



ALTUNTOP

INDUSTRIAL
**BAKERY
EQUIPMENT**



FIRIN
EKİPMAN
SANAYİ

ÉQUIPEMENT DE
BOULANGERIE
INDUSTRIELLE

ПРОМЫШЛЕННОЕ
ХЛЕБОПЕКАРНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

PRODUCT CATALOG

www.altuntop.com



A high-contrast, black and white photograph capturing a dynamic moment where a person's foot, clad in a dark shoe, is kicking up a massive, billowing cloud of fine white powder. The powder is suspended in the air, creating a dense, textured mass that dominates the left side of the frame. The background is a solid, deep black, which makes the white powder stand out dramatically. The lighting is focused on the foot and the powder, highlighting the texture of the shoe and the individual grains of the powder.

WE MAKE
YOU BAKE

ALTUNTOP

112 Ü L K E COUNTRIES

ALTUNTOP Bakery Equipment . FOUNDED IN 1991. HAS EXPERT PERSONNEL WITH A CLOSED AREA OF 22.000 m².

ALTUNTOP EMPLOYS AN EXPERT TEAM OF 200 PEOPLE IN TURKEY AND 400 PEOPLE ABROAD.

THEY OPERATE IN 112 COUNTRIES BY PRODUCING BAKERY PRODUCTS AND BAKERY EQUIPMENT TECHNOLOGIES.

OUR COMPANY IS HEADQUARTERED IN THE NETHERLANDS AND HAS BECOME THE SYMBOL OF QUALITY IN BAKERY PRODUCTS AND BAKERY TECHNOLOGIES IN EUROPE AND AMERICA.

WITH AN AFTER-SALES SERVICE GUARANTEE, THEY HAVE CREATED A WIDE SERVICE NETWORK IN EVERY CONTINENT OF THE WORLD. OUR COMPANY WORKS WITH A CORPORATE STRUCTURE BOTH NATIONALLY AND INTERNATIONALLY.

MAINTAINING QUALITY AT EVERY STAGE OF PRODUCTION, LEADING INNOVATIONS IN THE SECTOR AND PROVIDING TIMELY SOLUTIONS TO CUSTOMERS, ALTUNTOP SERVES CUSTOMERS AS A BRAND OF QUALITY AND TRUST.

THE R&D DEPARTMENT IN OUR COMPANY CONSTANTLY WORKS TO MEET THE NEEDS OF CUSTOMERS, INCLUDING TECHNOLOGICAL RESEARCH AND INNOVATION AND OFFERS A WIDE RANGE OF OPPORTUNITIES AND SERVICE TO CUSTOMERS. BY USING THE LATEST FACILITIES OF TECHNOLOGY, WE PRODUCE CONSISTENT, QUALITY PRODUCTS AT THE HIGHEST STANDARDS WITH CNC SHEET PROCESSING MACHINES.

WE PROVIDE AN UNMATCHED SET OF SERVICES TO MEET THE NEEDS OF CUSTOMERS IN BAKERY PRODUCTS AND BREAD OVEN EQUIPMENT FOR THE FINEST BAKEST GOODS IN THE WORLD

1991 YILINDA KURULAN ALTUNTOP ISI VE MAKİNA SANAYİ LTD. ŞTİ.'NİN 22.000 M2'LİK KAPALI ALANI, YURT İÇİNDE 200, YURT DIŞINDA 400 KİŞİLİK ALANINDA UZMAN PERSONELİ BULUNMAKTADIR. 112 ÜLKEYE UNLU MAMUL VE EKMEK FIRINI EKİPMANLARI TEKNOLOJİLERİNDE ÜRETİM YAPARAK FAALİYET GÖSTERMEKTEDİR. MERKEZİ TÜRKİYE OLAN FİRMAMIZ AVRUPA VE AMERİKA KİTALARINDA UNLU MAMUL VE EKMEK FIRINLARI TEKNOLOJİLERİNDE KALİTENİN SİMGESİ HALİNE GELMİŞ VE SATIŞ SONRASI HİZMET GARANTİSİ İLE DÜNYANIN HER KİTASINDA GENİŞ SERVİS AĞLARI OLUŞTURMUŞTUR. FİRMAMIZ KURUMSAL BİR YAPI İLE HEM ULUSAL HEM DE ULUSLARARASI ÇALIŞMAKTADIR. ÜRETİMİN HER AŞAMASINDA KALİTEDEN VAZGEÇMEMESİ, SEKTÖRÜNDEKİ YENİLİKLERİ YAKINDAN TAKİP ETMESİ, MÜŞTERİLERİN İHTİYAÇLARINA HIZLI ÇÖZÜMLER SUNABİLMESİ İLE KALİTE VE GÜVENDE TEK ADRES OL MAYI BAŞARMIŞTIR. FİRMAMIZDA BULUNAN AR-GE DEPARTMANI SÜREKLİ OLARAK TEKNOLOJİK DÜŞÜNCE VE İNOVASYON KURALLARI DAHİLİNDE MÜŞTERİLERİN İHTİYAÇLARINI KARŞILAMAK İÇİN ÇALIŞMALAR YAPMAKTA, HER TÜRLÜ İMKAN VE HİZMETİ MÜŞTERİLERİNE SUNMAKTADIR. TEKNOLOJİNİN SON İMKANLARINI KULLANARAK CNC SAC İŞLEME TEZGAHLARI İLE SERİ, KALİTELİ VE STANDARTLARA UYGUN ÜRÜNLER İMAL ETMEKTEDİR. UNLU MAMUL VE EKMEK FIRINLARI EKİPMANLARINDA MÜŞTERİLERİN İHTİYACINI KARŞILAYABİLECEK HER TÜRLÜ HİZMETİ VERMEKTEDİR.



À PROPOS DE NOUS

ALTUNTOP Equipement boulangerie patisserie.

Fondée en 1991, a un personnel expert avec une surface fermée de 22000 m2 .

Il existe une équipe d'expert de 200 personnes en Turquie et 400 personnes à l'extérieur qui exporte sur 112 pays

En produisant des produits de boulangerie et des technologies d'équipement de boulangerie.

Notre société basée aux pays-bas, est devenue le symbole de la qualité des produits de boulangerie en Europe et en Amérique.

Avec une garantie de service après vente, ils ont créé un vaste réseau de services sur tous les continents du monde.

Notre entreprise travaille à la fois nationale et internationale.

Rester avec la qualité à chaque étape de la production, proche des innovations du secteur,

Des solutions rapides aux clients « les besoins n'ont été que » une adresse de qualité et de confiance.

Le département R&D de notre entreprise travaille en permanence pour répondre aux besoins des clients y compris la pensée technologique, et les règles d'innovation et offre toutes sortes d'opportunités et de services aux clients.

En utilisant les dernières installations de la technologie, nous produisons des produits de série, de qualité et standard avec des mécanismes de traitement de feuilles CNC.

On fournissent toutes sortes de services pour répondre aux besoins des clients en fabriquant des équipements de boulangerie patisserie .

О НАС

Компания ALTUNTOP является одной из ведущих компаний по производству хлебопекарного и кондитерского оборудования. Основана в 1991 году в Турции.

Наша цель - соответствие мировым технологиям в пищевой промышленности, а также предоставление клиентам высококачественной продукции по всему миру.

Компания ALTUNTOP значительно преуспела в производстве хлебопекарного и кондитерского оборудования в соответствии с международными стандартами, позволяющими экспортировать более чем в 112 стран мира. Во-первых, это связано с большой площадью занимаемой компанией, которая оценивается в 22 000 кв.метров.

Во-вторых, многолетний опыт наших сотрудников, консультантов, инженеров, техников и прочего рабочего персонала, чьи усилия также привели к успеху компании.

Политика нашей компании была и всегда будет заключаться в инновациях,

постоянном развитии и становлении на лидирующие позиции при выборе нас для покупателей хлебопекарного и кондитерского оборудования во всем мире.





**WE MAKE
YOU BAKE**

ALTUNTOP

PİŞİRME GRUBU
BAKING GROUP
GROUPE DE CUISSON
Оборудование группы
для выпечки

ROTARY RACK OVEN - FRONT BURNER
DÖNER ARABALI FIRIN - ÖNDEN BRÜLÖR
FOUR À CHARIOT ROTATIF- BRÛLEUR AVANT
РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ-ПЕРЕДНЯЯ ГОРЕЛКА



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATION / FICHE TECHNIQUE / ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Model / Modèle / модель	ATDFY150	ATDFY300
Tepsi Sayısı- Number of Trays(pcs) Nombre De Plateaux (quantité)-Количество противней (шт)	16 - 18	
Tepsi Ölçüleri - Tray Dimensions (mm) Taille du plateau - размеры противней (мм)	600x800	800x1000
Araba Sayısı - Number of Trolley Nombre de chariot - Количество тележек	1	
En - Width (mm) Largeur - Ширина (мм)	2165	2265
Boy - Depth (mm) Longueur - Глубина (мм)	1470	1530
Maksimum Boy - Max.Depth (mm) Max.Longueur - Max.Глубина (мм)	1970	2030
Maksimum Yükseklik - Max.Height H(mm) Max.Hauteur - Max.Высота (мм)	2685	
Araba Giriş Aralığı -Trolley Transition Range (mm) Gamme D'entrée Trolley - Ширина дверного проема(мм)	1060	
Pişirme Alanı - Baking Area (m²) Surface De Cuisson - Площадь выпечки (m²)	8.64	14.40
Tavalar Arası Mesafe - Space Between the Trays (mm) Distance Entre les Plateaux - Расстояние между противнями (мм)	85-95	
Motor Gücü - Motor Power (kw) Puissance Du Moteur (kw) - электрическая мощность (кВт)	3,5	
Brülör Modeli - Burner Model Modèle de brûleur - Модель горелки	RIELLO G10 FS10	RIELLO G20 FS20
Fırın Ağırlığı - Weight (kg) Poids(kg) - Вес (кг)	1720	1870
Kontrol Sistemi - Control System Système De Controle - Панель управления	Manuel Dijital - Manual Digital - ManualDigitale - Мануальная / цифровая	
Enerji Kaynakları - Energy Source Source D'énergie - источники энергии	Doğalgaz,LPG,Motorin Natural Gas,LPG,Diesel Gaz,Diesel Природный газ, дизельное топливо	

MINI ROTARY OVEN

MINİ DÖNER ARABALI FIRIN

MINİ FOUR Á CHARIOT ROTATİF

РОТАЦИОННО-КОНВЕКЦИОННАЯ

КОНДИТЕРСКАЯ ПЕЧЬ



Model / Modèle / модель	ATMDF 40	ATMDF 50	ATMDF 100
Tepsi Ölçüsü- Number of Trays(pcs) Nombre De Plateaux (quantité)-Размеры противней(шт)	400x600	500x700 530x650	600x800
Tepsi Sayısı- Number of Trays(pcs) Nombre De Plateaux (quantité)-Количество противней(шт)	14-18	14-18	14-16
En - Width (mm) Largeur - Ширина (мм)	1090	1245	1365
Derinlik - Depth (mm) Profondeur - Глубина (мм)	1700	1770	1910
Elektrikli Fırın İçin Maksimum Derinlik -Maximum Depth For Electric Oven Profondeur maximale du four électrique Максимальная глубина электрической печи	1545	1770	1910
Elektrikli Fırın İçin Derinlik - Depth For Electric Oven Profondeur du four électrique - Глубина электрической печи	1300	1770	1910
Maksimum Derinlik - Max.Depth (mm) Max.Profondeur - Max.Глубина-L (мм)	2095	2165	2165
Maksimum Yükseklik - Max.Height (mm) Max.Hauteur - Max.Высота (мм)	2265	2265	2565
Pişirme Alanı(m²)-Baking Area Surface De Cuisson(m²) - Площадь выпечки (м²)	3.36	4.9	6.7
Minimum Çalışma Yükseklik - Minimum Working Height Hauteur de travail minimale - Минимальная рабочая высота	2270	2270	2570
Enerji Kaynakları - Energy Source Source D'énergie - источники энергии	GAS Diesel Electric / GAZ Dizelelektrik / ГАЗ Дизель Электрический		
Toplam Elektrik Gücü - Total Electric Power Puissance électrique totale - Общая электрическая мощность	2,5	2,5	2,5
Elektrikli Fırınlr için Toplam Elektrik Gücü(kw)-Resistance Total Power for Electric Oven - Consommation Electrique Du Four(kw) Общая электрическая мощность для электрических печей (кВт)	37,5	48	60
Brülör Modeli - Burner Model Modèle de brûleur - Модель горелки	Riello 40 FS 8 Riello 40 G7	Riello 40 FS 8 Riello 40 G7	Riello 40 FS 10 Riello 40 G7
Gaz Bağlantı Basıncı(mbar)-Gas Coupling Pressure - pression De Connexion De Gaz(mbar)-Давление подключения газа (мбар)	21	21	21
Fırın Ağırlığı - Weight (kg) Poids(kg) - Вес (кг)	630	720	800
Elektrik Voltajı - Electric Voltage Tension électrique - Электрическое напряжение	380	380	380
Kontrol Sistemi - Control System Système De Controle - Панель управления	Manuel Dijital - Manual Digital - ManualDigitale - Мануальная / цифровая		



ROTARY CONVECTION OVEN DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN FOUR À CONVECTION ROTATİF КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ



Model / Modèle / модель	ATPD 40	ATPD 50
Tepsi Ölçüsü- Number of Trays (pcs) Nombre De Plateaux (quantité)-Размеры противней(шт)	400x600	530x650 500x700
Tepsi Sayısı- Number of Trays(pcs) Nombre De Plateaux (quantité) - Количество противней(шт)	10	10
En - Width (mm) Largeur - Ширина (мм)	1000	1100
Derinlik - Depth (mm) Profondeur - Глубина (мм)	1240	1265
Maksimum Derinlik - Max.Depth (mm) Max.Hauteur - Max.Глубина (мм)	1500	1560
Yükseklik-Height (mm) Hauteur - Высота (мм)	2060	2060
Maksimum Yükseklik- H(mm) - Max.Height Max.Hauteur- H(mm) - Max.Высота (мм)	2250	2250
Pişirme Alanı - Baking Area (m²) Surface De Cuisson - Площадь выпечки (м²)	2,4	3,5
Min. Çalışma Yüksekliği - Min. Working Height (mm) Min. Hauteur de travail - Минимальная рабочая высота (мм)	2250	2250
Min. Tavan Yüksekliği - Min. Ceiling Height (mm) Min. Hauteur du plafond - Мин. высота помещения (мм)	2420	2420
Enerji Kaynakları - Energy Sources Source D'énergie - источники энергии	GAS Diesel Electric / GAZ Dizel Elektrik / ГАЗ Дизель Электрический	
Elektrikli Fırınlr için Toplam Elektrik Gücü(kw)-Resistance Total Power for Electric Oven - Consommation Electrique Du Four(kw) - Общая электрическая мощность для электрических печей(кВт)	21	22,7
Toplam Elektrik Gücü (kW) - Total Electrical Power - Puissance Electrique Totale (kW) Общая электрическая мощность (кВт)	4,4	22,7
Elektrikli Fırınlr için Pişirme Elektrik Gücü - Cooking Electric Power For Electric Ovens Cuisson de l'énergie électrique pour les fours électriques Электрическая мощность при выпечки для электрических моделей печи	16,5	20
Pişirme Elektrik Gücü (kW) - Baking Electrical Power - Cuisson électrique (kW) Потребление электроэнергии в камере выпекания (кВт)	1,7	20
Brülör Modeli - Burner Model Modèle de brûleur -Модель горелки	Riello	Riello
Elektrik Voltajı - Electric Voltage Tension électrique - Электрическое напряжение	380	380
Kontrol Sistemi - Control System Système De Controle - Панель управления	Dijital	Dijital
Fırın Ağırlığı - Weight (kg) Poids(kg) - Вес печи (кг)	372	400
Mayalama Odası - Fermentation - Chambre De Fermentation - Расстойная камера		
En - Width - Largeur (mm) - Ширина (мм)	1000	1100
Derinlik - Depth - Profondeur (mm) - Глубина (мм)	1240	1265
Yükseklik - Height- Hauteur (mm) - Высота (мм)	765	765
Tepsi Ölçüleri - Tray Dimensions - Dimension du plateau (mm²) - размеры противней (мм²)	400x600	530x650 500x700
Tepsi Sayısı - Number of Tray - Nombre de plateaux (mm) - Количество противней	8	8
Elektrik Gücü - Electrical Power (kW) Puissance Electrique (kW) - Электрическая мощность (кВт)	2.7	2.7
Ağırlığı - Weight - Poids Du Four (kg) - Вес (кг)	120	130

COMPACT ELECTRIC OVEN

KOMPAKT ELEKTRİKLİ FIRIN

FOUR À CONVECTION

ROTATİF (COMPACTE)

ПЕЧЬ КОМБИНИРОВАННАЯ



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATION / FICHE TECHNIQUE / ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Model / Modèle / модель	АТКР 40
DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN - ROTARY CONVECTIN OVEN - FOUR A CONVECTION ROTATİF - КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ	
Tepsi Sayısı - Number of Tray - Nombre de plateaux - Количество противней	5
Tepsi Ölçüleri - Tray Dimensions - Taille du plateau (mm) - размеры противней (мм)	400x600
En - Width - Largeur - Ширина (мм)	1000
Derinlik - Depth - Profondeur (mm) - Глубина (мм)	1200
Maksimum Derinlik - Max.Depth - Max.Profondeur (mm) - Max.Глубина (мм)	1500
Maksimum Yükseklik - Max. Height- Max. Hauteur (mm) - Max. Высота (мм)	1100
Pişirme Alanı - Baking Area - Surface de cuisson (m²) - Площадь выпечки (м²)	1.2
Toplam Elektrik Gücü - Total Electrical Power (kW) Puissance Electrique Totale (kW) - Общая электрическая мощность (кВт)	11.6
Ağırlığı - Weight - Poids Du Four (kg) - Вес (кг)	190
ELEKTRİKLİ KATLI FIRINLAR - ELECTRIC DECK OVEN - FOUR A SOLE ELECTRIQUE - ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬС КАМЕННЫМ ПОДОМ	
En - Width - Largeur (mm) - Ширина (мм)	1000
Derinlik - Depth - Profondeur (mm) - Глубина (мм)	1200
Yükseklik - Height - Hauteur (mm) - Высота (мм)	380
Pişirme Alanı - Baking Area - Surface de cuisson (m²)- Площадь выпечки (м²)	0.54
Toplam Taş Ölçüleri - Total Stones Dimensions (mm) Dimensions totales de la pierre - Общие размеры камня (мм)	(600x450) x 2
Fırın İç Genişliği - Inner Width of Oven (mm) largeur intérieure du four -Внутренняя ширина печи (мм)	658
Fırın İç Derinliği - Inner Depth of Oven (mm) profondeur intérieure du four - Внутренняя глубина печи (мм)	995
Fırın İç Yüksekliği/Kar Giriş Yüksekliği (mm)-Inner Height of Oven/Height of Deck Entry (mm) Hauteur Intérieure Du Four / Hauteur D'entrée Au Sol (mm) - Внутренняя высота печи, Внутренняя высота камеры (мм)	200/170
Elektrik Gücü - Electrical Power (kW) Electrique Puissance (kW) - Электрическая мощность (кВт)	6 kw
Fırın Ağırlığı - Oven Weight (kg) Poids Du Four (kg) - Вес печи (кг)	210
Mayalama Odası - Fermentation - Chambre De Fermentation - Расстойная камера	
En - Width - Largeur (mm)- Ширина (мм)	1000
Derinlik - Depth - Profondeur (mm)- Глубина (мм)	1200
Yükseklik - Height- Hauteur (mm) - Высота (мм)	720
Tepsi Ölçüleri - Tray Dimensions - Dimension du plateau (mm²) - размеры противней (мм²)	400x600
Tepsi Sayısı - Number of Tray - Nombre de plateaux - Количество противней	10
Elektrik Gücü - Electrical Power (kW) PuissanceElectrique (kW) - Электрическая мощность (кВт)	2.7
Ağırlığı - Weight - Poids Du Four (kg) - Вес (кг)	120

ELECTRIC MODULAR DECK OVEN

ELEKTRİKLİ KATLI MODÜLER FIRINLAR

FOUR À SOLE ÉLECTRIQUE

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ

С КАМЕННЫМ ПОДОМ



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATION / FICHE TECHNIQUE / ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Model / Modèle / модель	ATMKF 60X80	ATMKF 120X80	ATMKF 120X120	ATMKF 120X200
Pişirme Alanı (m²/kat) - Baking Area (m²/Deck) Nombre De Couches (quantité / étage) - Площадь выпечки (м² / ярус)	0.54	0.96	1.44	2.40
Fırın İç Genişliği - Inner Width of Oven (mm) largeur intérieure du four - Внутренняя ширина печи (мм)	658	1240	1240	1240
Fırın İç Derinliği - Inner Depth of Oven (mm) profondeur intérieure du four - Внутренняя глубина печи (мм)	995	1000	1310	2000
Fırın İç Yüksekliği/Kar Giriş Yüksekliği (mm) - Inner Height of Oven/Height of Deck Entry (mm) Hauteur Intérieure Du Four / Hauteur D'entrée Au Sol (mm) Внутренняя высота печи, Внутренняя высота камеры (мм)	200/170	200/170	200/170	200/170
Fırın En - Oven Width (mm) Largeur Du Four - Ширина печи (мм)	1000	1670	1670	1670
Fırın Derinlik - Oven Depth (mm) Profondeur Du Four - Глубина печи (мм)	1350	1350	1650	2350
Fırın Yükseklik - Oven Height (mm) Hauteur Du Four - Высота печи (мм)	380	380	380	380
Mayalama Genişlik - Fermentation Width (mm) Largeur de la chambre de fermentation - ширина расстоечной камеры (мм)	1000	1670	1670	1670
Mayalama Derinlik - Fermentation Depth (mm) Profondeur de la chambre de fermentation - Глубина расстоечной камеры (мм)	1350	1350	1650	2350
Mayalama Yükseklik - Fermentation Height (mm) Hauteur De La Chambre De Fermentation - высота расстоечной камеры (мм)	765	765	765	765
Davumbaz Derinlik - Hood Depth (mm) Profondeur De Cheminée - Глубина Вытяжки (мм)	280	280	280	280
Sehpa En - Stand Width (mm) Largeur De Table - Ширина подставки (мм)	1350	1350	1650	1670
Sehpa Derinlik - Stand Depth (mm) Profondeur De La Table Basse - Глубина подставки (мм)	780	780	780	780
Buharlı Elektrik Gücü - Electrical Power with Steam (kW) Puissance Electrique Sans Vapeur (kW) Потребление электричества с подачей пара (кВт)	5.5	9.5	11.5	17
Buharsız Elektrik Gücü - Electrical Power without Steam (kW) Vapeur Electrique Puissance (kW) - Потребление электричества без подачи пара (кВт)	4	8	10	14
Rezistans Tipi/Rezistans Sayısı - Type and Number of Resistance Type de résistance / Nombre de résistance - Тип ТЭНов/Количество ТЭНов	Seramik/12	Seramik/12	Seramik/16	Seramik/24
Fırın Ağırlığı - Oven Weight (kg) Poids Du Four (kg) - Вес печи (кг)	270	306	360	400
Mayalama Ağırlığı - Fermentation Weight (kg) Poids De Fermentations (kg) - Вес расстоечной камеры (кг)	120	216	250	280
Sehpa Ağırlığı - Stand Weight (kg) Le Poids De Table Basse (kg) - Вес подставки (кг)	95	110	130	150
Kontrol Sistemi - Control System Système De Contrôle - Панель управления	Dijital Digital цифровая			
Enerji Kaynağı - Energy Source Source D'énergie - Виды топлива	Elektrik Electric электричество			

Multi Deck Oven

SİKLOTERMİK FIRIN

FOUR À SOLE FIXE

ПОДОВАЯ ПЕЧЬ



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATION / FICHE TECHNIQUE / ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Model / Modèle / модель	ATKF50	ATKF100	ATKF150	ATKF180
Kat Sayısı - Number of Deck Nombre D'étages - Количество этажей	5	4	4	4
Piştirme Alanı (m²) - Baking Area (m²) Surface de cuisson (m²) - Площадь выпечки (m²)	7.2	11.5	17.2	20
Fırın İç Genişliği (mm) - Inner Width of Oven Largeur Intérieure Du Four (mm) - Внутренняя ширина печи (mm)	1220	1225	1820	1820
Fırın İç Derinliği - Inner Depth of Oven (mm) Profondeur Intérieure Du Four - Внутренняя глубина печи (mm)	1180	2365	2365	2760
Fırın İç Yüksekliği - Inner Height of Oven (mm) Hauteur Interne Du Four - Внутренняя высота печи (mm)	160-180	180-210	195-215	195-215
En - Width (mm) Largeur - Ширина (mm)	1880	1880	2470	2470
Derinlik - Depth (mm) Profondeur - Глубина (mm)	1910	3300	3300	3730
Yükseklik - Height (mm) Hauteur - Высота (mm)	2520	2410	2410	2410
Elektrik Gücü - Electrical Power (kW) Puissance Electrique (kW) - Электрическая мощность (кВт)	2	3.37	3.37	3.37
Ort. Yakıt Tüketimi (8 saat) (kW/h) - Average Consumption Moy. Conso de carburant (8 hours) (kW/h) Среднее потребление электроэнергии (8 часов)(кВт/ч)	2.6	4.9	8.2	9.3
Isı Güç (kcal/saat) (kW) - Thermal Power (kcal / current) (kW) Puiss thermique (kW) - Тепловая мощность (килокалория / ч) / (кВт)	37000	90000	120000	140000
Fırın Ağırlığı - Weigh (kg) Poids Du Four (kg) - Вес (kg)	2000	3520	4200	5500
Elektriksel Gereksinimler - Electrical Requirements Exigences Electriques - Кабель и заземление	380/50	380/50	380/50	380/50
Brülör Modeli - Burner Model Modèle De Brûleur - Модель горелки	Riello 40 FS 10 G10	Riello 40 FS 20 G20	Riello 40 FS 20 G20	Riello 40 FS 20 G20
Brülör Kapasitesi (kW) - Burner Capacity - Capacité Du Brûleur (kW) Производительность горелки (кВт)	42-116	42-116	81-220	81-220
Gaz Bağlantı Basıncı - Gas Coupling Pressure (mbar) Pression De Connex De Ga (mbar) - Давление подключения газа (мбар)	50-300	50-300	50-300	50-300
Enerji Kaynakları Energy Sources - Source D'énergie источники энергии	Doğalgaz, LPG, Motorin, Fuel Oil, Katı Yakıt, Elektrik - Gaz, Diesel, Fioule, Electricite, A bois Natural Gas, LPG, Diesel Fuel, Fuel Oil, Solid Fuel, Electricity Природный газ, дизельное топливо, мазут, твердое топливо, электричество			

TUBE DECK OVEN

BORULU KATLI FIRIN

FOUR À SOLE FIXE

(TUBE ANUAIRRE)

ПАРОТРУБНАЯ ПЕЧЬ



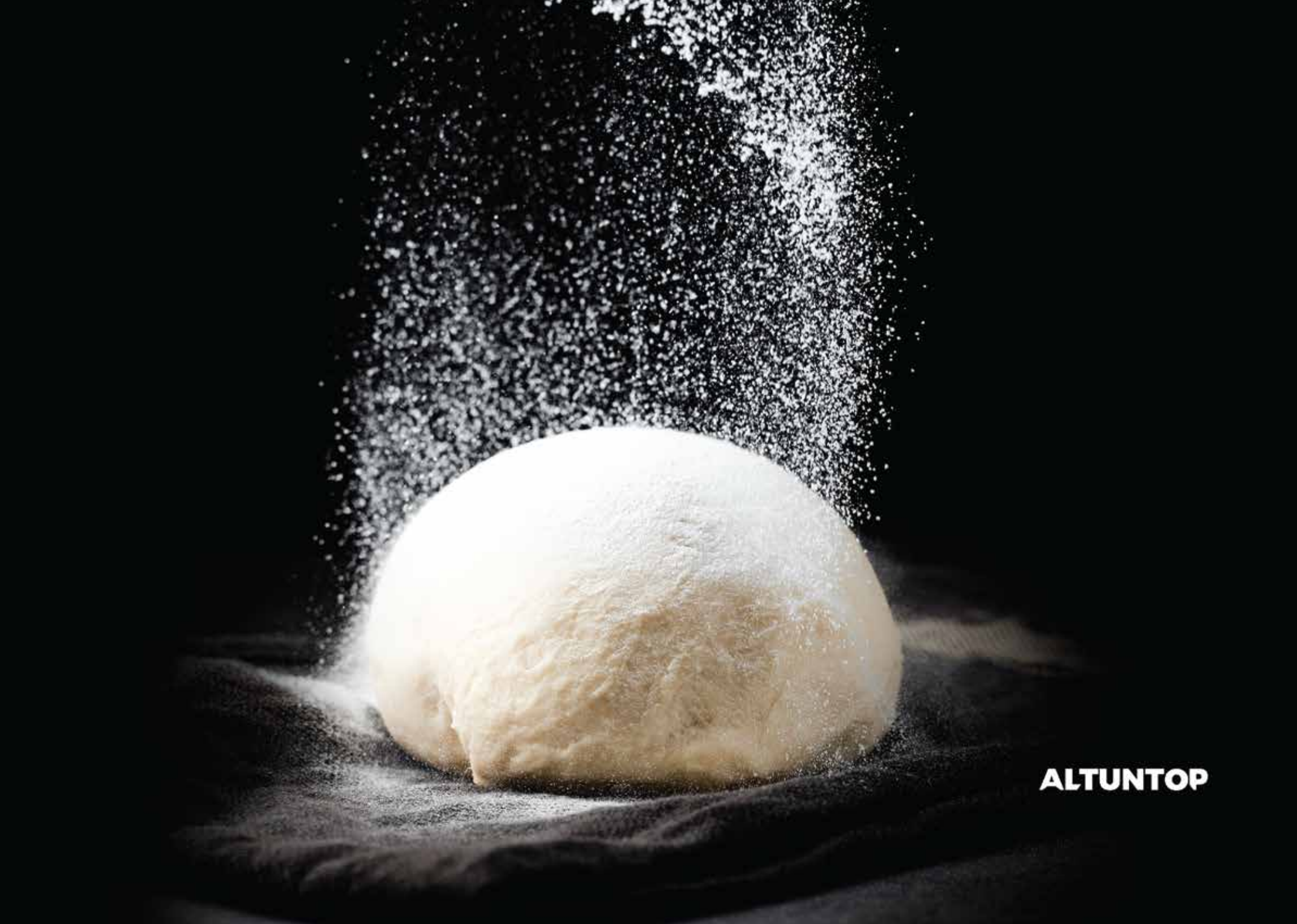
Model / Modèle / модель	ATBF50	ATBF65	ATBF80	ATBF95
Kat Sayısı - Taş Sayısı - Number of Deck and Stone Nombre D'étages - Nombre Bouche - Количество этажей - Количество камней	4	4	4	4
Pişirme Alanı - Baking Area (m²) Surface de cuisson - Площадь выпечки (м²)	5	6.5	8	9.5
Fırın iç Genişliği - Inner Width of Oven (mm) Largeur Intérieure Du Four - Внутренняя ширина печи (мм)	1240	1240	1240	1240
Fırın iç Derinliği - Inner Depth of Oven (mm) Profondeur Intérieure Du Four - Внутренняя глубина печи (мм)	1100	1375	1640	1915
Fırın iç Yüksekliği - Inner Height of Oven (mm) Hauteur Interne Du Four - Внутренняя высота печи (мм)	200	200	200	200
En - Width (mm) Largeur - Ширина (мм)	1850	1850	1850	1850
Derinlik - Depth (mm) Profondeur - Глубина (мм)	2500	2750	3100	3400
Yükseklik - Height (mm) Hauteur - Высота (мм)	2600	2600	2740	2740
Kapasite (ekmek adeti - 8 saat) - Capacity (pcs - 8hours) Capacité (nombre pain 8 heures) - Производительность (шт хлеба - 8ч)	2300	3070	3070	3840
Taş Ölçüsü - Dimension of Stone (mm) Demension de pierre - Размер камня (мм)	1100x620x20	1375x620x20	1640x620x20	1900x620x20
Elektrik Gücü - Electrical Power (kW) Puissance Electrique (kW) - Электрическая мощность (кВт)	24-59	47-94	47-94	47-94
Ort. Yakıt Tüketimi (8 saat) (kW/h) - Average Consumption Moy. Conso de carburant (8 hours) (kw/h) Среднее потребление электроэнергии (8 часов) (кВт/ч)	18.4 - 46,4	36,8 - 74,4	36,8 - 74,4	36,8 - 74,4
Isın Güç (kcal/saat) - Thermal Power (Kcal/hour) Puiss thermique (Kcal/hour) - Тепловая мощность (Ккал/ч) / (кВт)	34000	38000	42500	45000
Fırın Ağırlığı - Weigh (kg) Poids Du Four (kg) - Вес (кг)	2200	2550	3000	3750
Brülör Modeli - Burner Model Modèle De Brûleur - Мощность горелки	RIELLO 40 FS5	RIELLO 40 FS8	RIELLO 40 FS8	RIELLO 40 FS8
Brülör Kapasitesi - Burner Capacity (kW) Capacité Du Brûleur (kW) - Производительность горелки (кВт)	0.110	0.130	0.130	0.130
Gaz Bağlantı Basıncı - Gas Coupling Pressure (mbar) Pression De Connex De Ga (mbar) - Давление подключения газа (мбар)	300	300	300	300
Enerji Kaynakları Energy Sources - Source D'énergie источники энергии	GAS Газ	Diesel Дизель	Electric Электр	wood Дрова

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATION / FICHE TECHNIQUE / ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ATBF110	ATBB110	ATBB135	ATBF160 BETONSUZ	ATBB180	ATBB250	MODERN KARA FIRIN
4	4	3	4	4	6	2
11	11	13.5	16	18	25	9.5
1240	1240	1860	1860	1860	1740	1860
2170	2400	2400	2170	2400	2400	2400
200	200	200	200	200	200	200
1850	2100	2700	2500	2700	2700	2700
3500	4100	4100	3500	4100	4100	4100
2600	2600	2600	2600	2600	3600	2600
4608	4608	5180	6910	6910	10360	3456
2170x620x20	2400x620x20	2400x620x20	2170x620x20	2400x620x20	2400x580x20	2400x620x20
43 - 117	43 - 117	82 - 176	82 - 176	82 - 176	82 - 176	82 - 176
33,6 - 92,8	33,6 - 92,8	64,8 - 140	64,8 - 140	64,8 - 140	64,8 - 176	64,8 - 140
48000	48000	66000	78000	84000	96000	66000
5500	5500	6500	6500	7000	9000	6500
RIELLO 40 FS10	RIELLO 40 FS10	RIELLO 40 FS15	RIELLO 40 FS15	RIELLO 40 FS15	RIELLO 40 FS20	RIELLO 40 FS15
0.130	0.13	0.240	0.240	0.240	0.250	0.240
300	300	300	300	300	300	300
GAS Газ		Diesel Дизель		Electric Электр		wood Дрова

DECK OVEN WITH
AUTOMATIC LOADERÇOK KATLI OTOMATİK
YÜKLEMELİ FIRINLARENFOURNEUR
AUTOMATIQUEАВТОМАТИЧЕСКАЯ
ПОДОВАЯ ПЕЧЬ

BAKERY EQUIPMENT



ALTUNTOP

**HAMUR YOĞURMA
DOUGH MIXING
MÉLANGE DE PÂTE
ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ
ЗАМЕСА ТЕСТА**

SPIRAL MIXER

SABİT KAZANLI SİRAL MİKSER

PETRIN Á SİRAL

СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATION / FICHE TECHNIQUE / ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Model / Modèle / модель	ATSM55	ATSM80	ATSM120	ATSM160	ATSM240
Un Kapasitesi - Flour Capacity (kg) Capacité De Farine (kg) Производительность по муке (кг)	35	50	75	100	150
Hamur Kapsitesi - Dough Capacity (kg) Capacité de La Pâte (kg) Производительность по тесту (кг)	55	80	120	160	240
Spiral Motor Gücü (kW)-Spiral Motor Power (kW) Puissance Du Moteur En Spirale (kW) Скорость движения спирали (кВт)	2.2-3.4	3.5-5.5	4.5 - 6	5.5-7.5	7.5-11
Kazan Motor Gücü (kW) -Bowl Motor Power (kW) Puissance Du Moteur De La Cuve (kW) Мощность мотора дежи (кВт)	-	0.75	0.75	0.75	1.1
En - Width (mm) Largeur - Ширина (мм)	620	720	820	920	1100
Derinlik - Depth (mm) Profondeur -глубина (мм)	1200	1200	1370	1470	1670
Yükseklik - Height (mm) Hauteur -Высота (мм)	1180	1310	1370	1370	1420
Kazan İç Çapı (mm)-Inner Diameter of Bowl (mm) Diamètre De La Cuve (mm)-Диаметр дежи (мм)	600	700	800	900	1000
Kazan İç Derinliği (mm)-Inner Depth of Bowl (mm) Profondeur De La Cuve (mm)-Глубина дежи (мм)	350	390	440	470	470
Toplam Motor Gücü - Total Motor Power (kW) Puissance Totale Du Moteur (kW) Мощность мотора (кВт)	3.4	6.25	8.25	8.25	12.1
Ağırlık (kg) - Weight (kg) Poids (kg) - Вес (кг)	330	512	612	673	946
Şartname Spacification Spécification Технические характеристики	2 adet zaman saati - 2 adet motor - Kazan sağ sol dönebilir Two Timers/Two Motors - Reversing Direction of Rotation Bowl Deux minuteriers / deux moteurs - sens inverse de cuve de rotation Тестомес с 2-мя таймерами времени; 2-мя моторами; Дежа тестомеса с реверсом				



MOBILE SPIRAL MIXER

MOBIL KAZANLI SPIRAL MIKSER

PETRIN SPIRAL Á CUVE MOBILE

МОБИЛЬНЫЙ СПИРАЛЬНЫЙ

ТЕСТОМЕС



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATION / FICHE TECHNIQUE / ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Model / Modèle / модель	ATMM160	ATMM240
Un Kapasitesi (kg) - Flour Capacity (kg) Capacité De Farine (kg) Производительность по муке (кг)	100	150
Hamur Kapsitesi (kg) - Dough Capacity (kg) Capacité de La Pâte (kg) Производительность по тесту (кг)	160	240
Motor Gücü (kW) - Motor Power (kW) Puissance du moteur (kW) Мощность мотора (кВт)	5.5-7.5+0.75+1.5	7.5-11+2.2+1.5
En - Width (mm) Largeur -Ширина (мм)	1030	1120
Derinlik - Depth (mm) Profondeur - глубина (мм)	2200	2200
Yükseklik - Height (mm) Largeur (mm) - Высота (мм)	1390	1400
Kazan İç Çapı (mm) Inner Diameter of Bowl (mm) Diamètre De La Cuve (mm) - Диаметр дежи (мм)	900	1000
Kazan İç Derinliği (mm) - Inner Depth of Bowl (mm) Profondeur De La Cuve (mm) - Глубина дежи (мм)	470	470
Ağırlık (kg) - Weight (kg) Poids (kg) - Вес (кг)	1022	1242
Spiral Hızı (dev/dk) Spiral Rotation Speed (rpm) Vitesse Spirale (vit/min) Скорость движения спирали (об/мин)	<div>Yavaş (dev/dk) Slow (rpm) Lent (v/min) Медленно (об/мин)</div> <div>Hızlı (dev/dk) Fast (rpm) Rapides (v/min) Быстро (об/мин)</div>	<div>126</div> <div>252</div>
Şartname Spacification Spécification Технические характеристики	2 adet zaman saati - 3 adet motor - Kazan sağ sol dönebilir Two Timers/Two Motors - Reversing Direction of Rotation Bowl Deux minuteriers / Trois Moteurs - sens inverse de cuve de rotation Тестомес с 2-мя таймерами времени; 3-мя моторами; Дежа тестомеса с реверсом	

MOBILE MIXER LIFT

KALDIRMA DEVİRME MAKİNESİ

ELEVATEUR BASCULEUR
AUTOMATIQUE DE CUVEПОДЪЕМНИК С
ОПРОКИДЫВАТЕЛЕМ

Model / Modèle / модель	ATL
Elektrik Gücü (kW) Electrical Power (kW) Courant Electrique (kW) Мощность мотора (кВт)	1.7 (kW)
Makine Ölçüleri Machine Dimensions Dimensions de la machine Размеры оборудования	1500 x 1900 x 3200 (mm)
Kapasite (kg) Capacity (kg) Capacité (kg) Объем (кг)	Min: 50 kg - Max: 500 kg
Ağırlık Weight Poids (kg) Вес (кг)	930

TILTING SPIRAL MIXER

KENDİNDEN DEVİRMELİ MİKSER

PETRIN SPIRAL AUTOMATIQUE
ELEVATTEURТЕСТОМЕС С
САМОПРОКИДЫВАЮЩЕЙСЯ
ДЕЖОЙ

Model / Modèle / модель	ATTS160	ATTS240
Hamur Kapsitesi - Dough Capacity (kg) Capacité de La Pâte (kg) Производительность по тесту (кг)	160	240
Un Kapasitesi - Flour Capacity (kg) Capacité De Farine (kg) Производительность по муке (кг)	100	150
Motor Gücü - Bowl Motor Power (kW) Puissance Du Moteur De La Cuve (kW) Мощность мотора дежи (кВт)	5,5-7,5+1,1+1,5	7,5-11+1,1+1,5
En - Width (mm) Largeur - Ширина	1750	1765
Derinlik - Depth (mm) Profondeur- глубина (мм)	2010	2010
Yükseklik - Height (mm) Hauteur -Высота (мм)	1460	1560
Çalışma Yüksekliği-Working Height (mm) Hauteur De Travail - Рабочая высота (мм)	2710	2930
Kazan İç Çapı - Inner Diameter of Bowl (mm) Diamètre De La Cuve - Диаметр дежи (мм)	900	1000
Kazan İç Derinliği - Inner Depth of Bowl (mm) Profondeur De La Cuve - Глубина дежи (мм)	470	470
Kaldırma Sistemi - Lifting System Système De Levage - Система подъема	Hidrolik - Hydraulic Hidrolique - Гидравлическая	Hidrolik - Hydraulic Hidrolique - Гидравлическая
Ağırlık (kg) - Weight (kg) Poids (kg) - Вес (кг)	1242	1470
Spiral Hızı (dev/dk) Revolution of Spiral (rpm) Vitesse de La Spirale (vit/min) Скорость спирали (об/мин)	Yavaş (dev/dk) - Slow (rpm) - Lent (v/min) - Медленно (об/мин) Hızlı (dev/dk) - Fast (rpm) - Rapides (v/min) - Быстро (об/мин)	126 116 232

MOBILE FORK MIXER MOBİL KAZANLI HAMUR YOGURMA MAKİNESİ PETRİN Á FOURCHE CUVE MOBILE МОБИЛЬНЫЙ ВИЛОЧНЫЙ ТЕСТОМЕС



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATION / FICHE TECHNIQUE / ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Model / Modèle / модель	ATMYK100	ATMYK150
Un Kapasitesi (kg) Flour Capacity (kg) Capacité De Farine (kg) Производительность по муке (кг)	100	150
Hamur Kapsitesi (kg) Dough Capacity (kg) Capacité de La Pâte (kg) Производительность по тесту (кг)	160	240
Motor Gücü (kW) Motor Power (kW) Puissance du moteur (kW) Мощность мотора (кВт)	3.5+5.5 +0.75 6,25KW	3.5+5.5 +0.75 6,25KW
En-A (mm) Width-A (mm) Largeur-A (mm) Ширина-A (мм)	1225	1310
Derinlik-B (mm) Depth-B (mm) Profondeur-B (mm) глубина-B (мм)	1960	2000
Yükseklik-C (mm) Height-C (mm) Largeur-C (mm) Высота-C (мм)	1545	1600
Kazan İç Çapı (mm) Inner Diameter of Bowl (mm) Diamètre De La Cuve (mm) Диаметр дежи (мм)	900	1000
Kazan İç Derinliği (mm) Inner Depth of Bowl (mm) Profondeur De La Cuve (mm) Глубина дежи (мм)	470	505
Ağırlık (kg) Weight (kg) Poids (kg) Вес (кг)	1245	1296

FORK MIXER

HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ

PETRIN Á FOURCHE

ВИЛОЧНЫЙ ТЕСТОМЕС



Model / Modèle / модель	ATYK50	ATYK100	ATYK150	ATYK200	ATYK250	ATYK300
Un Kapasitesi (kg) Flour Capacity (kg) Capacité De Farine (kg) Производительность по муке (кг)	50	100	150	200	250	300
Hamur Kapsitesi (kg) Dough Capacity (kg) Capacité de La Pâte (kg) Производительность по тесту (кг)	80	160	240	320	400	480
Motor Gücü (kW) Motor Power (kW) Puissance du moteur (kW) Мощность мотора (кВт)	1.5	3	5.5	5.5	5.5	5.5
En-A (mm) Width-A (mm) Largeur-A (mm) Ширина-A (мм)	975	1090	1170	1200	1300	1380
Derinlik-B (mm) Depth-B (mm) Profondeur-B (mm) глубина-B (мм)	1200	1300	1520	1910	1850	1960
Yükseklik-C (mm) Height-C (mm) Largeur-C (mm) Высота-C (мм)	1070	1230	1290	1390	1440	1570
Kazan İç Çapı (mm) Inner Diameter of Bowl (mm) Diamètre De La Cuve (mm) Диаметр дежи (мм)	700	900	1000	1100	1200	1300
Kazan İç Derinliği (mm) Inner Depth of Bowl (mm) Profondeur De La Cuve (mm) Глубина дежи (мм)	350	470	505	555	610	630
Ağırlık (kg) Weight (kg) Poids (kg) Вес (кг)	290	374	426	580	620	648
Çatal Kol Devri (dev/dk) Spiral Revolution (rpm) Spiral Révolution Скорость вращения вилки (об/мин)	66	52	52	52	52	52

2 MOTOR FORK MIXER

ALTTAN HAREKETLİ HAMUR
YOĞURMA MAKİNESİ

PETRIN Á DOUBLE MOTEUR

ВИЛОЧНЫЙ ТЕСТОМЕС
ДВИЖЕНИЕ СНИЗУ

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATION / FICHE TECHNIQUE / ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Model / Modèle / модель	ATCMY100	ATCMY150
Un Kapasitesi (kg) Flour Capacity (kg) Capacité De Farine (kg) Производительность по муке (кг)	100	150
Hamur Kapsitesi (kg) Dough Capacity (kg) Capacité de La Pâte (kg) Производительность по тесту (кг)	160	240
Motor Gücü (kW) Motor Power (kW) Puissance du moteur (kW) Мощность мотора (кВт)	0.75+3.5-5.5	0.75+3.5-5.5
En-A (mm) Width-A (mm) Largeur-A (mm) Ширина-A (мм)	1300	1370
Derinlik-B (mm) Depth-B (mm) Profondeur-B (mm) глубина-B (мм)	1420	1470
Yükseklik-C (mm) Height-C (mm) Largeur-C (mm) Высота-C (мм)	1460	1470
Kazan İç Çapı (mm) Inner Diameter of Bowl (mm) Diamètre De La Cuve (mm) Диаметр дежи (мм)	900	1000
Kazan İç Derinliği (mm) Inner Depth of Bowl (mm) Profondeur De La Cuve (mm) Глубина дежи (мм)	470	505
Ağırlık (kg) Weight (kg) Poids (kg) Вес (кг)	500	600

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATION / FICHE TECHNIQUE / ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

PLANETARY MIXER

PLANET MIKSER

BATTEUR

ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР



Model / Modèle / модель	ATPM40	ATPM60	ATPM80	ATPM120
Kazan Kapasitesi (lt) Bowl Capacity (lt) Capacité de la cuve(lt) Объем дежи (л)	40	60	80	120
Motor Gücü (kW) Motor Power (kW) Puissance du moteur (kW) Мощность мотора (кВт)	1.1-1.5-1.85	1.1-1.5-1.85	2.5	4
En-A (mm) Width-A (mm) Largeur-A (mm) Ширина-A (мм)	630	630	750	1030
Derinlik-B (mm) Depth-B (mm) Profondeur-B (mm) глубина-B (мм)	920	920	1000	1130
Yükseklik-C (mm) Height-C (mm) Largeur-C (mm) Высота-C (мм)	1370	1370	1600	2050
Kazan İç Çapı (mm) Inner Diameter of Bowl (mm) Diamètre De La Cuve (mm) Диаметр дежи (мм)	400	430	450	450
Kazan İç Derinliği (mm) Inner Depth of Bowl (mm) Profondeur De La Cuve (mm) Глубина дежи (мм)	400	470	560	560
Ağırlık (kg) Weight (kg) Poids (kg) Вес (кг)	210	230	320	645



ALTUNTOP

**HAMUR İŞLEME
DOUGH PROCESSING
TRAITEMENT DE LA PÂTE
ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ
ЗАМЕСА ТЕСТА**

AUTOMATIC DOUGH DIVIDER MACHINE

HAMUR KESME TARTMA MAKİNESİ

DIVISEUSE VOLUMETRIQUE

ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНАЯ МАШИНА



Model / Modèle / модель	ATK50T	ATK50C	ATK60T	ATK60C	ATK80T	ATK80C	ATK110T	ATK110C	ATK130	ATK140
Gramaj Ağırlığı - Grammage Range (gr) Capacité De Coupe Gramage (gr) Диапазон деления теста (гр)	30-90	30-90	50-150	50-150	60-250	60-250	100-600	100-600	250-900	500-1250
Piston Numarı Numbers Of Piston Nombre De Pistons Количество поршней	1	2	1	2	1	2	1	2	1	1
Kesme Kapasitesi (adet/saat) Cutting Capacity (pcs/hour) Capacité De Coupe (nombre/heure) Производительность (шт/ч)	1800 - 2000	3000- 3500	1800- 2000	3000- 3500	1800- 2000	3000- 3500	1500- 1750	2500- 3000	1500- 1750	1250- 1500
En - Width (mm) Largeur (mm) - Ширина (мм)	680	680	680	680	680	780	680	840	680	680
Derinlik - Depth (mm) Profondeur - глубина (мм)	1430	1430	1430	1430	1430	1430	1430	1430	1430	1430
Yükseklik - Height (mm) Largeur - Высота (мм)	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500
Hamur Çıkış Yüksekliği - Dough Output Height (mm) Hauteur De Sortie De La Pâte (mm) Высота выхода теста (мм)	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Bunker Kapasitesi - Bunker Capacity (kg) Capacité Du Bunker (kg) Объем бункера (кг)	50 - 150									
Bunker Yüksekliği - Bunker Height (mm) Hauteur Du Bunker (mm) Высота бункера (мм)	460	460	460	460	460	460	460	460	460	460
Bunker Üst Çapı - Bunker Upper Diameter (mm) Diamètre Du Bunker (mm) Верхний диаметр бункера (мм)	720	720	720	720	720	720	720	720	720	720
Bunker Alt Çapı - Bunker Bottom Diameter (mm) Diamètre Du Fond Du Bunker (mm) Нижний диаметр бункера (мм)	179	179	179	179	179	179	179	179	179	179
Piston Çapı - Piston Diameter (mm) Diamètre Du Piston (mm) Диаметр поршня (мм)	50	50	60	60	80	80	110	110	130	140
Motor Gücü - Motor Power (kW) Puissance Du Moteur (kW) Мощность мотора (кВт)	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	2,2	1.5	2.2	1.5	1.5
Ağırlık - Weight (kg) Poids (kg) - Вес (кг)	450	480	450	480	450	480	450	630	450	450

DOUGH CONICAL
ROLLING MACHINE

KONİK YUVARLAMA MAKİNESİ

BOULEUSE CONIQUE

ТЕСТООКРУГЛИТЕЛЬНАЯ
МАШИНА

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATION / FICHE TECHNIQUE / ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Model / Modèle / модель	ATKY50	ATKY80	ATKY100	ATKY200	ATKY300	ATKY50
Gramaj Aralığı - Grammage Range (gr) Poids De La Pate (gr) Диапазон деления теста (гр)	50-150	80-250	100-400	100-600	300-900	500-1250
En - Width (mm) Largeur - Ширина (мм)	920	920	920	920	920	920
Derinlik - Depth (mm) Profondeur - глубина (мм)	920	920	920	920	920	920
Yükseklik - Height (mm) Hauteur - Высота (мм)	1500	1500	1500	1500	1500	1500
Hamur Giriş Yüksekliği - Dough Input Height (mm) Hauteur D'entrée De La Pâte (mm) Высота подачи теста (мм)	865	880	910	923	923	923
Hamur Çıkış Yüksekliği - Dough Output Height (mm) Hauteur De Sortie De La Pâte (mm) Высота выхода теста (мм)	1000	1060	970	976	976	976
Yuvarlama Kapasitesi - Rounding Capacity (gr) Capacité D'arrondi (gr) Производительность (гр)	1500-3000	1500-3000	1500-3000	1500-3000	1500-3000	1500-3000
Motor Gücü - Motor Power (kW) Puissance Du Moteur (kW) Мощность мотора (кВт)	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75
Ağırlık - Weight (kg) Poids (kg) - Вес (кг)	200	200	200	200	200	200
Kol Mekanizması - Arm Mechanism Mécanisme De Bras - Механизм желобов	Sabit Fixed фиксированный					

DOUGH INTERMEDIATE PROVER MACHINE

ARA DİNLENDİRME MAKİNESİ

CHAMBRE DE REPOS

ШКАФ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ РАССТОЙКИ

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATION / FICHE TECHNIQUE / ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Model / Modèle / модель	ATD152	ATD240	ATD304	ATD400	ATD600
Tas Sayısı Number of Basket Nombre De Bole Sur La Balance Кол-во корзинок	152	240	304	400	600
En - Width (mm) Largeur - Ширина (мм)	1785	1785	1785	1785	1785
Derinlik - Depth (mm) Profondeur - глубина (мм)	1180	1610	2140	2670	3200
Yükseklik (mm) - Height (mm) Largeur (mm) - Высота (мм)	2140	2140	2140	2140	2140
Hamur Kapasitesi - Dough Capacity (gr) Capacité De La Pâte (gr) Производительность теста (гр)	50-1000	50-1000	50-1000	50-1000	50-1000
Salıncak Sayısı - Number of Swings Nombre De Balançoires Кол-во люлек	19	30	38	50	75
File Ölçüsü - Netting Dimensions (mm) Taille du maillage (mm) Размер сетки (мм)	190X190	190X190	190X190	190X190	190X190
Dinlendirme Zamanı (dk) Proofing Time (min) Temps De Repos (pre) Время расстойки (мин)	4-8	6-10	10-14	12-16	16-20
Hamur Giriş Yüksekliği - Dough Input Height (mm) Hauteur D'entrée De Pâte (mm) Высота подачи теста (мм)	750±15	750±15	750±15	750±15	750±15
Hamur Çıkış Yüksekliği - Dough Output Height (mm) Hauteur De Sortie De La Pâte (mm) Высота выхода теста (мм)	115±15	115±15	115±15	115±15	115±15
Motor Gücü - Motor Power (kW) Puissance Du Moteur (kW) Мощность мотора (кВт)	0.37	0.37	0.75	0.75	1.1
Ağırlık - Weight (kg) Poids (kg) - Вес (кг)	418	604	790	976	1162

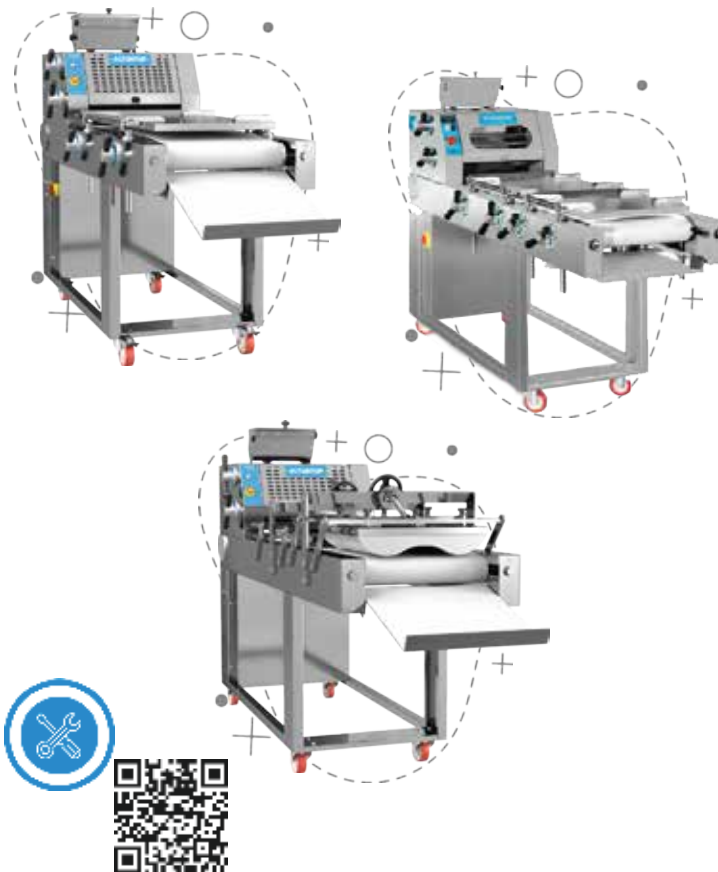


BREAD MOULDER MACHINE

UZUN ŞEKİL VERME MAKİNESİ

FAÇONNEUSE

ФОРМОВОЧНАЯ МАШИНА



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATION / FICHE TECHNIQUE / ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

BAGUETTE MOULDER MACHINE

BAGET ŞEKİL VERME MAKİNESİ

FACONNEUSE POUR BAGUETTE

ФОРМОВОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ БАТОНОВ И БАГЕТОВ



Model / Modèle / модель	ATBM
Üretim kapasitesi (Pc / h) Production capacity (Pc / h) Capacité de production (PC / h) Производительность (шт/ч)	1650
Genişlik (mm) Width (mm) Largeur (mm) Ширина (мм)	1000
Derinlik (mm) Length (mm) Longueur (mm) глубина (мм)	800
Yükseklik (mm) Height(mm) la Hauteur (mm) Высота (мм)	1320
Elektrik gücü (Kw) Electric power (Kw) Puissance électrique (Kw) Электрическая мощность (кВт)	0,75
Ağırlık (kg) weight (Kg) Poids net (Kg) Вес (кг)	207

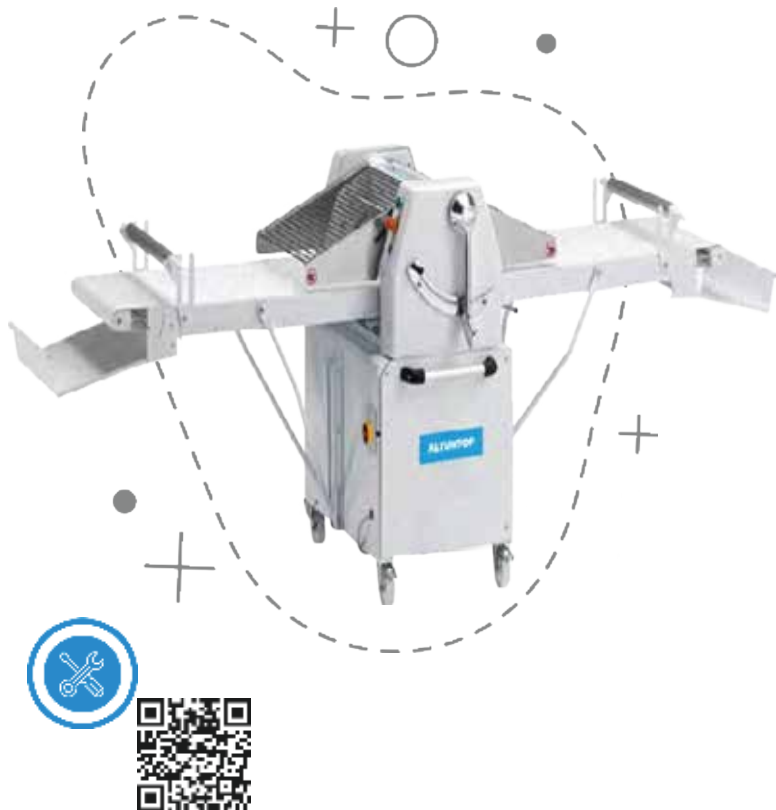
DOUGH SHEETER MACHINE

HAMUR AÇMA MAKİNESİ

LA MİNOİR

ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ

МАШИНА



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATION / FICHE TECHNIQUE / ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Model / Modèle / модель	ATHA50x100	ATHA120X60	ATHA130X60
Bant Ölçüleri - Belt Sizes (mm) Rubans à Mesurer - Размеры ленты (мм)	500X1000	600X1200	600X1300
Merdane Çapı - Roller Diameter (mm) Diamètre Du Rouleaux - Диаметр вала (мм)	71	71	71
Merdane Uzunluğu - Roller Length (mm) Longueur Du Rouleaux - Длина вала (мм)	600	600	600
Merdane Aralığı - Roller Range (mm) Espace Des Rouleaux (mm) Расстояние между валами (мм)	0.1-48	0.1-48	0.1-48
Bant Hızı (m/dk) - Belt Speed (m/sec) Courroie Vitesse - Скорость ленты (м/мин)	30	30	30
Genişlik - Width (mm) Largeur (mm) - Ширина (мм)	1150	1150	1150
Uzunluk - Length (mm) Longueur (mm) - Длина (мм)	2500	3100	3500
Yükseklik - Height (mm) Hauteur (mm) - Высота (мм)	1100	1100	1100
Bant Yüksekliği - Belt Height (mm) Hauteur De Ceinture (mm) Высота ленты (мм)	900	900	900
Elektrik Gücü - Electrical Power (kW) Puissance Electrique (kW) - Мощность мотора (кВт)	0.75	0.75	0.75
Ağırlık - Weight (kg) Poids (kg) - Вес (кг)	180	195	210

MANUAL DOUGH DIVIDER ROUNDER MACHINE

MANUEL HAMUR KESME YUVARLAMA MAKİNESİ

DIVISEUSE BOULEUSE (ROTOMATE)

ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ-ОКРУГЛИТЕЛЬ



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





ALTUNTOP

YARDIMCI EKİPMANLAR
AUXILIARY EQUIPMENT
EQUIPEMENTS AUXILIAIRES
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

BREAD SLICER MACHINE

EKMEK DİLİMLEME MAKİNESİ

TRANCHEUSE À PAIN

ХЛЕБОРЕЗКА РУЧНАЯ

Model / Modèle / модель	ATMED	ATGED	ATSED
Dilim Kalınlığı (mm) Thickness of Slice (mm) Épaisseur De Tranche (mm) Толщина ломтиков (мм)	9 - 11 - 12 - 14 - 15 - 16 - 18 - 20		
Bıçak Sayısı Number of Blades Nombre De Lames Количество ножей	48 - 42 - 36 - 32 - 30 - 28 - 26 - 24		
En-A (mm) Width-A (mm) Largeur-A (mm) Ширина-A (мм)	715	820	650
Derinlik-B (mm) Depth-B (mm) Profondeur-B (mm) глубина-B (мм)	950	950	950
Yükseklik-C (mm) Height-C (mm) Largeur-C (mm) Высота-C (мм)	1200	1200	1200
Tezgah Yüksekliği (mm) Counter Height (mm) Hauteur Du Banc (mm) Высота рабочего стола (мм)	670	670	670
Motor Gücü (kW) Motor Power (kW) Courant Electrique (kW) Мощность мотора (кВт)	0,37KW	0,37KW	0,37KW
Maks. Ekmek Uzunluğu (mm) Max. Length of Bread (mm) Max. Longueur du pain (mm) Max. Длина хлеба (мм)	465	640	465
Makine Ağırlığı (kg) Weight (kg) Poids (kg) Вес (кг)	138	157	145



AUTOMATIC BREAD SLICER MACHINE
 OTOMATİK EKMEK DİLİMLEME MAKİNESİ
 TRANCHEUSE
 À PAIN AUTOMATIQUE
 ХЛЕБОРЕЗКА АВТОМАТИЧЕСКАЯ



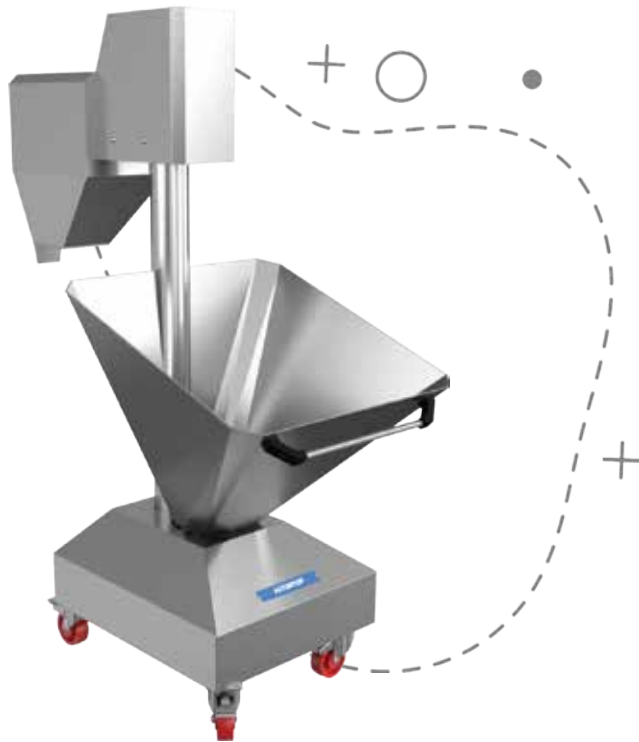
Model / Modèle / модель	ATOD
Dilim Kalınlığı (mm) Thickness of Slice (mm) Épaisseur De Tranche (mm) Толщина ломтиков (мм)	9 - 11 - 12 - 14 - 15 - 16 - 18 - 20
Bıçak Sayısı Number of Blades Nombre De Lames Количество ножей	48 - 42 - 36 - 32 - 30 - 28 - 26 - 24
En-A (mm) Width-A (mm) Largeur-A (mm) Ширина-A (мм)	1200
Derinlik-B (mm) Depth-B (mm) Profondeur-B (mm) глубина-B (мм)	2620
Yükseklik-C (mm) Height-C (mm) Hauteur-C (mm) Высота-C (мм)	1400
Tezgah Yüksekliği (mm) Counter Height (mm) Hauteur Du Banc (mm) Высота рабочего стола (мм)	670
Motor Gücü (kW) Motor Power (kW) Courant Electrique (kW) Мощность мотора (кВт)	1KW
Makine Ağırlığı (kg) Weight (kg) Poids (kg) Вес (кг)	343

FLOUR SIFTING MACHINE

UN ELEME MAKİNESİ

TAMİSEUSE DE FARİNE

МУКОПРОСЕИВАТЕЛЬ



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATION / FICHE TECHNIQUE / ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Model / Modèle / модель	ATUE
En-A (mm) Width-A (mm) Largeur-A (mm) Ширина-A (мм)	720
Derinlik-B (mm) Depth-B (mm) Profondeur-B (mm) глубина-B (мм)	1250
Yükseklik-C (mm) Height-C (mm) Hauteur-C (mm) Высота-C (мм)	1650
Un Kapasitesi (kg) Flour Capacity (kg) Capacité De Farine (kg) Объем бункера (кг)	50
Eleme Süresi (kg/dk) Sifting Time (kg/mn) Temps de tamissage (kg/mn) Производительность (кг/ч)	50
Elektrik Gücü (kW) Electrical Power (kW) Puissance Electrique (kW) Электрическая мощность (кВт)	0.75+0.37
Ağırlık (kg) Weight (kg) Poids (kg) вес (кг)	104

STEAM UNIT

KLİMA ÜNİTESİ

UNITE CLIMATOR (COMPLET)

КЛИМАТ-КОНТРОЛЬ



Model / Modèle / модель	ATVK
En-A (mm) Width-A (mm) Largeur-A (mm) Ширина-A (мм)	480
Derinlik-B (mm) Depth-B (mm) Profondeur-B (mm) глубина-B (мм)	240
Yükseklik-C (mm) Height-C (mm) Hauteur-C (mm) Высота-C (мм)	1400
Isıtma Aralığı (°C) Heat Range (°C) Intervalle de Chauffage (°C) Диапазон температуры (°C)	0-40
Nem Aralığı (%) Humidity Range (%) Intervalle D'humidité (%) Диапазон влажности (%)	30-90
Kapasite (m²) Capacity (m²) Capacité (m²) Объем (м²)	8
Su Girişi (inç) Water Inlet (inch) Entrée D'eau (Pouces) Подвод воды (дюйм)	3/4
Elektrik Gücü (kW) Electrical Power (kW) Puissance Electrique (kW) Мощность мотора (кВт)	6 KW
Ağırlık (kg) Weight (kg) Poids (kg) вес (кг)	11,1
Kontrol Sistemi Control System Système De Contrô Панель управления	Manual Мануальная

ROTARY OVEN TROLLEY
DÖNER FIRIN TAVA ARABASI
CHARIOT
ТЕЛЕЖКА

Model / Modèle / модель	ATDF 46	ATDF 68	ATDF 108
Tepsi sayısı (PC) Number of trays (PC) Nombre de plateaux (PC) Количество противней (шт)	14-18	14 - 18	16- 18
Tepsiler arasındaki mesafe (mm) The distance between the trays (mm) La distance entre les plateaux (mm) Расстояние между противнями (мм)	80- 150	80-150	80-160
Tepsi boyutları (mm) Dimensions of tray (mm) Dimensions du plateau (mm) Размер противня (мм)	400 x 600 650x530 500x700	600 x 800	800 x 1000 740x980



AUTOMATIC LOADER

Otomatik Yükleme Robotu

ELEVATEUR SOLE FIXE

АВТОМАТИЧЕСКАЯ

СИСТЕМА ЗАГРУЗКИ-ВЫГРУЗКИ



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATION / FICHE TECHNIQUE / ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

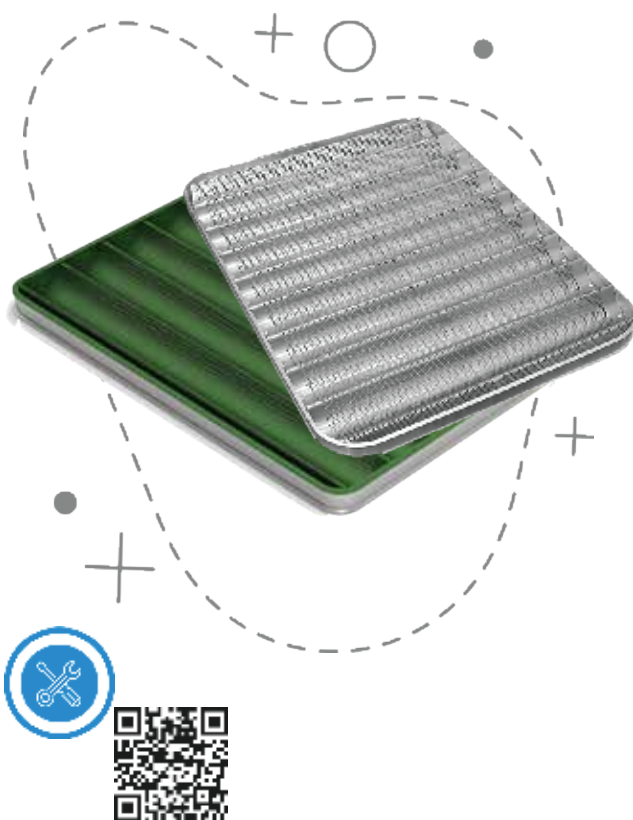
Model / Modèle / модель	BATO 180	BATO 250
KAPASİTE (EKMEK / SAAT) CAPACITY (BREAD/HOUR) Capacité de pain /heure Производительность (шт./час)	864	1296
PIŞİRME ALANI (m2) COOKING AREA (m2) Zone de cuisson (m2) Площадь выпечки (м2)	18	25
KAT SAYISI NUMBER OF FLOORS Nombre d'étage Количество ярусов (шт)	4	6
MAKSİMUM ÇALIŞMA ALANI ÖLÇÜLERİ (mm²) MAXIMUM WORKING AREA DIMENSIONS (mm²) Dimensions maximales de la zone de travail (mm²) Макс. габариты площади выпечки (мм²)	11000x3000x6000x3250	11000x3500x6000x3250
PIŞİRME KABİNİ EBATLARI GENİŞLİK-DERİNLİK-YÜKSEKLİK COOKING TRAY DIMENSIONS WIDTH-DEPTH-HEIGHT Dimension de l'armoire de cuisson largeur -profondeur-hauteur Габариты (Ш×Г×В)	G1830 - D2400 - Y2000	
MAKSİMUM KULLANILAN GÜÇ (KW) MAXIMUM USED POWER(KW) Puissance maximale utilisée (KW) Максимальная потребляемая мощность (кВт)	7	
BRÜLÖR BAĞLANTI BASINCI (mbar) BROLOR CONNECTION PRESSURE (MBAR) Pression de raccordement du brûleur (mbar) Давление подключения газа (мбар)	21 - 300	
YAKIT SEÇENEKLERİ FUEL OPTIONS Options de carburant Вид топлива	GAS - Diesel	
MAKSİMUM ÇALIŞMA SICAKLIĞI (DERECE) MAXIMUM OPERATING TEMPERATURE (DEGREE) Température maximale de fonctionnement (degré) Макс. потребляемая мощность (кВт)	300	
MAKİNA AĞIRLIĞI (kg) MACHINE WEIGHT (kg) Poids (kg) Вес оборудования (кг)	15000	18000

BAGUETTE TRAY

BAGET EKMEK TAVASI

PLATEAUX BAGUETTE

Противень «Багет»



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATION / FICHE TECHNIQUE / ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Model / Modèle / модель	Dimensions - Boyutlar - Габаритные размеры				
Tepsi Ölçüleri (mm) Tray Dimensions (mm) Dimensions Du Plateau (mm) Размеры противня (мм)	400 x 600	530 x 650	600 x 800	740x980	800 x 1000
Kalınlık (mm) Thickness (mm) Epaisseur (mm) Толщина (мм)	1.5				
Delğin çapı (mm) Diameter of the hole (mm) Diamètre du trou (mm) Диаметр перфорации (мм)	2				
Malzeme Material Matériel Материал	ALUMINUM - ALÜMİNYUM - АЛЮМИНИЙ				

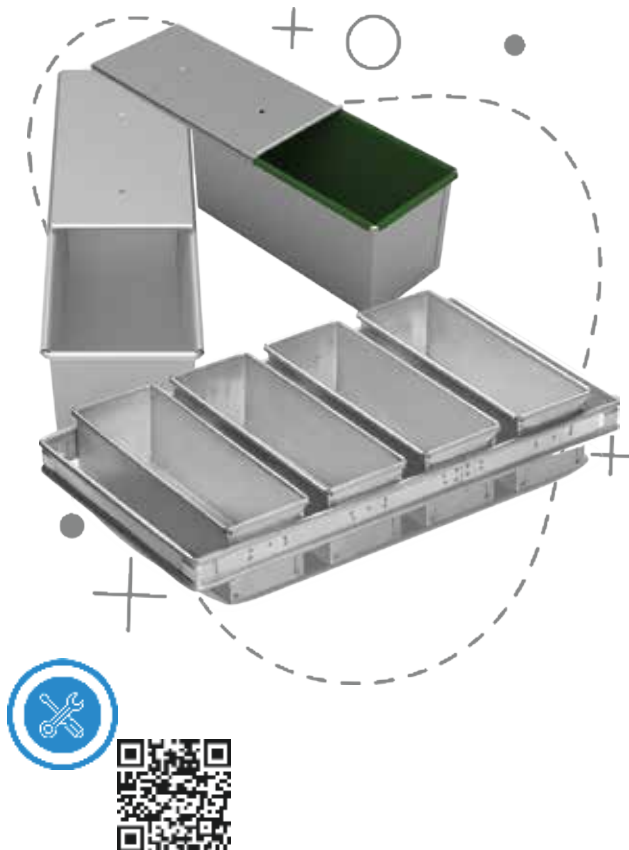
TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATION / FICHE TECHNIQUE / ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

TOAST PANS

TOST KALIPLARI

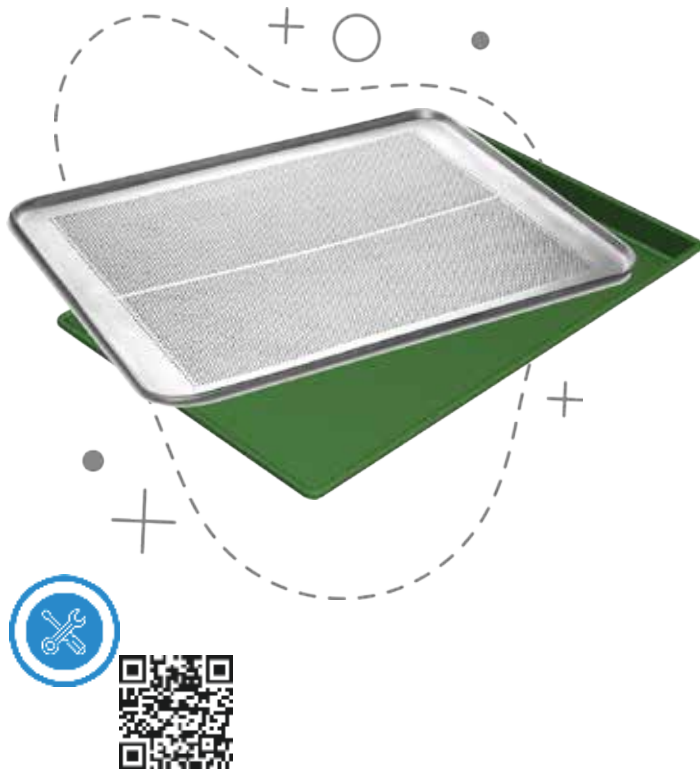
PLATEAUX POUR BRÛCHES

ФОРМЫ ДЛЯ ХЛЕБА



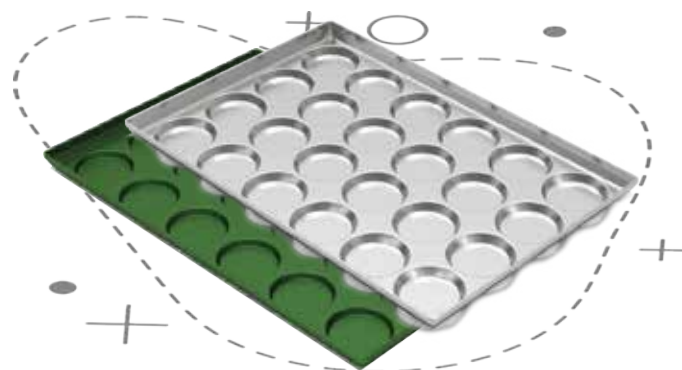
Model / Modèle / модель	Ürün Product Produit Продукт	En Width Largeur Ширина (mm)	Derinlik Depth Profondeur глубина (mm)	Uzunluk Length Longueur Длина (mm)	Kalınlık Thickness Épaisseur Толщина (mm)	Malzeme Material Matériel Материал (mm)
ATTT 400	400 gr	100 mm	100 mm	200 mm	0.8	Alüminized
ATTT 500	500 gr	100 mm	100 mm	250 mm	0.8	Alüminized
ATTT 600	600 gr	100 mm	100 mm	300 mm	0.8	Alüminized
ATTT 1000	1000 gr	120 mm	120 mm	320 mm	0.8	Alüminized
ATTT 1500	1500 gr	130 mm	130 mm	300 mm	0.8	Alüminized

FLAT AND PERFORATED TRAY
DÜZ VE DELİKLİ TAVA
PLATEAUX PERFORER
ПРОТИВНИ ГЛАДКИЕ
ПЕРФОРИРОВАННЫЕ



Model / Modèle / модель	Dimensions - Boyutlar - Габаритные размеры				
Tepsi Ölçüleri (mm) Tray Dimensions (mm) Dimensions Du Plateau (mm) Размеры противня (мм)	400 x 600	530 x 650	590 x 800	740x980	800 x 1000
Kalınlık (mm) Thickness (mm) Epaisseur (mm) Толщина (мм)	1.5	1.5	1.5	2	2
Deliğin çapı (mm) Diameter of the hole (mm) Diamètre du trou (mm) Диаметр перфорации (мм)	3				
Malzeme Material Matériel Материал	ALÜMİNYUM - ALUMINUM - АЛЮМИНИЙ				

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATION / FICHE TECHNIQUE / ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

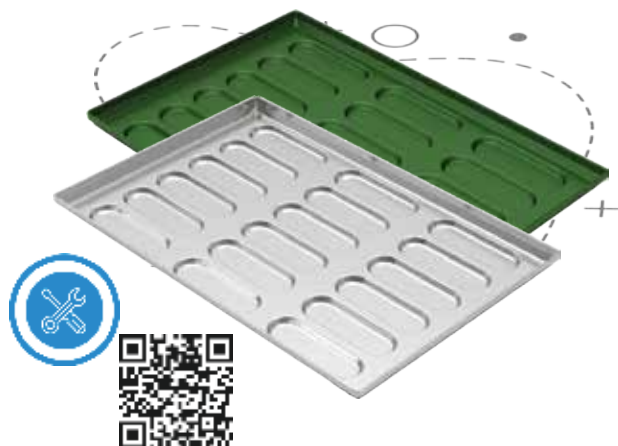


BURGER AND
SANDWICH TRAY

HAMBURGER VE SANDVIÇ TAVALARI

PLATEAUX HAMBURGER
ET SANDWICH

Противни
«Гамбургер» «Сендвич»



Boyutlar Dimensions Габаритные размеры	Kalıp 1 (60 gr) -Mold 1 (60 gr) Moule 1 (60 gr) Форма 1 (60 гр)		Kalıp 2 (80 gr) -Mold 2 (80 gr) Moule 2 (80 gr) Форма 2 (80 гр)		Kalıp 3 (100 gr) -Mold 3 (100 gr) Moule 3 (100 gr) Форма 3 (100 гр)	
	Delğin-Diameter Diamètre-Диаметр (cm)	Ekmek Sayısı Number of Bread Nombre de pain Количество булочек	Delğin-Diameter Diamètre-Диаметр (cm)	Ekmek Sayısı Number of Bread Nombre de pain Количество булочек	Delğin-Diameter Diamètre-Диаметр (cm)	Ekmek Sayısı Number of Bread Nombre de pain Количество булочек
400 X 600	10,5	15	11,5	12	12,5	8
530 X 650	10,5	20	11,5	12	12,5	12
590 X 800	10,5	30	11,5	24	12,5	20
740 X 980	10,5	48	11,5	35	12,5	35
800 X 1000	10,5	48	11,5	35	12,5	35
Malzeme-Material Matériel-Материал	ALÜMİNYUM - ALUMINUM - АЛЮМИНИЙ					
Boyutlar Dimensions Габаритные размеры	Kalıp 1 (60 gr) -Mold 1 (60 gr) Moule 1 (60 gr) Форма 1 (60 гр)		Kalıp 2 (80 gr) -Mold 2 (80 gr) Moule 2 (80 gr) Форма 2 (80 гр)		Kalıp 3 (100 gr) -Mold 3 (100 gr) Moule 3 (100 gr) Форма 3 (100 гр)	
	Compartment Dimensions (cm)	Ekmek Sayısı Number of Bread Nombre de pain Количество булочек	Compartment Dimensions (cm)	Ekmek Sayısı Number of Bread Nombre de pain Количество булочек	Compartment Dimensions (cm)	Ekmek Sayısı Number of Bread Nombre de pain Количество булочек
400 X 600	6,5 x 18,5	10	6,5 x 20,5	8	8 x 21,5	8
530 X 650	6,5 x 18,5	18	6,5 x 20,5	14	8 x 21,5	10
590 X 800	6,5 x 18,5	21	6,5 x 20,5	18	8 x 21,5	18
740 X 980	6,5 x 18,5	36	6,5 x 20,5	32	8 x 21,5	30
800 X 1000	6,5 x 18,5	36	6,5 x 20,5	36	8 x 21,5	30
Malzeme-Material Matériel-Материал	ALÜMİNYUM - ALUMINUM - АЛЮМИНИЙ					

BAKLAWA DOUGH(PHILLO) SHEETER MACHINE BAKLAVA MAKİNESİ LA MİNOİR Á BAKLAVA МАШИНА ДЛЯ ПАХЛАВЫ



Model / Modèle / модель	ATBA60	ATBA70	ATBA80
Açılan Hamurun Eni (mm) Width of Dough (mm) Largeur De Pâte Ouverte (mm) Ширина раскатки теста (мм)	550	650	800
En-A (mm) Width-A (mm) Profondeur-B (mm) Ширина (мм)	1470	1570	1710
Yükseklik-C (mm) Height-C (mm) Largeur-C (mm) Высота-C (мм)		1630	
Uzunluk (mm) Length (mm) Longueur (mm) Длина (мм)		2900	
Kapasite (kg/saat) Capacity (kg/hour) Capacité (kg/heure) Производительность (кг/ч)	70	90	120
Hamur Kalınlık Aralığı (mm) Range of Dough Thickness (mm) Gamme D'épaisseur De Pâte (mm) Диапазон толщины теста (мм)		0.015 - 5	
Motor Gücü (kW) Motor Power (kW) Puissance du moteur (kW) Мощность мотора (кВт)	10.5	10.5	12
Bant Geniřlięi (mm) Belt Width (mm) Largeur De Bande (mm) Ширина ленты (мм)	630	730	870
Ağırlık (kg) Weight (kg) Poids (kg) Вес (кг)	1350	1400	1500



CHANGE THE **WORLD**
EVERY **BAKE**



2. Organize Sanayi
Bölgesi 7. Cadde No: 19
MALATYA / TURKEY

☎+90 422 237 56 08

Fax : +90 422 237 56 07

✉:altuntop@altuntop.com

ALTUNTOP



www.altuntop.com

