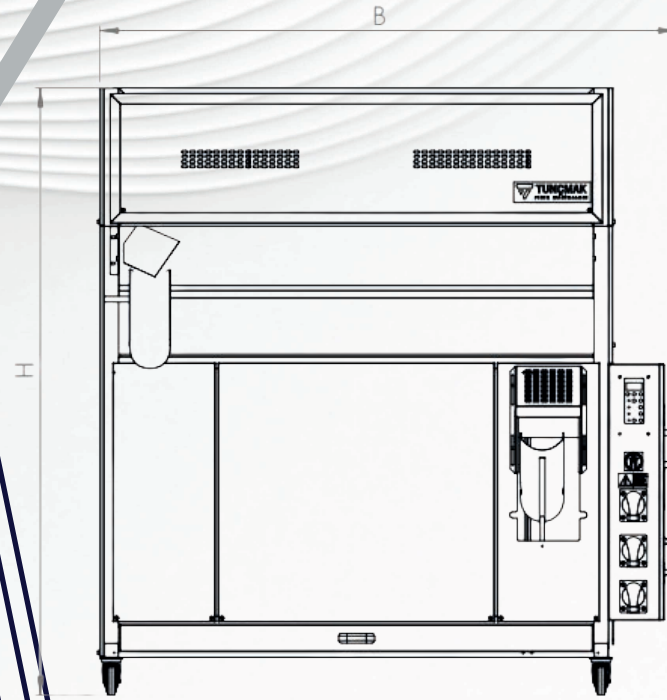
Optional:

- Speed Control
- Mechanical Movement
- UV Light



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Hamur Ara Dinlendirme Makinası



Model	Birim	TNC 152	TNC 240
Tas Sayısı	Adet	152	240
Dinlendirme Aralığı	Gr	100 - 1500	100 - 1500
Dinlendirme Süresi	Dk	4-8	7-11
Kapasite	Adet / Saat	1800 - 2000	1800 - 2000
Genişlik (W)	Mm	2000	1600
Uzunluk (L)	Mm	1080	1570
Yükseklik (H)	Mm	2150	2150
Hamur Giriş Yüksekliği (H1)	Mm	930 ± 20	580
Hamur Çıkış Yüksekliği (H2)	Mm	1150 ± 100	1170
Elektrik Gücü	kW	0,37	0,37
Makina Ağırlığı	KG	500	650

GENEL ÖZELLİKLER / GENERAL FEATURES

Uzun Şekil Verme Makinası

Genel Özellikler

Uzun şekil verme makinasının amacı tava ekmeği ve küçük baget ekmeğe dahil her çeşit ekmeğin hamuruna şekil verebilecek özellikte olmasıdır. Makine üzerinde 2 veya 4 polyamid merdane yardımıyla açtığı hamurlara yastık vasıtasıyla istenilen boy ve kalınlıkta şekil vermektedir.

Özel malzemeden yapılan merdanelere hamurların yapışması önlenmektedir. Ayrıca merdanelere hamur sıyrıcı plastiği eklenmiştir. Hamura 420mm uzunluğunda şekil verebilir ve saatte 2500 hamur kapasitesinde şekil verilmektedir. Tekerlekli olması sayesinde istenilen yere çekilebilir ve kolay temizlik imkanı sağlar.

GENERAL FEATURES

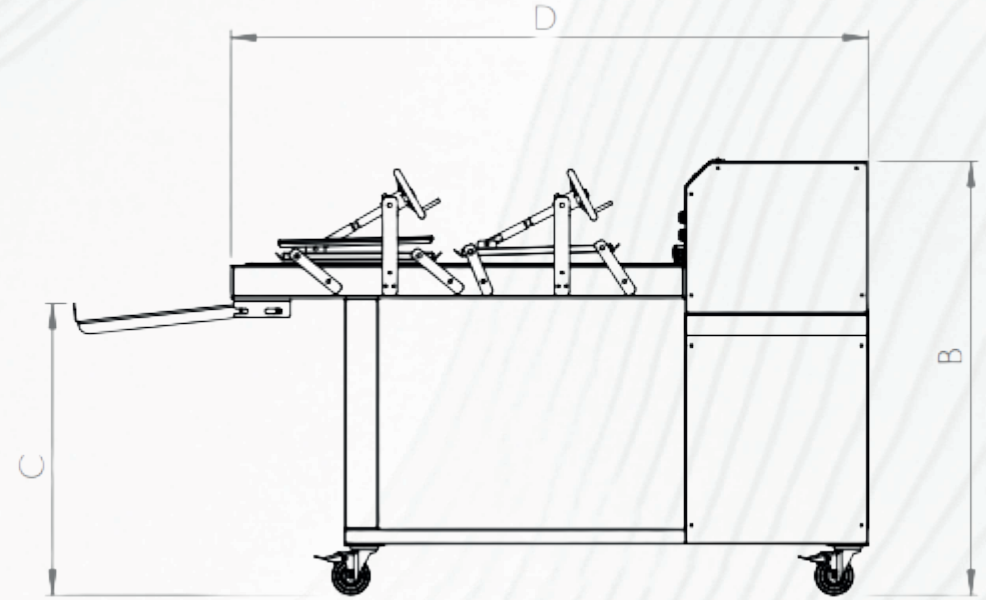
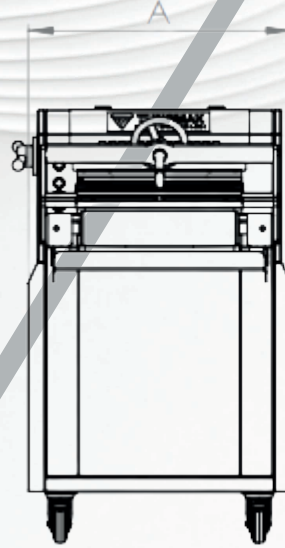
The purpose of this long moulding machine is to be able to shape all types of bread dough, including pan bread and small baguettes. Using two or four polyamide rollers, the machine shapes the rolled dough to the desired length and thickness using a cushion.

The rollers are made of special material to prevent dough from sticking. Additionally, the rollers are equipped with a plastic scraper. It can shape dough to 420mm lengths and can shape dough at a capacity of 2,500 pieces per hour. Its wheels allow it to be moved to any desired location, allowing for easy cleaning.



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Uzun Şekil Verme Makinası



Model	Birim	TNC 100	TNC 200
Kapasite	Adet / Saat	2500	2500
Şekil Verme Aralığı	Gr	100 - 800	100 - 800
Yastık Sayısı	Adet	1	2
Silindir Sayısı	Adet	2	4
Genişlik (A)	Mm	700	700
Uzunluk (D)	Mm	1950	1950
Yükseklik (B)	Mm	1100	1100
Hamur Giriş Yüksekliği (B)	Mm	1100	1100
Hamur Çıkış Yüksekliği (C)	Mm	950	950
Elektrik Gücü	kW	0,55	0,55
Makina Ağırlığı	KG	260	260

GENEL ÖZELLİKLER / GENERAL FEATURES

Spiral Mikser

Genel Özellikler

Spiral hamur yoğurma makinaları, yoğurma zamanını klasik hamur kazanlarına nazaran kısalttığı için fırıncılar ve pasteneciler tarafından yoğun olarak tercih edilmektedir. Makine manuel ve otomatik olarak çalıştırılabilir, ve hızlı ve yavaş olarak iki adet zaman ayarı mevcuttur.

Hamurun temas ettiği yüzeyler tamamıyla paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Kazan ters yönde de çalıştırabilir. Su girişi kazan üzerinden musluk aracılığıyla verilmiştir. Spiralın kendisi ve hamurun yer aldığı kazan yüzeyi arasında yaratılan sürtünme prensibi sayesinde yoğurma işleminin gerçekleştirildiği, en yeni ve sağlıklı spiral mikser yoğurma sistemidir. İsteğe bağlı olarak su dozajlama ayrı olarak eklenebilir.

GENERAL FEATURES

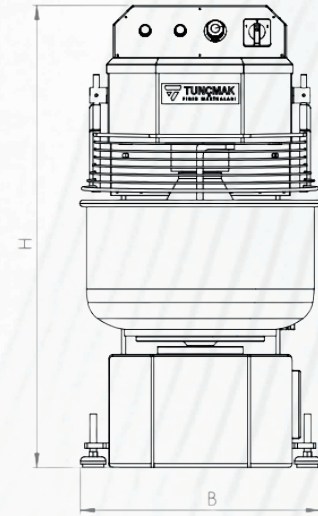
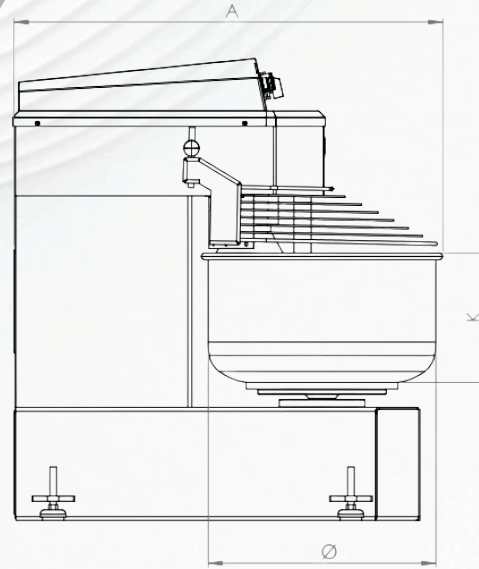
Spiral dough kneading machines are highly preferred by bakers and pastry chefs because they shorten kneading time compared to traditional dough bowls. The machine can be operated manually or automatically, and has two time settings: fast and slow.

The surfaces in contact with the dough are made entirely of stainless steel. The bowl can also be operated in reverse. Water is supplied via a tap on the bowl. This is the newest and healthiest spiral mixer kneading system, where kneading occurs thanks to the friction created between the spiral itself and the bowl surface where the dough is placed. Water dosing can be added separately upon request.



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Spiral Mikser



Model	Birim	TNC 40	TNC 60	TNC 100	TNC 120	TNC 160
Un Kapasitesi	Kg	25	35	62	75	100
Hamur Kapasitesi (min-max)	Kg	3-40	3-60	4 - 100	4 - 120	5 - 160
Kazan Ölçüleri (Øxh)	Mm	530 x 300	600 x 350	700 x 410	800 X 410	900 X 470
Kazan Hacmi	l	66	100	155	205	300
Genişlik (B)	Mm	560	630	720	820	920
Uzunluk (A)	Mm	1025	1150	1250	1350	1500
Yükseklik (H)	Mm	1100	1235	1350	1350	1560
Elektrik Gücü (spiral)	kW	1,5 - 2,5	2,2 - 3,5	3,5 - 5,5	3,5 - 5,5	5,5 - 7,5
Elektrik Gücü (kazan)	kW	-	-	1,1	1,1	1,5
Makine Ağırlığı	kg	270	390	610	650	970

PİŞİRME GRUBU

Tunçmak katalogda yer alan ürünlerin teknik özelliklerini önceden haber vermeksizin deęiřtirme hakkına sahiptir.

Tunçmak reserves the right to change the technical specifications of the products in the catalog without prior notice.



GENEL ÖZELLİKLER / GENERAL FEATURES

Döner Arabalı Fırın

Genel Özellikler

Döner arabalı ekmek fırını eşit dağılımlı pişirme dengesi ile yüksek enerji tasarrufu isteyen fırıncılar için tekrar tasarlanmıştır. Fırının yüksek verimi yeni tasarlanmış yanma hücresiyle sağlanmaktadır. Yanma odasının uzun yıllar sorunsuz şekilde hizmet verebilmesi için paslanmaz çelik kullanılmış, mukavemeti artırılmıştır.

İki yönlü buhar sistemi sayesinde yeterli verimde buhar üretilip ekmek tavalarının yeterince beslenmesi sağlanmaktadır. Fırın gaz, elektrik, katı yakıt ile çalışabilmektedir. Yanma ünitesi sağ veya sol tarafa yapılabilir. Kabin içerisindeki ısı dengesinin korunması güçlendirilmiş ısı yalıtımı ile sağlanmaktadır. Isı yalıtımı sayesinde ısı kayıpları en aza indirilir ve

GENERAL FEATURES

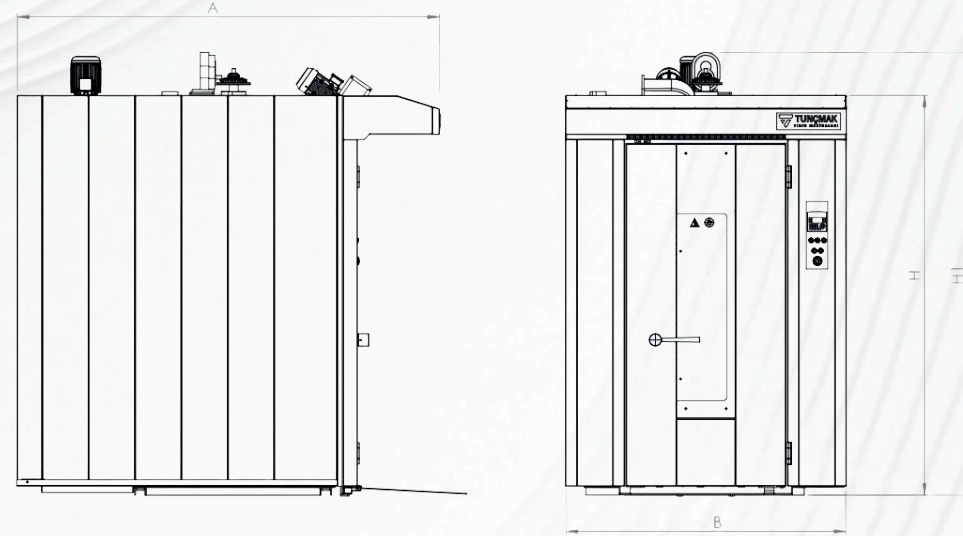
The rotary oven has been redesigned for bakers seeking even baking balance and high energy efficiency. The oven's high efficiency is ensured by a newly designed combustion chamber. Stainless steel has been used to ensure the combustion chamber's long-term, trouble-free operation, and its strength has been increased.

The two-way steam system ensures sufficient steam production and adequate nutrition for the bread pans. The oven can operate with gas, electric, or solid fuel. The combustion unit can be positioned on either the right or left side. Reinforced thermal insulation ensures the proper temperature balance within the cabinet. This insulation minimizes heat loss and helps



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Döner Arabalı Fırın



Teknik Özellikler	Birim	TNC 50 G-F	TNC 50 E	TNC 60 G-F	TNC 60 G-F	TNC 60H G-F	TNC 60H E	TNC 80 G-F	TNC 80 E
Kapasite (370 gr ad/ls)	Adet	1730	1730	2500	2500	3000	3000	5000	5000
	Kg/Hamur	700	700	1000	1000	1200	1200	2000	2000
Pisirme Alanı	m²	4,2	4,2	5,2 / 6,2	5,2 / 6,2	7,6 / 8,6	7,6 / 8,6	11,2 / 13,8	11,2 / 13,8
Tava Kapasitesi	N	12	12	Kas.13	Kas.13	16 / 18	16 / 18	14 / 16 / 18	14 / 16 / 18
Tava Ebatları	Mm	530x650	530x650	600x800	600x800	600x800	600x800	800x1000 750x1040	800x1000 750x1040
Genişlik (B)	A Mm	1220	1220	1580	1480	1580	1480	1880	1680
Uzunluk (A)	B Mm	1840	1680	2220	2015	2465	2260	2815	2500
Yükseklik (H)	H Mm	1865	1865	1960	1960	2260	2260	2260	2260
	H1 Mm	2000	2000	2225	2225	2535	2535	2535	2535
Gerilim	V	380VAC 50 Hz+N+PE							
Elektrik Gücü	kW	3	38	3	50	3	63		72
Mazot ve Gaz ısı Kapasitesi	kcal/h	32.000	-	50.000	-	60.000	-	70.000	-
Maksimum Derece	°C	320	350	320	350	320	350	320	350
Enerji Kaynakları		Dizel - Doğal Gaz - Katı Yakıt							
Ağırlık	Kg	1000	950	1650	1100	1800	1400	2500	1650
Tüketim	Dizel	4,2 lt/h	-	6,5 lt/h	-	7,9 lt/h	-	9,2 lt/h	-
	Doğal Gaz	3,13 m³/h	-	4,9 m³/h	-	5,8 m³/h	-	6,8 m³/h	-

GENEL ÖZELLİKLER / GENERAL FEATURES

15 Tepsili Döner Konveksiyonlu Fırın

Genel Özellikler

Döner konveksiyonlu fırın başlıca pastanelerde, otellerde, simit ve poğaça üreten fırınlarında ve küçük işletmelere göre tasarlanmış 15 tepsili döner fırındır

Döner platform ve çift fanlı ısı sirkülasyonu sayesinde tava üzerinde eşit ısı dağılımı dolayısı ile pişirme dengesi tam ölçüde ayarlanmış olur. Her tarafı paslanmaz çelikten imal edilmiş olup ısı izolasyonu ile enerji tasarrufu sağlanmıştır. Elektrikli ve gazlı olarak iki çeşit üretilmektedir. Gazlı seçeneği doğalgaz projesi gerektirmemektedir.

GENERAL FEATURES

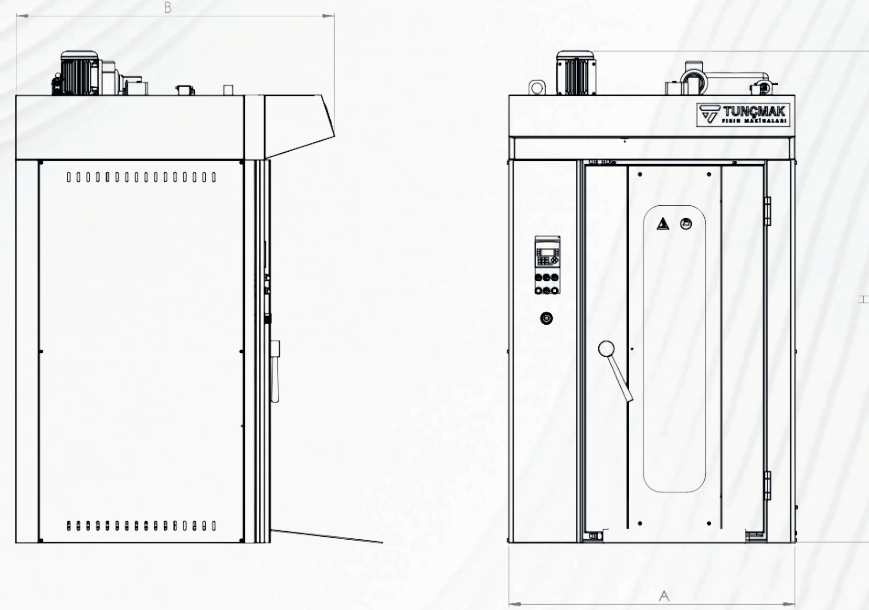
The rotary convection oven is a 15-tray rotary oven designed primarily for bakeries, hotels, bagel and pastry shops, and small businesses.

The rotating platform and dual-fan heat circulation system distribute heat evenly across the pan, ensuring precise cooking balance. All sides are made of stainless steel and thermal insulation ensures energy savings. It is available in two versions: electric and gas. The gas option does not require a natural gas project.



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

15 Tepsili Döner Konveksiyonlu Fırın



Teknik Özellikler	Birim	TNC 6040 E15T	TNC 6040 G15T
Piştirme Alanı	m ²	3,6	4,6
Tava Kapasitesi	N	15	15
Tava Ebatları	Mm	400x600	400x600
Tavalar Arası Mesafe	Mm	83	83
Genişlik (A)	A Mm	1100	1100
Uzunluk (B)	B Mm	1472	1472
Yükseklik (H)	H Mm	1761	1761
	H1 Mm	1914	1914
Gerilim	V	380VAC 50Hz+N+PE	
Elektrik Gücü	kW	36	2
Maksimum Derece	°C	300	300
Enerji Kaynakları		Elektrik	Gaz
Ağırlık	Kg	560	585
Enerji Tüketimi	kW/h - m ³ /h	19,25kW/h	2,5m ³ /h

GENEL ÖZELLİKLER / GENERAL FEATURES

Döner Konveksiyonlu Fırın

Genel Özellikler

Döner konveksiyonlu fırın başlıca pastanelerde, otellerde, simit ve poğaçı üreten fırınlarında ve küçük işletmelere göre tasarlanmış 10 tepsili döner fırındır.

Döner platform ve çift fanlı ısı sirkülasyonu sayesinde tava üzerinde şit ısı dağılımı dolayısı ile pişirme dengesi tam ölçüde ayarlanmış olur. Her tarafı paslanmaz çelikten imal edilmiş olup ısı izolasyonu ile enerji tasarrufu sağlanmıştır. Elektrikli ve gazlı olarak iki çeşit üretilmektedir. Gazlı seçeneği doğalgaz projesi gerektirmemektedir. Alt kısımda mayalı ürünler için mayalama odası mevcuttur.

GENERAL FEATURES

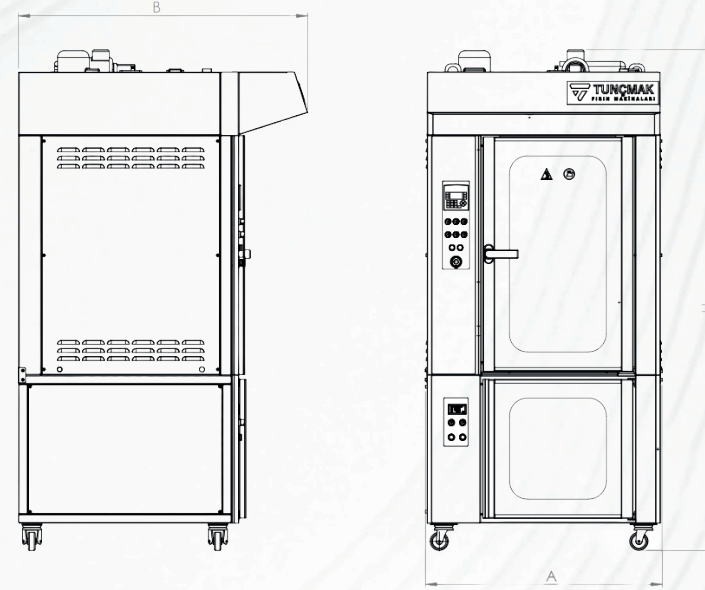
The rotary convection oven is a 10-tray rotary oven designed primarily for bakeries, hotels, bagel and pastry shops, and small businesses.

The rotating platform and dual-fan heat circulation system distribute even heat across the pan, ensuring precise baking balance. It is constructed entirely from stainless steel and features thermal insulation for energy savings. It is available in two versions: electric and gas. The gas option does not require a natural gas project. The lower section contains a fermentation chamber for yeast-raised products.



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Döner Konveksiyonlu Fırın



Teknik Özellikler	Birim	TNC 6040 E10T	TNC 6040 C10T	TNC 6040 E5T	TNC 6040 FC	SEHPA
Pişirme Alanı	m ²	2,4	2,4	1,2	-	-
Tava Kapasitesi	N	10	10	5	10	10
Tava Ebatları	Mm	400x600	400x600	400x600	400x600	400x600
Tava Arası Mesafe	Mm	83	83	83	80	80
Genişlik (A)	A Mm	987	987	987	987	987
Uzunluk (B)	B Mm	1253	1253	1253	1253	1253
Yükseklik (H)	H Mm	2126	2126	1761	-	-
	H1 Mm	1430	1430	997	-	-
	H2 Mm	-	-	-	-	-
Gerilim	V	380VAC50Hz+N+PE			660	660
Elektrik Gücü	kW	23	1,5	13	-	-
Maksimum Derece	°C	300	300	300	70	-
Enerji Kaynakları		Elektrik	Doğal Gaz/LPG	Elektrik	Elektrik	-
Ağırlık	Kg	240	290	200	80	60

GENEL ÖZELLİKLER / GENERAL FEATURES

Elektrikli Katlı Fırın

Genel Özellikler

Elektrikli katı fırının özelliği her katın bağımsız olarak çalışabilmesidir. katlarda pişirme amaçlı özel üretim taşlar sayesinde ısı eşit olarak yayar ve dengeli pişirme sağlar. Her katta isteğe göre sıcaklık ve buhar dengesi ayarlanabilmektedir. Böylece her katta farklı bir ürün pişirilebilir. Mayalı ürünler için fırının alt kısmında nem ve sıcaklığı ayarlayan mayalama odası mevcuttur. İsteğe göre maksimum 4 kata kadar kat sayısı arttırılabilir veya azaltılabilir. Tekerekli kullanımı sayesinde istenilen yere taşınabilir.

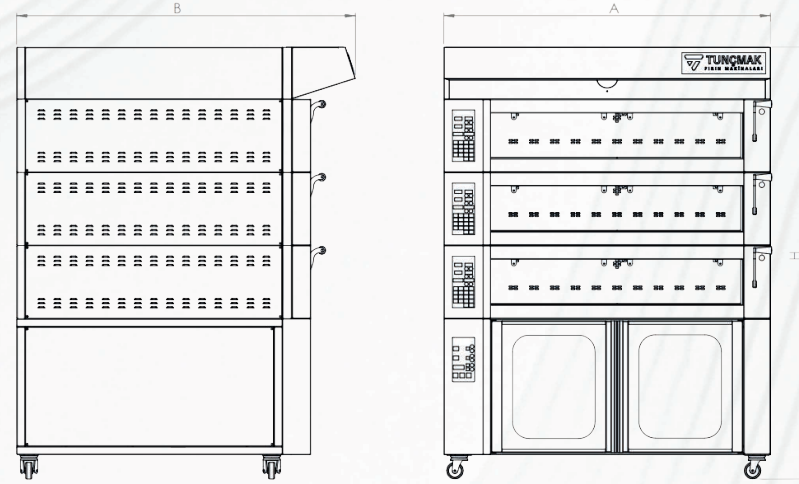
GENERAL FEATURES

The electric solid-state oven features independent operation on each level. Specially designed baking stones on each level distribute heat evenly, ensuring even cooking. Temperature and steam levels can be adjusted on each level, allowing for a different product to be baked. For yeasted products, a proofing chamber is located at the bottom of the oven, which regulates humidity and temperature. The number of levels can be increased or decreased, up to a maximum of four. The casters allow for easy portability.



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Elektrikli Katlı Fırın



Teknik Özellikler	Birim	TNC 45	TNC 90	TNC 180
Pişirme Alanı	m ²	0,68	1,15	2,31
Tava Kapasitesi	350x450	4	6	12
	400x600	2	4	8
	600x800	1	2	4
Harici Ölçüler	Yükseklik (H)	1950	1950	1950
	H1 mm	350	350	350
	H2 mm	760	760	760
	Genişlik (A)	1100	1560	1560
	Uzunluk (B)	1610	1610	2550
Dahili Ölçüler	a mm	740	1245	1245
	b mm	920	920	1800
	c mm	210	210	210
Gerilim	V	380VAC 50Hz+N+PE		
Elektrik Gücü	kW	5+2	10+4	18+4
Isı Kapasitesi	kcal/h	4.300	8.600	17.200
Maksimum Derece	°C	300	300	300
Enerji Kaynakları		Elektrik		
Ağırlık	kg	170	280	560

YARDIMCI EKİPMANLAR

Tunçmak katalogda yer alan ürünlerin teknik özelliklerini önceden haber vermeksizin deęiřtirme hakkına sahiptir.

Tunçmak reserves the right to change the technical specifications of the products in the catalog without prior notice.



GENEL ÖZELLİKLER / GENERAL FEATURES

İpek Un Eleme Makinası

Genel Özellikler

Un eleme makinası sıkışmış ve rutubet almış unu havalandırarak eleme işlemini yapar. Unun içindeki yabancı maddeleri makineye bağlanan çöp torbasına toplar.

Hazneye boşaltılan un helezon sistemiyle eleme haznesine aktarılır ve ipek elek vasıtasıyla eleme sisteminden geçerek un elenir. Tekerlekli olması sayesinde istenilen yere taşınabilir.

GENERAL FEATURES

The flour sifting machine sifts through compacted and damp flour by aerating it. It collects impurities in the flour into a waste bag connected to the machine.

The flour, once emptied into the hopper, is transferred to the sifting chamber via a spiral system and sifted through a silk screen. Its wheels allow it to be transported to any desired location.



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

İpek Un Eleme Makinası

Teknik Özellikler	Birim	TNC 50
Hazne Kapasitesi	Kg	50
Kapasite	Kg / s	2000
Elek Ölçüsü	Mm	1,2 x 1,2
Elek Çapı	Mm	0,32
Uzunluk (L)	Mm	1200
Genişlik (W)	Mm	900
Yükseklik (H)	Mm	1700
Voltaj	V	220/380VAC50Hz+N+PE
Elektrik Gücü	kW	0,75
Ağırlık	kg	118

GENEL ÖZELLİKLER / GENERAL FEATURES

Buhar Kliması

Genel Özellikler

Ekmek üretiminde en önemli nokta hamurun mayalanma odasında beklediği süredir. Klimada bulunun cihazlar sayesinde oda sıcaklığı ve nemi istenilen düzeyde otomatik kontrol edilir.

Klima ünitesinde özel bir buhar buhar üretme sistemi vardır, elektronik olarak buhar ve ısı derecesi ayarlanabilmektedir. Üst tarafta bulunun fan sayesinde ortamdan emilen hava cihaz tarafından üretilen ısı ve nem ile karıştırılarak maya odasına üflenmektedir. Otomatik su tahliye sistemi bulunmaktadır.

GENERAL FEATURES

The most crucial aspect of bread production is the time the dough rests in the proofing chamber. The air conditioning units automatically control the room temperature and humidity to the desired levels.

The air conditioning unit features a special steam-generating system, allowing for electronic adjustment of steam and temperature. Air is drawn in from the environment by a fan located at the top, mixing it with the heat and humidity generated by the unit and blowing it into the proofing chamber. There's also an automatic water drainage system.



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Buhar Kliması

Teknik Özellikler	Birim	TNC 2000
Kapasite	m3/h	10
Nem	Rh%	60 - 95
Isı	°C	20 - 50
Uzunluk (L)	Mm	280
Genişlik (W)	Mm	548
Yükseklik (H)	Mm	1800
Voltaj	V	380VAC50HZ
Elektrik Gücü	kW	6,5
Ağırlık	kg	50

GENEL ÖZELLİKLER / GENERAL FEATURES

Alüminyum Tavalar



Genel Özellikler

Delikli Tavalarımız ısı verimliliğini sağlayarak ürünlerin daha hızlı pişirilmesine yardımcı olur. Tava zemininde bulunan simetrik delikler hava sirkülasyonu sağlayarak ürünün homojen bir şekilde pişmesine olanak verir.

- Pres baskılı tavalarımız 1. sınıf Alüminyumdan üretilir.
- Modern dizaynı sayesinde istiflemesi kolaydır, yer ve zamandan tasarruf etmenizi sağlarlar.
- Delik çapları isteğe göre 2 mm, 3mm ve 4 mm'lik olacak şekilde üretilebilir.
- İsteğe göre teflon kaplama işlemi yapılabilir.
- Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez, ürünün yapışmasını engeller ve kullanımı rahattır.
- Kullanılan tavalar da teflon kaplanabilir.

GENERAL FEATURES

Our Perforated Pans help products cook faster by ensuring heat efficiency. Symmetrical holes in the pan base ensure air circulation, allowing products to cook evenly.

- Our pressed pans are made of premium aluminum.
- Their modern design makes them easy to stack, saving you space and time.
- Hole diameters can be customized to 2 mm, 3 mm, or 4 mm.
- Teflon coating is available upon request.
- Teflon-coated pans do not require oiling, prevent product sticking, and are comfortable to use.
- The pans can also be Teflon-coated.

GENEL ÖZELLİKLER / GENERAL FEATURES

Krom Hamur Teknesi

Genel Özellikler

İstenilen ebatlarda Krom Hamur Teknesi yapılmaktadır.

GENERAL FEATURES

Chrome Dough Boats are manufactured in desired sizes.



Döner Tava Arabası ve Pasa Arabası

Genel Özellikler

İstenilen ebatlarda Döner Tava Arabası üretimi yapılmaktadır.

GENERAL FEATURES

Rotating Pan Carts are produced in desired sizes.





TUNÇMAK

F I R I N M A K İ N A L A R I



TUNÇMAK

F I R I N M A K İ N A L A R I



info@kestart.com.tr



0 532 580 7693 - 0 538 942 7909