

ALTUNTOP

INDUSTRIAL TECHNOLOGY

**EQUIPAMENTO DE PADARIA
EQUIPOS DE PANADERÍA
BAKERY EQUIPMENT**

SOBRE NÓS

ALTUNTOP COMPANY é uma das empresas líderes na fabricação de equipamentos de padaria e pastelaria na Turquia.

Nossa experiência começa em 1991 na Turquia. O objetivo sempre foi buscar a tecnologia de indústrias alimentícias no mundo.

Além de apresentar aos clientes em todo o mundo produtos de alta qualidade. A empresa obteve sucesso notável na fabricação de produtos de alta qualidade, de acordo com os padrões internacionais, permitindo que a empresa exportasse para mais de 90 países.

Tudo isso atribuído primeiramente a vasta área que a empresa ocupa, que é estimada em 22.000 m² e seus quadros humanos com cerca de 300 pessoas, permitindo a capacidade de produção em massa de diferentes equipamentos de panificação. Em segundo lugar, a experiência de longo prazo de nossas coisas representada em consultores, engenheiros, técnicos e trabalhadores cujos esforços levaram ao sucesso da empresa.

Nossa política foi e sempre será sobre inovação constante, desenvolvimento de equipamentos e tornar-se a primeira escolha para os compradores de equipamentos de panificação e pastelaria em todo o mundo.

SOBRE NOSOTROS

ALTUNTOP COMPANY es una de las empresas líderes en la fabricación de equipos de panadería y pastelería en Turquía.

Nuestra experiencia comienza en 1991 en Turquía. El objetivo siempre ha sido buscar la tecnología de las industrias alimentarias en el mundo.

Además de ofrecer a los clientes de todo el mundo productos de alta calidad. La compañía ha logrado un éxito notable en la fabricación de productos de alta calidad según los estándares internacionales, lo que le permite exportar a más de 90 países.

Todo esto se atribuye principalmente a la vasta área que ocupa la empresa, que se estima en 22,000 m² y su personal humano con aproximadamente 300 personas, lo que permite la capacidad de producción en masa de diferentes equipos de panadería. Segundo, la experiencia a largo plazo de nuestras cosas representada en consultores, ingenieros, técnicos y trabajadores cuyos esfuerzos llevaron al éxito de la empresa.

Nuestra política ha sido y será siempre sobre la innovación constante, el desarrollo de equipos y ser la primera opción para los compradores de equipos de repostería y pastelería en todo el mundo.

ALTUNTOP
BAKERY EQUIPMENT



ABOUT US

ALTUNTOP COMPANY is one of the leading companies in manufacture of bakery and pastry equipment in Turkey. Our experience goes back to 1991 in Turkey. The purpose has always been pursuing world wild food industries technology.

In addition to presenting the customers across the global with high quality products. The Company has remarkably succeeded in manufacturing high quality products in accordance with International Standards enabling the company to export to more than 90 countries.

All this attributed first to vast area the company occupies which estimated to 22.000 m² and its human cadres about 300 people allowing for mass production capacities of different bakery equipment. Second comes the long- term experience of our stuff represented in consultants, engineers, technicians and workers whose efforts has led to company success.

Our policy was and always will be about innovation constant development of equipment and becoming the first choice for the buyers of Bakery and Pastry equipment worldwide.



FORNO ROTATIVO
HORNO ROTATIVO
BAKING ROTARY OVENS



Especificações Técnicas / Especificaciones Técnicas / Technical Specifications

Modelo Modelo Model	Unidade Unidad Unit	ATDF 100	ATDF 150	ATDF 250	ATDF 300
Capacidade (pão / hora) Capacidad (pan / 1 horas) Production capacít (Bread / h)	PC	1120	1440	2240	3024
Área de cozimento Superficie de cocción Baking area	m²	6.24-6.72	8.64	11.6-13	13-14.4
Número de bandejas Número de bandejas Number of trays	Bandeja Tray	14	18	16-18	18
Distância entre as bandejas Distancia entre bandejas The distance between the trays	mm	80-150	80-150	90-160	90-160
Tamanho da bandeja Tamaño de bandeja Tray dimensions	mm	600 x 800	600 x 800	740 x 980 / 800 x 1000	740 x 980 / 800 x 1000
Largura Anchura (W) Width	mm	1700	1700	1910	1910
Comprimento Longitud (L) Length	mm	2520	2570	2780	2780
Altura Altura (H) Height	mm	2450	2620	2650	2850
Consumo de energia elétrica Energía eléctrica Electricity consumption of the oven	kW	3	3	3.7	3.7
Capacidade de aquecimento Capacidad de calentamiento Heat capacity for Gas - Diesel source	kcal/h	60000	60000	70000	70000
Temperatura máxima Max. temperatura Max. temperature	°C	350	350	350	350
Capacidade elétrica para o forno elétrico Capacidad eléctrica para el modelo eléctrico Electric capacity for the electric oven	kW/h	66	71	97	102
Fonte de energia Fuente de energía Energy source	-	Diesel, Gás Natural / LPG, energia elétrica, Diesel, El gas natural / LPG, energía eléctrica, Diesel , Natural Gas/ LPG, Electric			
Peso do forno Peso del horno Net weight	Kg	1800	1900	2330	2500
Sistema de controle Sistema de control Control system	-	Análogica, digital ou tela sensível ao toque Analógica, digital o pantalla táctil Analog, digital or touch screen			



FORNOS ROTATÓRIOS INTELIGENTES
HORNOS ROTATORIOS INTELIGENTES
SMART ROTARY OVENS



Especificações Técnicas / Especificaciones Técnicas / Technical Specifications

Modelo Modelo Model	Unidade Unidad Unit	ATDFE 40	ATDFG 40
Capacidade (pão / hora) Capacidad (pan / 1 horas) Production capacít (Bread / h)	PC	384	384
Área de cozimento Superficie de cocción Baking area	m²	3.6-4	3.6-4
Número de bandejas Número de bandejas Number of trays	PC	15-18	15-18
Distância entre as bandejas Distancia entre bandejas The distance between the trays	mm	80-140	80-140
Tamanho da bandeja Tamaño de bandeja Tray dimensions	mm	400 x 600	400 x 600
Largura Anchura (W) Width	mm	1085	1085
Comprimento Longitud (L) Length	mm	1150	1890
Altura Altura (H) Height	mm	2300	2300
Consumo de energia elétrica Energía eléctrica Electricity consumption of the oven	kW	2.2	2.2
Capacidade de aquecimento Capacidad de calentamiento Heat capacity for Gas - Diesel source	kcal/h	21000	21000
Temperatura máxima Max. temperatura Max. temperature	°C	350	350
Capacidade elétrica para o forno elétrico Capacidad eléctrica para el modelo eléctrico Electric capacity for the electric oven	kW/h	32	3.5
Fonte de energia Fuente de energía Energy source	-	Diesel, Gás Natural / LPG, energia elétrica, Diesel, El gas natural / LPG, energía eléctrica, Diesel , Natural Gas/ LPG, Electric	
Peso do forno Peso del horno Net weight	Kg	762	762



**FORNO DE CONVÉS
HORNO DE PISOS
BAKING DECK OVEN**



**FORNO ROTATÓRIOS DE CONVEÇÃO COM CÂMARA DE FERMENTAÇÃO
HORNO ROTATIVO DE CONVECCIÓN
ROTARY CONVECTION OVEN WITH FERMENTATION CHAMBER**

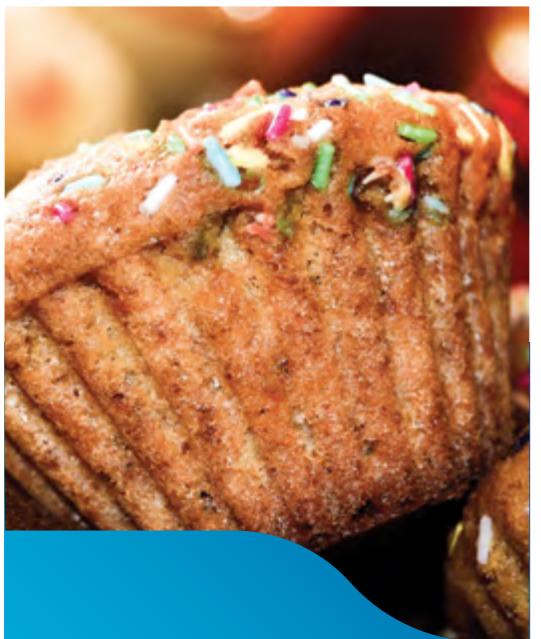


Especificações Técnicas / Especificaciones Técnicas / Technical Specifications

Modelo Modelo Model	Unidade Unidad Unit	ATKF 50	ATKF 100	ATKF 150	ATKF 180
Área de cozimento Superficie de cocción Baking area	m²	5	10	15	18
Número de bandejas Número de bandejas Number of trays	PC	5	4	4	4
Largura Anchura (W) Width	mm	1880	1880	2470	2470
Comprimento Longitud (L) Length	mm	1910	3330	3330	3730
Altura Altura (H) Height	mm	2520	2410	2410	2410
Largura interna do forno Anchura interior de horno Inside width of the oven	mm	1220	1220	1810	1810
Comprimento interno do forno Longitud interior del horno Inside length of the oven	mm	880	2060	2060	2480
Altura interna do forno Altura interior del horno Interior height of the oven	mm	210	210	210	210
Capacidade de aquecimento Capacidad de calentamiento Heat capacity for Gas - Diesel source	Kcal/ h	37000	90000	120000	140000
Dimensões das bandejas Las dimensiones de las bandejas The dimensions of the trays	mm	580 x 2400	580 x 2400	580 x 2400	580 x 2400
Fonte de energia Fuente de energía Energy source			Diesel, gás, energia elétrica Diesel, gas, energía eléctrica Diesel Gas, Electric		
Peso líquido Peso del horno Net weight	Kg	2000	3520	4200	5500

Especificações Técnicas / Especificaciones Técnicas / Technical Specifications

Modelo Modelo Model	Unidade Unidad Unit	ATDPE	ATDPG
Número de bandejas Número de bandejas Number of trays	PC	10	10
Dimensões das bandejas Las dimensiones de las bandejas Tray dimensions	mm	600 x 400	600 x 400
Largura Anchura (W) Width	mm	1000	1000
Comprimento Longitud (L) Length	mm	1440	1440
Altura Altura (H) Height	mm	2280	2280
Fonte de energia Fuente de energía Energy source	-	Eletricidade / Electricidad Electric	Gas
Energia elétrica Energía eléctrica Electric power	kw	17.5	3.5
Voltagem Voltaje Voltage	V / Hz	380/50	380/50
Energia elétrica para gabinete de fermentação Energía eléctrica for fermentation cabinet Electric power for fermentation cabinet	kW	4.5	4.5
Peso líquido Peso del horno Net weight	Kg	478	478



**FORNO ELÉTRICO COMPACTO
HORNO ELÉCTRICO COMPACTO
COMPACT ELECTRIC OVEN
(ROTARY – DECK)**



**FORNO ELÉTRICO DE CONVÉS
HORNO ELECTRICO DE PISOS
ELECTRIC DECK OVEN**



Especificações Técnicas / Especificaciones Técnicas / Technical Specifications

Modelo Modelo Model	Unidade Unidad Unit	ATEC
Quantidade de camadas Número de cubierta Number of Layers	PC	2
Número de bandejas Número de bandejas Number of trays	PC	5
Dimensões das bandejas Las dimensiones de las bandejas Tray dimensions	mm	600 x 400
Número de bandejas de entrada da câmara de fermentação Number of trays input fermentation chamber	PC	8
Largura Anchura (W) Width	mm	1000
Comprimento Longitud (L) Length	mm	1200
Altura Altura (H) Height	mm	2200
Energia elétrica Energía eléctrica Electricity consumption of the oven	Kw	570
Peso líquido Peso del horno Net weight	Kg	19

Especificações Técnicas / Especificaciones Técnicas / Technical Specifications

Modelo Modelo Model	Unidade Unidad Unit	ATEK 1	ATEK 2	ATEK 3	ATEK 4
Quantidade de camadas Número de cubierta Number of Layers	PC	1	2	3	4
Dimensões das bandejas Las dimensiones de las bandejas Tray dimensions	mm	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400
Largura Anchura (W) Width	mm	1670	1670	1670	1670
Comprimento Longitud (L) Length	mm	1585	1585	1585	1585
Altura Altura (H) Height	mm	1380	1760	2140	2500
Largura interna do forno Anchura inferior de horno Inside width of the oven	mm	1200	1200	1200	1200
Comprimento interno do forno Longitud interior de horno Inside length of the oven	mm	800	800	800	800
Altura interna do forno Altura interior del horno Interior height of the oven	mm	205	205	205	205
Energia elétrica Energía eléctrica Electric power	kw	11	20	27	35
Peso líquido Peso del horno Net weight	Kg	550	750	950	1200



**FORNO ELÉTRICO
DE CONVEÇÃO
(FUNÇÕES MÚLTIPAS)**

**HORNO ELÉCTRICO
DE REPOSTERÍA**

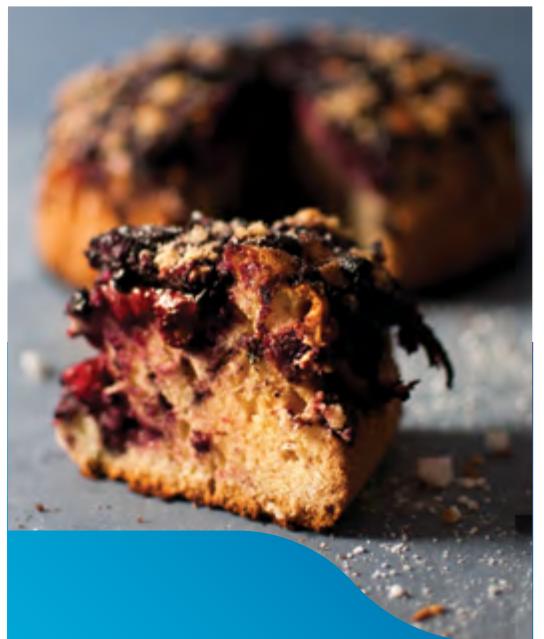
ELECTRIC CONVECTION PASTRY
OVEN (MULTI FUNCTIONS)



Especificações Técnicas / Especificaciones Técnicas / Technical Specifications

Modelo Modelo Model	Unidade Unidad Unit	ATPE- 4	ATPE- 6	Gabinete de Fermentação Gabinete de Fermentación Fermentation Cabinet
Dimensões das bandejas Las dimensiones de las bandejas Tray dimensions	mm		600 x 400	
Quantidade de camadas Número de cubierta Number of Layers	PC	4	6	8
Largura Anchura (W) Width	mm	800	800	790
Comprimento Longitud (L) Length	mm	845	855	800
Altura Altura (H) Height	mm	560	700	850
Energia elétrica Energía eléctrica Electric power	Kw	6	9	1.2
Peso líquido Peso del horno Net weight	Kg	75	85	65



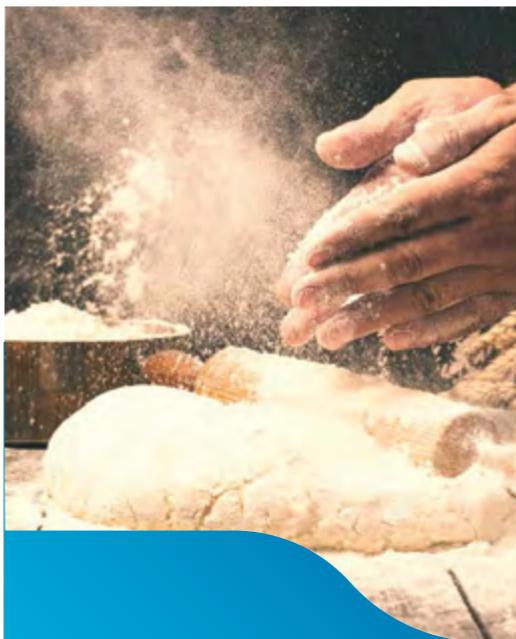


**BATEDEIRA PLANETÁRIA
BATIDORA PLANETARIA
PLANETARY MIXER**



Especificações Técnicas / Especificaciones Técnicas / Technical Specifications

Modelo Modelo Model	Unidade Unidad Unit	ATPM 20	ATPM 40	ATPM 60	ATPM 80
Capacidade do recipiente Capacidad del recipiente Container capacity	l	20	40	60	80
Rotação do motor La rotación del motor Engine rotation	rpm	55 - 110 - 120	55 - 110 - 120	55 - 110 - 120	55 - 110 - 120
Largura Anchura (W) Width	mm	500	630	360	750
Comprimento Longitud (L) Length	mm	660	920	920	1000
Altura Altura (H) Height	mm	760	1370	1370	1600
Energia elétrica Energía eléctrica Electric power	Kw	0.75	1-1,4-1,7-2,2	1-1,4-1,7-2,2	1,5-2,5-3
Peso líquido Peso del horno Net weight	Kg	80	210	220	320



**AMASADEIRA
AMASADORA
FORK MIXER FIX BOWL**



Especificações Técnicas / Especificaciones Técnicas / Technical Specifications

Modelo Modelo Model	Unidade Unidad Unit	ATYK 50	ATYK 100	ATYK 150	ATYK 200	ATYK 250	ATYK 300
Capacidade de farinha La capacidad de la harina Flour capacity of bowl	Kg	50	100	150	200	250	300
Capacidade de massa La capacidad de la masa Dough capacity of bowl	Kg	80	160	240	320	400	480
Diametro da cuba Diámetro del fajón Bowl diameter	mm	750	900	1000	1100	1200	1300
Largura Anchura (W) Width	mm	945	1100	1200	1200	1300	1380
Comprimento Longitud (L) Length	mm	1200	1315	1600	1910	1850	1960
Altura Altura (H) Height	mm	1140	1280	1300	1390	1440	1570
Energia elétrica Energía eléctrica Electric power	Kw	1.5	3	4	5.5	5.5	5.5
Peso líquido Peso del horno Net weight	Kg	290	374	426	580	620	648



**AMASADEIRA ESPIRAL
AMASADORA ESPIRAL
SPIRAL MIXER FIX BOWL**



**MISTURADOR DE MOTOR DUPLO
MEZCLADOR DE HORQUILLA DE
DOBLE MOTOR
DOUBLE MOTOR FORK MIXER**

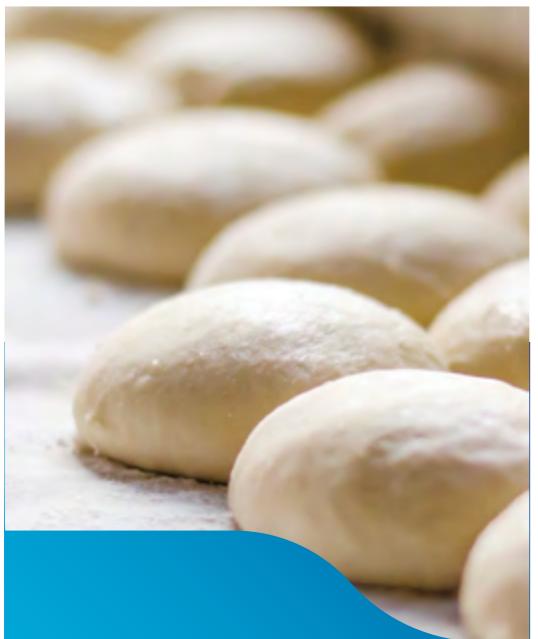


Especificações Técnicas / Especificaciones Técnicas / Technical Specifications

Modelo Modelo Model	Unidade Unidad Unit	ATSM 55	ATSM 80	ATSM 120	ATSM 160	ATSM 250
Capacidade de farinha La capacidad de la harina Flour capacity of bowl	Kg	35	50	75	100	150
Capacidade de massa La capacidad de la masa Dough capacity of bowl	Kg	55	80	120	160	240
Diametro da cuba Diámetro del tazón Bowl diameter	mm	600	700	800	900	1000
Largura Anchura (W) Width	mm	620	732	820	920	1100
Comprimento Longitud (L) Length	mm	1200	1200	1370	1470	1610
Altura Altura (H) Height	mm	1140	1310	1370	1370	1422
Energia elétrica Energía eléctrica Electric power	Kw	2.2-3.4	3.5-5.5	4.5-6	5.5-7.5	7.5-11
Peso líquido Peso del horno Net weight	Kg	330	512	612	673	985

Especificações Técnicas / Especificaciones Técnicas / Technical Specifications

Modelo Modelo Model	Unidade Unidad Unit	ATFT 100	ATFT 150
Capacidade de farinha La capacidad de la harina Flour capacity of bowl	Kg	100	150
Capacidade de massa La capacidad de la masa Dough capacity of bowl	Kg	160	240
Diametro da cuba Diámetro del tazón Bowl diameter	mm	900	1000
Largura Anchura (W) Width	mm	1265	1300
Comprimento Longitud (L) Length	mm	1458	1515
Altura Altura (H) Height	mm	1418	1554
Energia elétrica Energía eléctrica Electric power	Kw	7	8
Peso líquido Peso del horno Net weight	Kg	460	520



MISTURADOR MÓVEL
MEZCLADOR DE HORQUILLA MÓVIL
MOBILE FORK MIXER



**MISTURADOR
ESPIRAL INCLINÁVEL**
**MEZCLADOR
ESPIRAL INCLINABLE**
TLTING SPIRAL MIXER



Especificações Técnicas / Especificaciones Técnicas / Technical Specifications

Modelo Modelo Model	Unidade Unidad Unit	ATMF 100	ATMF 150
Capacidade de farinha La capacidad de la harina Flour capacity of bowl	Kg	100	150
Capacidade de massa La capacidad de la masa Dough capacity of bowl	Kg	150	240
Diametro da cuba Diámetro del tazón Bowl diameter	mm	900	1000
Largura Anchura (W) Width	mm	1020	1120
Comprimento Longitud (L) Length	mm	1950	2015
Altura Altura (H) Height	mm	1394	1375
Energia elétrica Energía eléctrica Electric power	Kw	11	15
Peso líquido Peso del horno Net weight	Kg	1150	1245

Especificações Técnicas / Especificaciones Técnicas / Technical Specifications

Modelo Modelo Model	Unidade Unidad Unit	ATTA
Capacidade de farinha La capacidad de la harina Flour capacity of bowl	Kg	150
Capacidade de massa La capacidad de la masa Dough capacity of bowl	Kg	250
Diametro da cuba Diámetro del tazón Bowl diameter	mm	1030
Altura máxima Altura máxima Max. height	mm	2900
Altura da carga de massa Altura de carga de la masa Dough loading height	mm	1680
Largura Anchura (W) Width	mm	1520
Comprimento Longitud (L) Length	mm	1850
Altura Altura (H) Height	mm	2680
Energia elétrica Energía eléctrica Electric power	Kw	15
Peso líquido Peso del horno Net weight	Kg	1350



**MISTURADOR ESPIRAL MÓVEL
MEZCLADOR DE ESPIRAL CON
TAZON MÓVIL
MOBILE SPIRAL MIXER**



**ELEVADOR HIDRÁULICO PARA
ELEVAÇÃO DA CUBA MÓVEL
MAQUINA VOLTADORA
DEL TAZON
HYDRAULIC ELEVATOR FOR LIFTING
THE MOBILE BOWL**

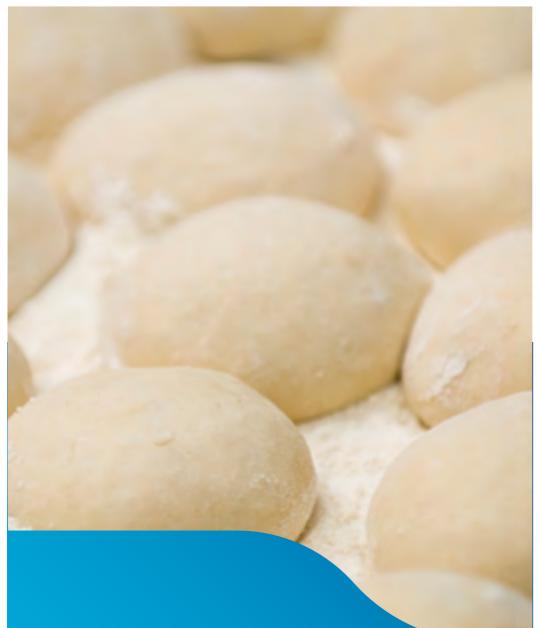


Especificações Técnicas / Especificaciones Técnicas / Technical Specifications

Modelo Modelo Model	Unidade Unidad Unit	ATMM 90	ATMM 100
Capacidade de farinha La capacidad de la harina Flour capacity of bowl	Kg	100	150
Capacidade de massa La capacidad de la masa Dough capacity of bowl	Kg	160	240
Diametro da cuba Diámetro del tazón Bowl diameter	mm	900	1000
Largura Anchura (W) Width	mm	1020	2035
Comprimento Longitud (L) Length	mm	1965	1395
Altura Altura (H) Height	mm	1380	1395
Energia elétrica Energía eléctrica Electric power	Kw	22-55-75	22-75-11
Peso líquido Peso del horno Net weight	Kg	980	1290

Especificações Técnicas / Especificaciones Técnicas / Technical Specifications

Modelo Modelo Model	Unidade Unidad Unit	ATL
Largura Anchura (W) Width	mm	1187
Comprimento Longitud (L) Length	mm	1700
Altura Altura (H) Height	mm	1881
Altura máxima Altura máxima Max. height	mm	3070
Energia elétrica Energía eléctrica Electric power	Kw	1.5-2.5
Peso líquido Peso del horno Net weight	Kg	1350



DIVISORA VOLUMÉTRICA DE MASSA

DIVISORA VOLUMETRICA PARA MASA

VOLUMATRIC DOUGH DIVIDER MACHINE



BOLEADORA CÔNICA

BOLEADORA CONICA

DOUGH CONICAL ROLLING MACHINE

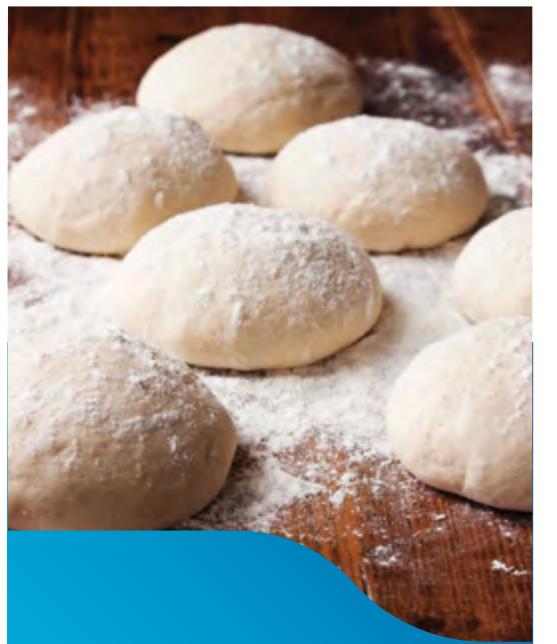


Especificações Técnicas / Especificaciones Técnicas / Technical Specifications

Modelo Modelo Model	Unidade Unidad Unit	ATK 60 T	ATK 60 C	ATK 80 T	ATK 80 C	ATK 110 T	ATK 130 T
Capacidade Capacidad Capacity	Pc / h	1800	3000	1800	3000	1750	1500
Corte de massa por peso / Ø Piston Corte de la masa de peso / Ø Piston Cutting weight mass / Ø Piston	gr	40-150/ 60 Ø	40-150/ 60 Ø	50-200/80 Ø	50-200/80 Ø	100-600/110 Ø	250-1250
Largura Anchura (W) Width	mm	660	760	660	760	660	760
Comprimento Longitud (L) Length	mm			1400			
Altura Altura (H) Height	mm			1500			
Energia elétrica Energía eléctrica Electric power	Kw			1.5			
Peso líquido Peso del horno Net weight	Kg			450			

Especificações Técnicas / Especificaciones Técnicas / Technical Specifications

Modelo Modelo Model	Unidade Unidad Unit	ATKY 50	ATKY 80	ATKY 100	ATKY 200	ATKY 300
Capacidade de produção Capacidad de producción Production capacity	Pc / h			1500-2000		
Corte de massa por peso / Ø Piston Corte de la masa de peso / Ø Piston Dough rounding range	gr	50 - 150	80 - 250	100 - 400	200 - 600	300 - 900
Altura da entrada da massa Altura de la entrada de masa (H1) Height of the entrance mass	mm	865	880	910	923	923
Altura da saída da massa Altura de la salida de masa (H2) Height of the mass outlet	mm	1000	1060	970	976	976
Largura Anchura (W) Width	mm			920		
Comprimento Longitud (L) Length	mm			920		
Altura Altura (H) Height	mm			1500		
Energia elétrica Energía eléctrica Electric power	Kw			0.75		
Peso líquido Peso del horno Net weight	Kg			198		



**CÂMARA DE FERMENTAÇÃO
CAMARA DE PREFERMENTACION
DOUGH INTERMEDIATE MACHINE**



**MÁQUINA DE
MOLDAGEM DE PÃO
MAQUINA FORMADORA
DE MASA
BREAD MOULDER MACHINE**



Especificações Técnicas / Especificaciones Técnicas / Technical Specifications

Modelo Modelo Model	Unidade Unidad Unit	ATD 152	ATD 240	ATD 304	ATD 400	ATD 600
Número da taça Número de cuenco Number of cup	Pc	152	240	304	400	600
----- Proofing weight	gr			50 - 1000		
Tempo de fermentação El tiempo de leudado Fermentation period	min	4-8	6-10	10-14	12-16	16-20
Capacidade de produção Capacidad de producción Production capacity	Pc / h			1500-2000		
Largura Anchura (W) Width	mm	1873	1873	1873	1873	1873
Comprimento Longitud (L) Length	mm	1080	1610	2140	2670	3200
Altura Altura (H) Height	mm	2145	2145	2145	2145	2145
Altura da entrada da massa Altura de la entrada de masa (H1) Height of the entrance mass	mm	696	696	696	696	696
Altura da saída da massa Altura de la salida de masa (H2) Height of the mass outlet	mm	1138	1138	1138	1138	1138
Energia elétrica Energía eléctrica Electric power	Kw	0.37	0.37	0.75	0.75	1.1
Peso líquido Peso del horno Net weight	Kg	418	604	790	976	1162

Especificações Técnicas / Especificaciones Técnicas / Technical Specifications

Modelo Modelo Model	Unidade Unidad Unit	ATF 40	ATF 60
Capacidade de produção Capacidad de producción Production capacity	Pc / h	1500 - 2000	1500 - 2000
Massa de moldagem por peso Peso moldeado de masa Mass weight molding	gr	40 - 1000	40 - 1000
Número de placa prensado Número de placa de prensado Press plate number	Pc	1	2
Número de rolos Número de rodillos Number of rollers	Pc	4	4
Largura da cinta transportadora Anchura de la cinta transportadora Width of the belt	mm	420	600
Largura Anchura (W) Width	mm	620	805
Comprimento Longitud (L) Length	mm	2030	2291
Altura Altura (H) Height	mm	1380	1380
Altura da entrada da massa Altura de la entrada de masa (H1) Height of the entrance mass	mm	1210	1210
Altura da saída da massa Altura de la salida de masa (H2) Height of the mass outlet	mm	720	720
Energia elétrica Energía eléctrica Electric power	Kw	0.55	0.55
Peso líquido Peso del horno Net weight	Kg	240	304



**LAMINADORA DE MASSA
LAMINADORA DE MASA
DOUGH SHEETER**



Especificações Técnicas / Especificaciones Técnicas / Technical Specifications

Modelo Modelo Model	Unidade Unidad Unit	ATSF 500 N	ATSF 600
Comprimento do rolo Longitud del rodillo Roll length	mm	600	660
Tamanho das correias Tamaños de la correa Belt sizes	mm	580 x 950	640 x 1200
Velocidade da cinta Velocidad de la cinta Speed of the belt	m/ min	30	35
Largura Anchura (W) Width	mm	1150	1200
Comprimento Longitud (L) Length	mm	2500	2850
Altura Altura (H) Height	mm	1100	1250
Energia elétrica Energía eléctrica Electric power	Kw	0.75	1.1
Peso líquido Peso del horno Net weight	Kg	195	210



**MAQUINA MODELADORA DE
MASSA (BAGUETE)
MAQUINA FORMADORA DE MASSA
(BAGUETTE)
BAGUETTE MOULDER MACHINE**



Especificações Técnicas / Especificaciones Técnicas / Technical Specifications

Modelo Modelo Model	Unidade Unidad Unit	ATBM
Capacidade de produção Capacidad de producción Production capacity	Pc / h	1800
Número de rolos Número de rodillos Number of rollers	Pc	3
Comprimento máx. baguete Max. longitud baguette Max. baguette length	mm	700
Largura Anchura (W) Width	mm	800
Comprimento Longitud (L) Length	mm	1000
Altura Altura (H) Height	mm	1000
Energia elétrica Energía eléctrica Electric power	Kw	0.75
Peso líquido Peso del horno Net weight	Kg	40



**FATIADEIRA DE PÃES
MÁQUINA CORTADORA DE PAN
BREAD SLICER MACHINE**



Especificações Técnicas / Especificaciones Técnicas / Technical Specifications

Modelo Modelo Model	Unidade Unidad Unit	Fatiador de pão manual Rebanadora de pan Manual bread slicer	Fatiador de pão semi automático Pan tostado semiautomático. Semi automatic bread slicer	Cortador de pão automático Máquina automática de cortar pan con el ventilador del bolsillo Automatic bread slicer
Faixa de espessura de corte Espesor de la rebanada Cutting thickness range	mm	9-10-11-12-14-15-16-18-20	9-10-11-12-14-15-16-18-20	9-10-11-12-14-15-16-18-20
Número de facas Número de cuchillo Number of knives	Pc	24-26-28-30-32-36-42-48	24-26-28-30-32-36-42-48	24-26-28-30-32-36-42-48
Comprimento máx. pão Max. longitud pan Max. bread length	mm	465	465	490
Largura Anchura (W) Width	mm	660	610	1195
Comprimento Longitud (L) Length	mm	928	928	1942
Altura Altura (H) Height	mm	1116	1116	1265
Energia elétrica Energía eléctrica (220V / 380V) Electric power	Kw	0.25	0.43	0.98
Peso líquido Peso del horno Net weight	Kg	138	145	343



**MÁQUINA MANUAL DIVISORA E
BOLEADORA DE MASSA
MÁQUINA REDONDEADORA
MANUAL
MANUAL DOUGH DIVIDER ROUNDER
MACHINE**

Especificações Técnicas / Especificaciones Técnicas / Technical Specifications

Modelo Modelo Model	Unidade Unidad Unit	ATMD								
Divisões Divisiones Divisions	Pc	11	15	18	22	30	36	36	52	
Capacidade de produção Capacidad de producción Production capacity	Pc/h	1300	1800	2100	2600	3600	4300	3600	6200	
Peso mínimo para massa Peso mínimo para la masa Min weight for Dough	gr	180	150	120	60	40	34	25	12	
Peso máximo para massa Peso máximo para la masa Max weight for Dough	gr	500	360	280	220	135	110	90	30	
Capacidade da bacia Capacidad de la cuenca Basin capacity	Kg	5.5	5.5	5	5	4	4	2.7	1.6	
Diâmetro da cabeça Diámetro de la cabeza Head diameter	mm	400	400	400	400	400	400	340	340	



PENEIRADOR DE FARINHA
TAMIZADOR DE HARINA
FLOUR SIEVE

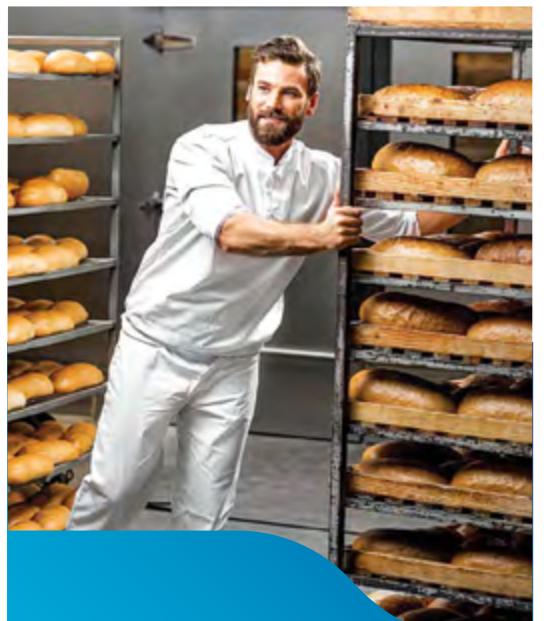


Especificações Técnicas / Especificaciones Técnicas / Technical Specifications

Modelo Modelo Model	Unidade Unidad Unit	ATKU
Capacidade Capacidad Capacity	Pc	8
Humidade relativa Humedad relativa Humidity rate	%	0 - 80
Temperatura de funcionamento Temperatura de funcionamiento Heat rate	°C	0 - 40
Largura Anchura (W) Width	mm	350
Comprimento Longitud (L) Length	mm	605
Altura Altura (H) Height	mm	1460
Energia elétrica Energía eléctrica Electric power	Kw	5.5
Peso líquido Peso del horno Net weight	Kg	48

Especificações Técnicas / Especificaciones Técnicas / Technical Specifications

Modelo Modelo Model	Unidade Unidad Unit	ATUE
Capacidade de produção Capacidad de producción Production capacity	Kg / h	2000
Capacidade do funil Capacidad de la tolva Hopper capacity	Kg	50
Largura Anchura (W) Width	mm	730
Comprimento Longitud (L) Length	mm	1550
Altura Altura (H) Height	mm	1635
Energia elétrica Energía eléctrica Electric power	Kw	1.5
Peso líquido Peso del horno Net weight	Kg	96



**CARRO PARA BANDEJAS
CARRO PARA BANDEJAS
ROTARY OVEN TROLLEY**



**BANDEJAS DE ALUMÍNIO COM
DIFERENTES FORMAS
BANDEJAS DE ALUMINIO CON
DIFERENTES FORMAS
ALUMINUM TRAYS WITH DIFFERENT
SHAPES**



Especificações Técnicas / Especificaciones Técnicas / Technical Specifications

Modelo Modelo Model	Unidade Unidad Unit	ATDF 15	ATDF 68	ATDF 108
Número de bandejas Número de bandejas Number of trays	PC	15-18	14 - 18	16- 18
Distância entre bandejas Distancia entre bandejas The distance between the trays	mm	80-150	80-150	80-160
Dimensões da bandeja Dimensiones de la bandeja Dimensions of tray	mm	600 x 400	600 x 800	1000 x 800

Especificações Técnicas / Especificaciones Técnicas / Technical Specifications

Modelo Modelo Model	Unidade Unidad Unit	Dimensões / Dimensiones / Dimensions
Dimensões da bandeja plana de alumínio Dimensiones de la bandeja plana de aluminio Dimensions of flat aluminum tray	mm	600 x 400 650 x 530 800 x 600 1000 x 800 1200 x 800
Dimensões da bandeja plana de alumínio perfurada Dimensiones de la bandeja de aluminio perforada Dimensions of perforated aluminum tray	mm	600 x 400 650 x 530 800 x 600 1000 x 800 1200 x 800
Diâmetro do furo Diámetro del agujero Diameter of the hole	mm	2
Bandeja de pão de baguete Bandeja de pan de baguette Baguette bread tray	mm	4-5 5-6 6-7-8-9-10 10-12-14 10-12-14
Dimensão do modelo de torradas Dimensionar la plantilla de tostadas Dimension the toast template	mm	Todos os tamanhos Todos los tamaños



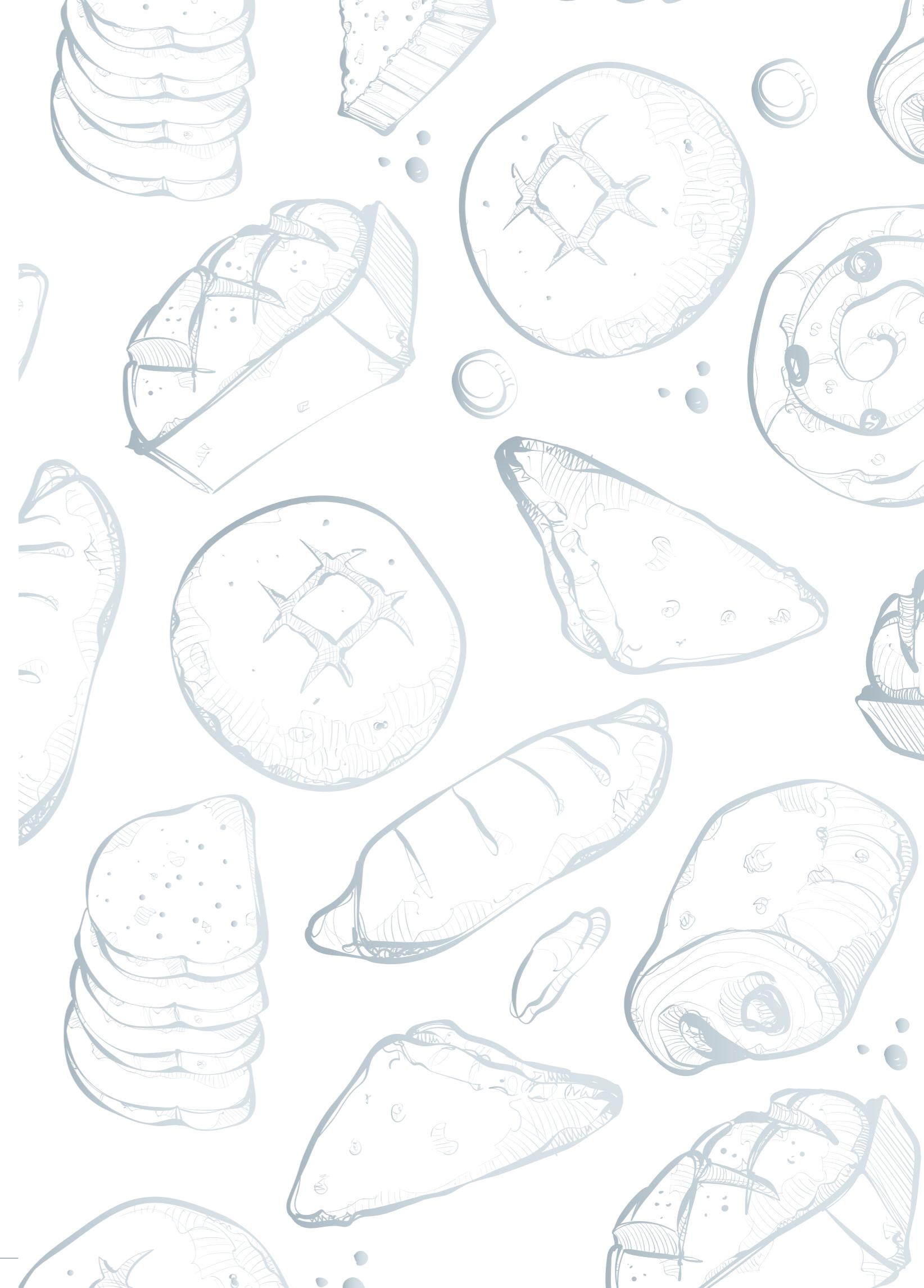
**MAQUINA DE MASSA FOLHADA
(PHILLO) SHEETER**
**BAKLAVA DOUGH
(PHILLO) SHEETER**
**MASA DE BAKLAVA
(PHILLO) SHEETER**



ALTUNTOP
BAKERY EQUIPMENT

Especificações Técnicas / Especificaciones Técnicas / Technical Specifications

Modelo Modelo Model	Unidade Unidad Unit	ATBA
Largura Anchura (W) Width	mm	1425
Comprimento Longitud (L) Length	mm	2900
Altura Altura (H) Height	mm	1800
Capacidade de produção Capacidad de producción Production capacity	Kg	45-80
Espessura mínima da massa Min. espesor de la masa Min. dough thickness	Micron	15-50
Largura do moldador em massa da massa Ancho de la moldeadora de la masa de la masa h Shaper width	mm	60-80-100
Energia elétrica Energía eléctrica Electric power	Kw	15
Peso líquido Peso del horno Net weight	Kg	1300



ALTUNTOP

BAKERY EQUIPMENT

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

Tel: +90 (422) 237 56 08 (pbx) - Fax: +90 (422) 237 56 07

altuntop@altuntop.com

www.altuntop.com