MFP MAQUINARIA
Soluciones Industriales
DESDE 2011

ALVETRA
GLOBAL SOLUTIONS
AGRICULTURE • FOOD MACHINERY • LOGISTICS • IMPORT EXPORT

FORNIPA

ENDÜSTRİYEL FIRIN MAKİNALARI











FORNİPA PROFİL

FORNIPA PROFILE



Kalite

Quality

ÜRETTİĞİMİZ ÜRÜNLERDE TÜM DETAYLARI KALİTE KONTROLDEN GEÇİREN VE SİZLERLE BULUŞTURMADAN ÖNCE ÜRÜN KALİTESİNİ FORNİPA GARANTİSİYLE SORGULAYAN FİRMAMIZ, TÜM BU YAPISI GEREĞİ KALİTEYİ ÜRETİMİN BİR SONUCU DEĞİL BİR BAŞLANGICI OLARAK GÖRMEKTE VE BU ANLAYIŞ ÇERÇEVESİNDE TÜM ÜRETİM AŞAMALARINA YÖN VERMEKTEDİR.

OUR COMPANY, WHICH HAS PASSED ALL THE QUALITY CONTROL ON TO THE PRODUCTS WE PRODUCE AND QUESTIONED THE PRODUCT QUALITY WITH FORNIPA GUARANTEE BEFORE MEETING WITH YOU, SEES THIS WHOLE STRUCTURE AS A BEGINNING AND NOT AS A RESULT OF QUALITY PRODUCTION AND GUIDES ALL STAGES OF PRODUCTION WITHIN THIS UNDERSTANDING.



TEKNOLOJİK ÜRETİM KALİTELİ ÜRÜN

QUALITY
PRODUCTION
QUALITY
PRODUCT



Sorumluluk.

Responsibility.

FİRMAMIZ ORTAYA KOYDUĞU ÜRÜN VE YAKLAŞIM FARKIYLA VE BUNUN BERABERİNDE GETİRDİĞİ SORUMLULUK ANLAYIŞIYLA ÇALIŞMALARINI BUNDAN SONRA DA ARTAN BİR İVME İLE SÜRDÜRECEKTİR.

EŞSİZ LEZZETLERE ULAŞABİLMENİZ ADINA, TÜM ÜRETİM SÜREÇLERİMİZ MALZEME KALİTESİNDEN SEVKİYATA, TEKNOLOJİK STANDARTLARDAN ÇALIŞAN KALİTESİNE ULUSLARARASI AKREDİTASYONA SAHİP BİR ANLAYIŞLA GERÇEKLEŞTİRİLMEKTEDİR.

OUR COMPANY WILL CONTINUE ITS WORK WITH THE RESPONSIBILITY THAT COMES WITH THE EQUIPMENT WE PRODUCE AND OUR APPROACH.

IN ORDER TO REACH UNIQUE TASTES, ALL OUR PRODUCTION PROCESSES, FROM THE QUALITY OF THE MATERIAL TO THE SHIPMENT, IS BEING REALIZED WITH AN INTERNATIONALLY ACCREDITED QUALIFICATION THAT WORKS WITH TECHNOLOGICAL STANDARDS.

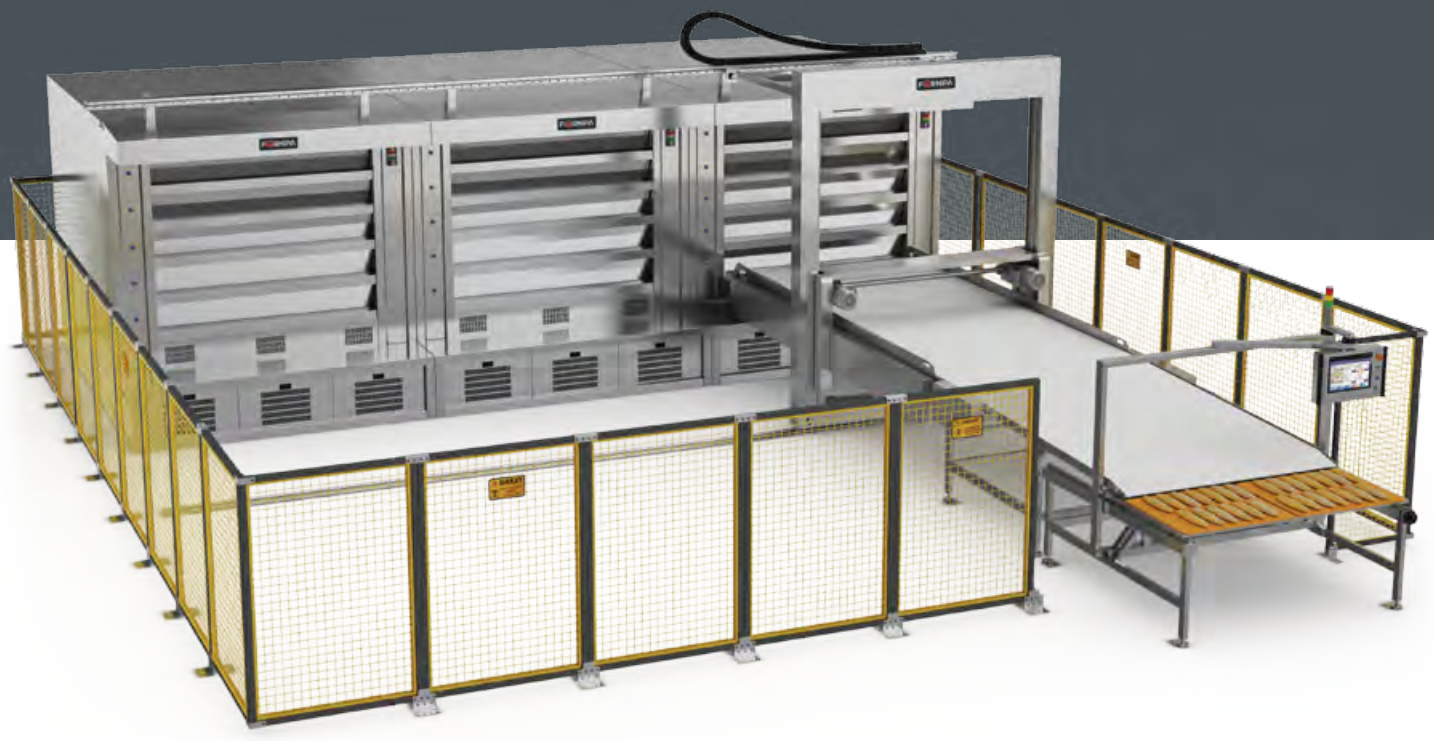


YÜKSEK SORUMLULUK ANLAYIŞI

HIGH
RESPONSIBILITY

ÇOK KATLI OTOMATİK YÜKLEMELİ FIRIN

STEAM TUBE OVEN WITH AUTOMATIC LOADING UNIT



Çok katlı otomatik yüklemeli fırın, yüksek miktarda üretim yapan müşterilerimiz için uygun olup, son teknolojik yenilikler dikkate alınarak üretilmiştir. Altı kata kadar üretilebilen fırınlarımız, otomatik yükleme ve boşaltmalı robot sistemine, çok fonksiyonlu pişirme ve ayar kombinasyonlarına sahiptir.

Sadece borulu tip ısıtma sistemi ile üretilmektedir. Borulu tip sistemlerde fırın zemini üzerine yerleştirilen borular sayesinde tabandaki ısı kanallarından geçen sıcak hava eşit şekilde transfer edilir ve bu ısı üst katlara aktarılır. Böylece fırının tüm yüzeylerinde eşit pişirme dengesi sağlanır.

Yükleme bandına hamur pasaları üzerinden otomatik olarak alınabilir. Yanma odası ve gaz kanalları ateşe dayanıklı tuğladan imal edilmiştir.

Fırınlarımız istenilen buhar miktarını karşılamaktadır. Daha fazla buhar ihtiyacı duyan müşterilerimiz için buhar üreteçleri eklenebilmektedir.

Yüksek kaliteli bileşenlerle üretilen robot ve fırınlarımız uzun yıllar boyunca sorunsuz olarak siz müşterilerimize hizmet edecektir.

Opción 220V / 380V - 50/60Hz

Multi decks oven with automatic loading unit has produced according to customer demands for high amount of production capacity by considering the latest technology. The ovens which could be produced up to six decks able to supply all needs of our customers regardless of product variety through automatic loading-unloading robot system, multifunctional baking, settings combination.

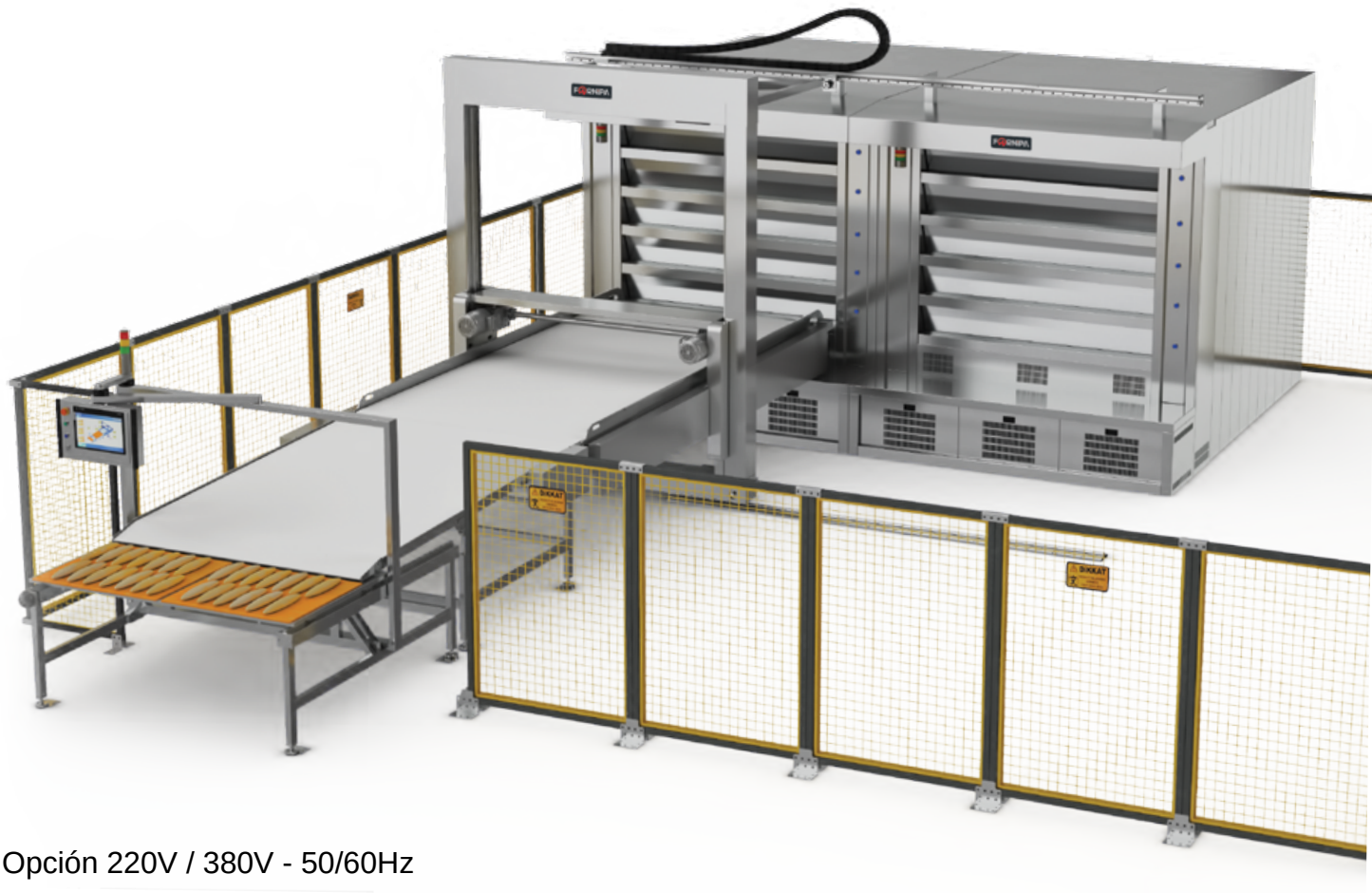
Also, the sides and top of the ovens are covered with concrete and finished with insulation. The ovens are produced only with steam tube system.

Dough pieces are collected onto loading belt through with panels. The heating chamber and gas channels are made by fireproof special bricks.

Our ovens meet the desired amount of steam. Additional steam generators could be added, if more steam demanded.

Our robots and ovens made of top class components will serve our customers without any problems for many years.





Opción 220V / 380V - 50/60Hz

Sağlam, güvenli, dokunmatik ekran ile her şey kontrol altında.

Everything under control. User friendly system. Clear, safe and robust touch screen monitor.

HERŞEY KONTROL ALTINDA

EVERYTHING
UNDER CONTROL

Her kat için 2 adet ısı dayanıklılığı yüksek halojen lambalar ile yapılan aydınlatma sayesinde, pişirilen ürünlerin durumu net olarak görülebilir. Aydınlatma bölümlerine fırının dışından erişim de mümkün olduğu için, temizlik ve lamba değişim işlemleri kolayca yapılabilir. Dış yüzey, ana kolonlar, davlumbaz, ön yükleyici ve ön kapaklar tamamen paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Çok fonksiyonlu, renkli ekranlı dokunmatik panosu sayesinde: tüm sistemi tek panelden kontrol edebilir, 250 farklı pişirme seçeneğini sistem hafızasına yükleyebilir ve üç adet fırına kadar bütün tesisi tek ekrandan gözlemleyebilirsiniz.

Firma bünyemizde bulunan ekibimiz tarafından geliştirilen ürün kontrol yazılımı sayesinde, tüm talep ve arızalar için sisteme anında müdahale etmek mümkündür.

Pişirilen ürünler, bir bant üzerinden soğuma veya paketleme gibi işlemler için bir sonraki istasyona aktarılabilir. Ayrıca IOS ve Android tabanlı işletim sistemine sahip mobil cihazlarınızdan, işletmenizin durumunu her nerede olursanız olun gözlemleyebilirsiniz. Otomatik yüklemeli fırınımız Avrupa ve Dünya Standartlarında güvenlik sistemlerine haizdir. Daha saymakla bitmeyecek birçok özelliği ile Fornipa çok katlı otomatik yüklemeli fırın, müşterilerimizin tüm ihtiyaçlarına cevap verebilecek kadar gelişmiş bir teknolojiye sahip olsa da küçük bir ekrandan kontrol edilebilecek kadar da basit bir kullanım özeliği ile müşterilerimizin beğenisine sunulmuştur.

Opción 220V / 380V - 50/60Hz



Each deck can be fully charged or discharged by the loading unit at a single cycle. This loading method opens the doors of decks for a small time period and this execute heat losing of decks meaning saves energy. Gas, Diesel or solid materials are can be used as energy source for the ovens. Heating temperature can be increased up to 300 °C degree and by the way the ovens can be used for high or low baking styles. As the oven doesn't have steaming unit inside an external boiler has been attached to the oven. Required steam quantity is always ready to use thanks to this powerful unit. A big saving about labor is also subject to mention when compared with traditional baking system. Baking situating can be easily observed through two fireproof halogen lights placed to the decks. Cleaning and changing lights can be easily done because it is easy to reach lightning parts from out of the oven. Outer surface, columns, exhaust hood, loading/ unloading unit, front panel are made by stainless steel. The baking process can be managed by a multifunctional, touchscreen panel that has 250 different baking recipe storing capability. The panel can manage up to three deck ovens at the same time.

Software of the oven created by Fornipa Technical Team and this allow us to manage customer demands, adapt the system for special applications as well as for any technical after sales service issue.

Baked products are transferred by a conveyor belt to next station for cooling or packaging. Furthermore our clients can observe the condition of the facility via IOS or Android system based mobile devices.

Fornipa deck ovens produced according to CE safety requirements. As Fornipa deck ovens has many different specification; it is able to provide all type customer demands by its latest software and hardware technology but easy to control by a touchscreen panel.

Opción 220V / 380V - 50/60Hz



OTOMATİK YÜKLEME

AUTOMATIC LOADING UNIT

Katlı fırın yükleme robotumuz sayesinde, yüksek üretim kapasitelerine; mümkün olan en hijyenik şartlarda ve en hızlı şekilde ulaşabilirsiniz. Üstelik bunu yaparken de teknolojinin en son yenilikleri ile donatılmış yükleme robotuna, dokunmatik ekrandan komutlar verip durumunu yine aynı ekrandan takip edebilirsiniz.

Ürünleriniz otomatik yükleme ve boşaltma sistemimiz sayesinde tam zamanında pişirme alanına boşaltılır ve sonrasında toplanılır. Yükleme robotu, mekanik ve yapısal olarak uzun yıllar kullanılacak şekilde dizayn edilmiştir.

Ürünler bant üzerinden hassas ve ürüne zarar verecek herhangi bir hareket olmadan yükleme pasasına aktarılır.

Çift yataklı kılavuzu ile bir eksen üzerinde hareket ettirilen yükleme bandı, doldur boşalt işlemlerinde kesin bir hareket disiplinine sahiptir. Ayrıca bandın yukarı/aşağı eksende ise, yine kılavuzlu sistem üzerinden, mm hassasiyetiyle hareket etmesi sağlanmıştır.

Robotun yatay eksende düzgün hareketi için, işletme zeminine monte edilen güçlendirilmiş çelik raylar döşenmektedir. Bu rayların hemen üzerindeki iki adet motor ise yükleme rampasının sağ/sol hareketini rahatlıkla yapmasını sağlar.

İsteğe bağlı olarak robota ilave edilebilen süpürge sistemi sayesinde, pişirme taşları üzeri temizlenebilmektedir. Böylelikle hem hijyen sağlanmış olur hem de temizlik işlemi için tüm sistemin faaliyetini durdurmaya gerek kalmaz. Ürünlerin de, her seferde aynı şartlarda pişirilmesi sağlanmış olur.

Eşsiz özelliklere sahip otomatik yükleme sistemimizin diğer özellikleri ise aşağıdaki gibidir.

250 değişik ürün reçetesini hafızasına alabilen bilgisayar sistemi, yükleme robotunu ve Fornipa çok katlı fırınını birlikte tek ekrandan kontrol edebilmenize olanak sağlar.

Firma bünyemizde bulunan ekibimiz tarafından geliştirilen ürün kontrol yazılımı sayesinde, tüm talep ve arızalar için sisteme anında müdahale etmek mümkündür.

Android ve IOS işletim sistemlerine sahip akıllı telefon ve tablet bilgisayarlarınızdan, her nerede olursanız olun işletmenizin durumunu takip edebilirsiniz.

İnternet erişimi sayesinde, uzaktan sisteme bağlantı mümkündür. Böylelikle teknik servisimiz: arıza, bakım, işletme kolaylıkları, servis zamanı ve arıza öncesi ön uyarı konularında her zaman müşterilerimize destek olabilmektedir.

Farklı marka ve ebatlardaki fırınlar içinde rahatlıkla kullanılabilir. Böylelikle mevcut işletmeniz içinde, otomatik yükleme sistemini kullanabilirsiniz.

Opción 220V / 380V - 50/60Hz

It is easy reach high production capacity by Fornipa's Loading/Unloading Robot with hygienic environment. Moreover loading unit which is designed by latest technology can be managed by a touchscreen panel and baking situation can be followed via the same panel.

Products are loaded and unloaded on baking surfaces with a perfect timing by the automatic unit. Loading Robot is designed for heavy duty working conditions and service time for many years.

Products are transferred to the loading unit via the belt which handles the dough gently.

Loading belt which is moved on an axle with double channel guides has a certain movement discipline. In addition, movement of the belt can be controlled with millimeter sensibility via the guide system on up/down axle.

A stainless steel rail is installed on surface of the facility for smooth horizontal movements. Two motors which located on the loading unit drive the system.

Optionally a vacuum cleaner can be attached to the unit to keep clean surface of the stones. By the way, both hygiene and cleaning process are provided without pausing the system. Furthermore same baking condition is provided for rest of production.

Rest details of our peerless automatic loading unit are as follow;

The multifunctional, touchscreen panel that has 250 different baking recipe storing capability can control ovens and loading platform at the same time.

It is easy to interfere to system in case of any demand or problem owing to product remote control system which is developed by our company.

Furthermore you can observe the condition of your production via your IOS or Android system based mobile devices.

Remote control is available thanks to internet connection. Thus Fornipa's technical crew can always support our customers in case of breakdown, maintenance, handling convenience, service time, and pre-warning before defect.

It can be used for different model and dimension of ovens thus you can use automatic loading unit in your plant.

Tüm fırıncılık faliyetlerini kontrol eden bilgisayar sistemi.

System control gives you all the benefits of a computer controlled bakery facility.

Opción 220V / 380V - 50/60Hz

TAVA YÜKLEME ROBOTU

AUTOMATIC TRAY/TROLLEY LOADING UNIT

Yeni geliştirdiğimiz otomatik yükleme ve boşaltma sistemi sayesinde, uzun şekil makinesinden çıkan hamurların; tekli, ikili veya üçlü olarak eşit aralıklarla, tava veya ahşap pasa üzerine dizilmesi sağlanır.

Sistem, tava arabasından otomatik olarak aldığı boş tavaların üzerine, hamuru serdikten sonra, tekrar tava arabasına yükler. Tavalar tamamen doldurulduktan sonra, tava arabası çıkışa yönlendirilir ve başka bir boş araba dolum için yükleme istasyonuna otomatik olarak alınır.

İstenildiğinde, tava veya ahşap palet üzerine hamur serme işlemi yaptırılabilir (ikisi aynı anda mümkündür ve opsiyoneldir). Yine isteğe bağlı olarak tava üzerine kepek vb. maddelerin serpilmesi için ilave ekipman takılabilir. Tüm sistem, dokunmatik bir ekran üzerinden çalıştırılır ve durum gözlemlemesi yapılır. Binanın yapısal şekline veya hamur işleme sisteminin iş akışına göre sağ veya sol çıkışlı olarak dizayn edilebilir. Sistem hiçbir şekilde tavalara veya ahşap paletlere zarar vermez. Saatlik hamur kapasitesi 3.500 adete kadar olabilmektedir.

The shaped dough pieces coming from the long moulder are spread out on to wooden pallets or trays in a single, double or triple row as demanded.

Simultanously unloading and loading of full and empty pallets or trays on to the trolleys and full trolleys are pushed out of the system and the empty trolley is positioned in front of the loader.

Possibility to use wooden pallets, trays or both at the same time (optional).

Additional equipment such as sprinklers can be added to the system. The system is controlled by means of touchscreen panel. The machine can be designed depending on building plan or dough process direction. The system never deforms the trays or wooden pallets during the process. The capacity of the system approximately 3500 pcs per hour.



Opción 220V / 380V - 50/60Hz





Opsiyonlar:

Tava üzerine tekli, ikili veya üçlü hamur dizme sistemi

Tava veya ahşap pasa üzerine dizme

Tava üzerine kepek dökme sistemi

Options:

Single, double or triple dough panning

Aluminium tray or wooden pallet can be handled (both at the same time is also available)

Sprinkle system



Opción 220V / 380V - 50/60Hz

DÖNER ARABALI EKMEK FIRINI

ROTOTHERM OVEN

6080, 6080H ve 80100 olmak üzere 3 model döner fırınımız mevcuttur. İstek üzerine elektrikli, dizel, gazlı ve katı yakıtlı olarak üretilebilir.

Döner arabalı fırınlarımızda, açık buhar sistemi sayesinde kolaylıkla istenilen buhar miktarı elde edilebilir. Kumanda paneli isteğe bağlı olarak dokunmatik veya manuel çevirmeli tipte olabilir. Montajlı ya da demonte şekilde sevk edilebilir.

Daha düşük enerji tüketimi sağlamak amacı ile yanma odası yeniden dizayn edilmiştir. Böylece kaliteli ve homojen pişirme elde edilmektedir.



Opción 220V / 380V - 50/60Hz

Our Rotary ovens come in 3 tray sizes; 6080, 6080H and 80100 and electrical, diesel, gas or solid energy types are available on request.

The required steam could be easily supplied through open steam system in our rotary ovens. Touch screen, computer or manual controlled panel is available. The customer has the possibility to receive the oven fully assembled or dismantled.

The newly designed heat exchanger absorbs the heat produced inside the combustion chamber better than the traditional design. This ensures better uniform baking with lower energy consumption.



Opción 220V / 380V - 50/60Hz

Yeni Fornipa döner fırınlarda doygun buhar için çift fıskiye sistemi kullanıldı.

Our ovens use two steam generators to produce high amount of steam.



BORULU KATLI FIRIN

STEAM TUBE OVEN

Borulu katlı fırının en önemli özelliği ısıtma sistemidir. Sıcaklık, ısıtılan sıvının borular içerisinde dolaştırılmasıyla katlar arasına yayılır. Böylece pişirme yüzeyinin her noktasının eşit ısıtılmasına olanak sağlar. Her kat için çok güçlü buhar üreten üreteçler bulunmaktadır. Kumanda paneli isteğe bağlı olarak dokunmatik veya manuel çevirmeli tipte olabilir.

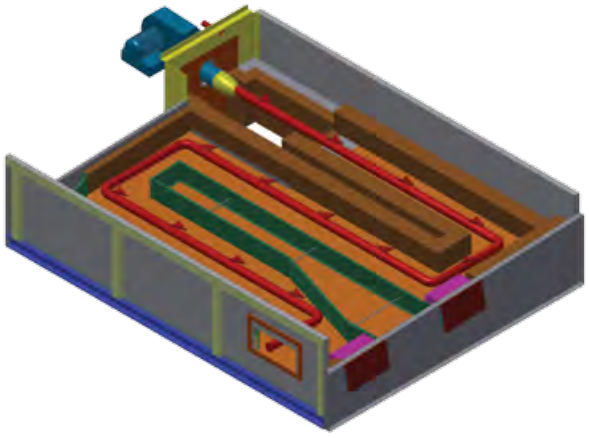
Yanma odası ve gaz kanalları ateşe dayanıklı tuğladan imal edilmiştir. Fiber kaya yünlü ısı yalıtım sistemi sayesinde ısı uzun süreli muhafaza edilmektedir.



Opción 220V / 380V - 50/60Hz



The main characteristic of this oven is a heating system. Temperature is spread among gaps of decks as circulating heated liquid inside tubes. So it provides equal heating all points of baking surface. There are steam producers which produce required steam for each deck. Touch screen, computer or manual cotrolled panel is available. The heating chamber and gas channels are made by fireproof special bricks. Produced heat could be preserved inside the oven for a long time through heat fibre rockwooll insulation.







Opción 220V / 380V - 50/60Hz

KATLI FIRIN

MULTIDECK OVEN

Katlı fırınları özel geliştirilmiş sirkülasyon sistemi ve ısı dayanımlı taş tabanlarla donatılmıştır. Bu sistem sayesinde katlı fırının tüm katlarında eşit ısı dağılımı sağlanarak mükemmel bir pişme neticesi elde edilir. Her kat için istenilen miktarda çok güçlü buhar üreten üreteçler bulunmaktadır. Katlara birbirinden bağımsız olarak buhar verilebilir. Bu ise, aynı anda değişik tipte vb. türlerin pişirilmesini mümkün kılar. Yüksek izolasyon değerli yalıtım malzemesi kullanılarak ısı kayıpları önlenmiş ve enerji tasarrufu sağlanmıştır. Tüm dış yüzeyler paslanmaz çelikten (CrNi) imal edilmiştir.

"DAHA İYİSİ İÇİN ÜRETİYORUZ"



Opción 220V / 380V - 50/60Hz

Multideck ovens are equipped with specially designed heat resistive Stone soles and heat circulation system.This system supplies an absolutely uniform distribution of heating gases over all decks of the oven. Therefore an exelent baking result. Each deck of oven has a powerful steaming device which enables the desired amount of steam at any time.

The streaming devices can be individually switched on and off for each deck. This offers a particular advantage for confectionery goods. High graded insulation material prevents heat losses and, saves energy. All outside surfaces are CrNi.



"WE PRODUCE FOR THE BETTER"



DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN

ROTOR CONVECTION OVEN

Döner konveksiyonlu fırın, küçük mekanlara uygun olan ebatlarının yanı sıra verimlilik ve fonksiyonel açıdan çok avantajlı bir fırındır. Pasta, börek, sandviç ve ekmek üretimi için uygundur. Geniş ön cam fırına güzel bir görünüm ve ışık sağlamaktadır. Güçlü bir buhar sistemine sahiptir. 40x60 ebatında 10 adet tava kapasitelidir.

Dokunmatik ekran sayesinde reçeteler hafızaya alınıp kullanılabilir. Gazlı ve elektrikli modelleri üretilmektedir. Yüksek izolasyon sağlayan çift cam sayesinde ısı kaybı en aza indirgenmiştir. Paslanmaz çelik iç ve dış yüzeyler kolay temizlenebilmesini sağlar.

Alt kısmında standart olarak mayalandırma kabini mevcuttur. Bu bölmede mayalı ürünler için uygun nemli ortam sağlayan donanımlar mevcuttur.





The Fornipa Rotary Convection Oven is a small oven with the efficiency and functions of a large rack oven which makes it perfect as an in-store oven. This oven offers a great variation in products that can be baked as cakes, pastry, sandwich and bread. The oven offers a good overview thanks to its large front glass and excellent lighting. Built-in high capacity steam system. The capacity of the oven is 10 trays with 40x60 dimensions.

Opción 220V / 380V - 50/60Hz

It's possible to produce the Rotary Convection Oven either with touchscreen panel with all benefits that come with it, pre-stored baking recipes gathered in alphabetical order. The oven is available with gas or electrical heating. Cost saving double glass with strong high quality insulation which ensures that heat loss is minimal. Easy to clean stainless steel in and outside covers.

All Rotary Convection Ovens can be equipped with a prover cabinet as a standard. A compact underbuilt prover cabinet with humidity sensor is added which makes a stand-alone prover unnecessary. The Rotary Convection oven comes as a 10 rack oven with ideal dimensions to be used as an in-store baking unit.



Opción 220V / 380V - 50/60Hz



HAMUR KESME MAKİNESİ

VOLUMETRIC DIVIDER



VD 3000 Bu makinede uygulanan yeni tasarlanmış kesme tamburu ve emiş pistonu sayesinde, hamur örselenmeden ve sıkıştırılmadan kesilir. En hassas hamur çeşidini el ile keser gibi yıpratmadan işler. Hamur hunisi ve dış kapaklar paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Gramaj ayarlaması manuel yada PLC ekran üzerinden yapılabilir. Gramaj aralığı 50 - 200 gr., 100 - 600 gr., 250 -1000 gr. değerlerinde ayrı makineler olmak üzere üretilmektedir.

Dough is divided properly with this machine through new designed dividing drum and intake piston without damaging and compressing. It processes the most sensitive dough type like dividing by hand. Dough hopper and outer lids are made by stainless steel. Weight arrangement can be set up as manually or via PLC control. Volumetric divider is produced as separately as considering following weight ranges; 50-200, 100-600 and 250-1000 grams. It divides minimum 20 and maximum 40 pieces per minute with the automatic machine and between 29 and 31 pieces with the manual machine and consumes 80% less oil with respect to other machines.



Hamurlar emme prensibine göre kesildiği için örseleme ve yıpranma meydana gelmez.

Dough is divided by sucking principle, therefore no stress on dough. Same as hand divided.

Opción 220V / 380V - 50/60Hz

MANUEL PANEL MAKİNE TEKNİK ÖZELLİKLER

• Gramaj ayarı çark vasıtasıyla el ile yapılmaktadır

• Ana gövde tamamen çelikten üretilmiştir

• Kesme tamburu krom kaplı, piston yuvası paslanmaz çelik

• Emiş pistonu oksitlenmez malzeme

• 24 V kumanda paneli

• Kolay hareket ettirilebilir

• Makine ağırlığı 500 kg

• Kapalı devre yağlama sistemi

• Tambur ve pistonun, çalışma sonunda otomatik olarak boşaltma pozisyonuna alınması

• Kayış kasnak motor sistemi

• Standart huni kapasitesi 70 kg

• Paslanmaz çelik yan kapaklar

TECHNICAL SPECIFICATIONS OF MANUAL DIVIDER

• Weight adjustment is done by hand through use of fly wheels located in the back

• The main chassis is made by steel

• Dividing drum is made of chrome plated steel and the piston chamber is made of stainless steel

• Anti-corrosive piston

• 24V control board

• Easy motion

• Closed circuit lubrication system

• When stopped piston always stop at discharge position

• Pulley and belt motor system

• Motor power transfer is done by pulley and belt system

• Standard hopper capacity is 70kg, 140kg hopper optional

• Covers are made of stainless steel

• AC inverter is optional

PLC EKRANLI PANEL MAKİNE TEKNİK ÖZELLİKLER

• Gramaj ayarı düğmeler vasıtasıyla otomatik olarak yapılmaktadır

• Ana gövde tamamen çelikten üretilmiştir

• Kesme tamburu krom kaplı, piston yuvası paslanmaz çelik

• Emiş pistonu oksitlenmez malzeme

• 24 V kumanda paneli

• Kolay hareket ettirilebilir

• Makine ağırlığı 500 kg

• Kapalı devre yağlama sistemi

• Tambur ve pistonun, çalışma sonunda otomatik olarak boşaltma pozisyonuna alınması

• Standart hamur sayma özelliği

• Unlama motorunu bağımsız çalıştırıp durdurabilme özelliği

• Standart huni kapasitesi 70 kg

• Paslanmaz çelik yan kapaklar

• Kayış kasnak motor sistemi

• Kademesiz hız ayarı

• Konveyör bantta hamur çiftleme sistemi

TECHNICAL SPECIFICATIONS OF PLC CONTROLLED DIVIDER

• Weight adjustment is done through the PLC controlled touchscreen

• AC inverter is standard

• Dough twicing system is optional

• Piece counter

• On / Off button for flour duster

• The main chassis is made by steel

• Dividing drum is made of chrome plated steel and the piston chamber is made of stainless steel

• Anti-corrosive piston

• 24V control board

• Easy motion

• Closed circuit lubrication system

• When stopped piston always stops at discharge position

• Pulley and belt motor system

• Motor power transfer is done by pulley and belt system

• Standard hopper capacity is 70kg, 140kg hopper optional

• Covers are made of stainless steel

Opción 220V / 380V - 50/60Hz


TEHLİKE
FORNİPA
17:50:11
GRAMAJ
210 GR
KESME HIZI
30 ADET
1
BANT HIZI
55 HZ
START
STOP
Beijer
Warning !

KESME YUVARLAMA MAKİNESİ

DIVIDER & ROUNDER MACHINE

Tam otomatik hamur kesme ve yuvarlama makinesi ile küçük hamurları el yapımı kalitesinde üretmek mümkündür. Küçük ekmek, simit, hamburger, sandviç ve poğaça hamurlarını, mükemmel gramaj ve yuvarlama hassasiyeti ile üretmektedir. Kapasitesi saatte 1900 – 3000 adet arasındadır. 30 ila 110 gr arası hamurlar için uygundur.

Bu ürünlerin üretilmesinde kritik öneme sahiptir. Üretim halkasının başlangıcını oluşturur. Şekillendirilmemiş hamurdan, kusursuz yüzeylere sahip küçük hamur parçaları üretir ve bu nedenle tüm üretim aşamasının anahtarıdır. Biz, Fornipa olarak, farklı performans sınıfları ve uygulama alanlarına uygun, zanaatkar hamur ustaları için yüksek kaliteli kesme yuvarlama makinesi sunuyoruz.

The divider and rounder machine by unique features offers you to produce the small dough products at handmade quality. It is useful for producing roll bread, bagel, hamburger and sandwich by precisely controlled weighing and rounding system. The capacity of the machine is between 1900 and 3000 per hour. It could produce between 30 and 110 gr dough pieces.

Producing small bakery goods the divider rounder is crucial for the further processing. They are at the beginning of the production chain. Out of shapeless dough they form even little dough pieces with perfect surfaces and therefor they are the key for the whole process. We provide high-quality divider rounders for different performance classes and fields of application. For artisan pastries in absolute top form.



Opción 220V / 380V - 50/60Hz



KESME YUVARLAMA MAKİNESİ VE MİNİ ŞEKİL VERME MAKİNESİ

DIVIDER & ROUNDER MACHINE PINNING MACHINE

Roll ekmek şekillendirme istasyonu makineye giriş seviyesini oluşturur. Saatte 3000 parçaya kadar yuvarlak, uzun şekil verilmiş ve düzleştirilmiş ürünlerin üretimi için kullanılır. Böylece yüksek düzeyde çalışma konforu sağlanır.

The Roll plant with forming station constitutes the entry-level into the machine. It is used for the production of rounded, long-rolled and folded as well as flattened products with an hourly capasity of up to 3000 pieces. Thus the high-level operating comfort is provided.



Opción 220V / 380V - 50/60Hz

TEKNİK ÖZELLİKLER :

- Gramaj Aralığı : 30-110gr / 45-150gr
- Çıkış Kapasitesi : 1900-3000 (2)
- Piston Sayısı : 2 piston
- PLC ekran üzerinden gramaj ayar sistemi
- 8 Farklı hız kademesi
- Ayarlanabilir Yuvarlama Yüksekliği
- 15 kg huni kapasitesi
- PLC kontrollü sistem
- Kesme ve yuvarlama donanımları kolay temizlenir
- Kolay hareket ettirilebilir
- Voltaj 380 V-50 / 60 Hz / 3 Faz



TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR MANUAL

- *Weight range : 30-110 gr*
- *Output cap. : 1900-3000 (2)*
- *Piston no : 2 pistons*
- *Weight adjustment system via plc screen*
- *8 Different speed option*
- *Adjustable rounding height*
- *15 Kg hopper capacity*
- *PLC control unit*
- *Easy cleaning for dividing and rounding accessories*
- *Wheel mounted for easy movement*
- *Voltage 380 V-50/60 Hz / 3 Phase*



Opción 220V / 380V - 50/60Hz



HAREKETLİ KAZANLI SPİRAL MİKSER

REMOVABLE BOWL SPIRAL MIXER



Hareketli kazanlı spiral mikser, endüstriyel tesisler için tasarlanmış ve ağır hizmet şartlarına göre dizayn edilmiştir. İki zamanlı yoğurma sistemi, güçlendirilmiş çift hızlı motorları, hareketli kazana aktarılan yüksek oranlı güç sayesinde, mükemmel yoğurma ve pratik kullanım bir araya getirilmiştir. Ayrıca güçlendirilmiş şasesi ile de uzun yıllar müşterilerimizin sorunsuzca ve güvenle kullanımı garanti edilmiştir. Yoğurma işlemi sonunda mikser kafası otomatik olarak kalkar ve kazanın kullanıcı tarafından kolayca çıkarılmasına olanak sağlar. Boşaltılan kazan bir kilit sistemi sayesinde mikser gövdesine tekrar sabitlenir. Bu şekilde her zaman aynı kalitede yoğurma işlemi garanti edilmiş olur.

Hareketli kazanlı mikserin diğer özellikleri ise; paslanmaz kazan, bıçak ve spiral kanca seti, otomatik ve manuel olarak kullanma seçenekleri, sessiz mekanik ve güç aktarım sistemi, CE normlarında güvenlik sistemleridir. İlave kazan ve kaldırma devirme sistemi de mikser ile birlikte mevcuttur.

Fornipa spiral mixer with removable bowl is designed for industrial plants and heavy duty applications. Excellent kneading and practical usage merged by two-speed powerful motor, separated kneading process by two different timers and high power transmission to the removable bowl. Moreover long term usage has been guaranteed by its strong chassis. Head of mixer lifts up automatically or manual according to setting. The bowl is fixed to the mixer's body by a locking system.



Opción 220V / 380V - 50/60Hz





Opción 220V / 380V - 50/60Hz

KALDIRMA DEVİRME MAKİNESİ

LIFTING AND TILTING MACHINE

Redüktörlü kazan kaldırma devirme sistemi minimum güçle maksimum kaldırma kuvveti sağlamakta ve hidrolik sistemlerin dezavantajlarını ortadan kaldırmaktadır. Ayrıca farklı hamur kesme makineleri için uygun boşaltma yüksekliğinin de ayarlanabilmesi mümkündür. Böylelikle ürünümüz tüm mevcut işletmelere de kolaylıkla adapte edilebilir. Isteğe bağlı olarak aynı anda birkaç adet hamur kesme makinesine hamur boşaltması yapabilen yükleme platformu da temin edilebilir.

Reducer and chain driven lifting and tilting device, provides maximum lifting force with minimum power usage. This system lacks the disadvantages of hydraulic lifting systems. Dough discharge height is adjustable to fit different types of dough dividers and this makes our system of spiral mixer with removable bowl and lifting device adaptable to already existing plants.



Opción 220V / 380V - 50/60Hz

SABİT KAZANLI OTOMATİK SPİRAL MİKSER

AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH FIXED BOWL



Spiral hamur yoğurma makineleri yoğurma zamanını kısalttığı için fırın ve pastanelerde tercih edilmektedir. Aynı zamanda daha homojen bir hamur karışımı elde edilir, böylece ekmeğin hacmi daha büyük olur. Makine manuel ve otomatik olarak çalışabilir ve iki adet zaman ayarı mevcuttur. Kazan, spiral kol ve kesme bıçağı paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Kazan ters istikamette döndürülebilir. Kayış ile tahrik edildiğinden sessiz çalışır. Hareketlidir, sabitleme aparatları mevcuttur. Opsiyonel olarak sıcaklık ölçme ünitesi ilave edilebilir.

Spiral mixers machines are commonly preferred by bakery and pastry shops in order to shorten the usual kneading time. Also homogeneous dough mixture is obtained thus volume of bread becomes even bigger. The spiral mixer has two automatic cycles with two timers. The bowl, spiral & knife are made of stainless steel. The bowl can be rotated in reverse motion in the first cycle to get a better mix of the ingredients. Low sound due to use of belt transmission. Optionally a temperature measuring unit can be added.

Daha homojen yoğurma demek daha büyük hacimli ekmek demek.

The more homogenous dough mixture means the bigger volume of bread.

Opción 220V / 380V - 50/60Hz



KONİK YUVARLAMA MAKİNESİ

CONICAL ROUNDER

Yeni dizayn edilen bu makine, kendi ekseni etrafında dönen bir koni ile aşınmaya karşı mukavemetli spiral şeklindeki, hareketli ayarlanabilir kanallardan oluşmaktadır. Kesilen hamurlar aşağıdan yukarıya dönerek çıkarken, kanallar içerisinde mükemmel bir şekilde yuvarlanmaktadır. Hamur çıkışında sessiz çalışan unlama mevcuttur. Standart modelde spiral boyu 4.5 metredir. 50-200 gr, 100-600 gr ve 200-1200 gr aralıklarında hamur çevirebilen üç farklı model üretilmektedir.

The Conical rounder is designed with a rotating cone and adjustable spiral shaped corrosion resistant channels that are moulded to fit the cone exactly.
The dough becomes perfectly rounded while moving from bottom to top in the channels which are adjustable.
The Conical rounder is also equipped with a newly designed mechanical flour duster which does not produce any sound while working. The standard rounding channels are 4.5 mt. long and we produce 3 types which have the 50-200 gr, 100-600 gr and 200-1200 gr weight operation ranges.



Opción 220V / 380V - 50/60Hz





ARA DİNLENDİRME MAKİNESİ

INTERMEDIATE PROVER



Kesme ve yuvarlama sırasında hamura uygulanan fiziksel kuvvetlerden sonra, hamurun toparlanması için dinlenme aşamasının gerçekleştiği yerdir. Bu süreç içerisinde mayanın hamur içerisindeki faaliyetleri de artarak devam eder. Hamur yeterli süre dinlendirilmezse, şekil verme sırasında yüzeyinde yırtılmalar oluşur ve ekmek görünümü iyi olmaz.

Sensörler sayesinde, gelen hamur sayısına göre otomatik çalıştırılabilmekte veya manuel modda, aralıksız hamur alma fonksiyonunda da kullanılabilmektedir. Yine sensörler sayesinde, makineye giren hamur sayısı dijital ekranda görülebilir. Opsiyonel olarak; UV lamba ve klima özelliği eklenebilir. Bu makinede oluşturulan mükemmel zamanlama sayesinde, her hamur doğru zamanda dinlendiricideki uygun hazneye düşer. Her bir turdan sonra, hamurlar pozitif transfer metoduyla yandaki tasa kaydırılır. Makina sağ veya sol çıkış olarak ayarlanabilir özelliktedir. Dinlendirme makinesinde kolayca temizlenebilen, sağlığa uygun plastik taslar kullanılmıştır. 88/152/176/240/328/416 tas kapasiteli olarak üretim yapılmaktadır.

The intermediate proofer is an accurate and reliable machine, its function is to give the necessary resting time to the recently divided dough portions, in order to let them lose the tensions acquired in that process and ease its lengthening in the next step of the productive process.

The intermediate prover can be operated in maunal or automatic mode, due to a sensor placed at the dough entrance the prover ensures that each piece of dough delivered from the divider and rounder falls into an empty basket, the same sensor also acts as a counter so you can see the amount of dough pieces which have entered the prover. Dough pieces are shifted towards the next pocket with positive transfer method during each cycle. Machine can be produced as right entrance / left exit or vice versa. Easy removable and easy to clean hygienic food friendly plastic baskets have been used in the prover. The prover comes in the following pocket quantities as 88 / 152 / 176 / 240 / 328 / 416.

Opción 220V / 380V - 50/60Hz



Hamurlar ara dinlendirmede daha büyük hacimli olurlar.

Dough pieces will improve while passing through intermediate prover.

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Zincir ve redüktörlü motor tahrikli
- 24 V kumanda paneli
- Çıkarılabilen plastik taslar
- Diğer makineler için soket çıkışları
- Un toplama tavası
- Değişebilen hamur giriş ve çıkışı
- Kademesiz hız ayarlı
- Paslanmaz kapak ve tas tutucular

TECHNICAL SPECIFICATION

- *Standard drive by a gear-motor*
- *24 V control panel*
- *Removable plastic pockets*
- *Provided with sockets for divider, rounder and moulder*
- *Flour drawers under the prover (on request)*
- *Alternative input and outlet positions*
- *Variable motor speed (on request)*
- *Stainless steel body and pocket holders*

UZUN ŞEKİL MAKİNESİ

LONG MOULDER

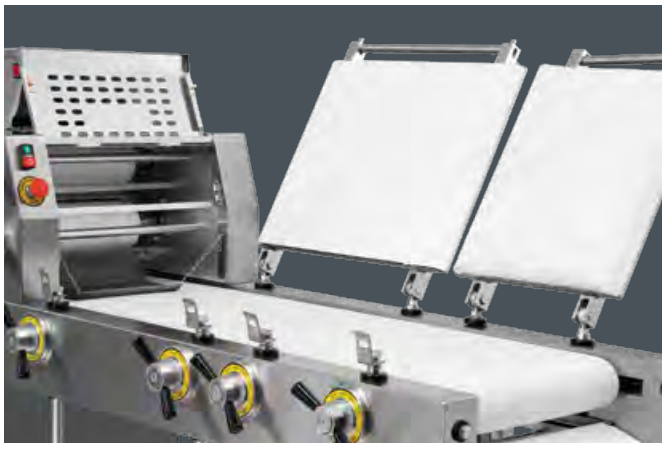




Opción 220V / 380V - 50/60Hz

Bu makine tava ekmeği ve küçük baget dahil her çeşit ekmek hamurunu işleyebilecek özelliktedir. Makine üzerinde dört adet baskı ve şekil merdanesi mevcuttur. Merdanelere plastik sıyırma üniteleri eklenmiştir. Baskı tablası ayarlanabilmektedir ve temizlik için, olduğu yerde geriye doğru kolaylıkla açılabilmektedir. Maksimum şekil verme uzunluğu 420 mm'dir. Hamur işleme kapasitesi saatte 2800 adettir. Merdane ve baskı tablası ayar kolları mevcut alanın ters yönüne de monte edilebilmektedir.

This machine is an adequate in moulding for all dough pieces including thin bread and small baguettes. The machine has four pieces of rollers and printing board. Plastic removing units had been added on rollers. Printing board can be arranged and opened easily for cleaning as pushing toward to back at its existing place. Maximum moulding length is 420 mm and dough processing quantity is 2.800 pieces. Arrangement channels of roller and printing board can be assembled on reverse direction of existing area.







KLİMA ÜNİTESİ

CLIMATOR UNIT

Klima üniteleri, kaliteli ekmek üretimi için gerekli olan uygun değerdeki sıcaklık ve nem üretimini gerçekleştirir. Bu ünite özel bir buhar üretme sistemine sahip olup elektronik olarak buhar miktarı ayarlanmaktadır. Böylece klima cihazının dayanıklı ve uzun ömürlü olması sağlanmaktadır. Üst tarafta bulunan fan sayesinde ortamdan emilen hava cihaz tarafından üretilen ısı ve nem ile karıştırılarak maya odasına üflenmektedir. Kumanda paneli cihazdan ayrıdır. Mevcut kabinlere monte edilebilir. Ağırlığı 50 kg olup, nem aralığı : % 60 RH / % 95 RH ve ısıtma aralığı + 20 C / + 50 C. Kapasite 10 m^3/saattir. Elektrik gücü : 6,5 kw'tır.

Climator unit ensures optimum and exact humidity and temperature for quality bread production. This unit has a special steam producer and steam quantity can be arranged as an automatically thus long life and durability of climator unit is provided. The air sucking by fan which is located on top of the device is blown toward to fermentation chamber as mixing with heat and humidity. Control panel is separated from the device and it can be plugged on existing chambers. Its weight is 50 kg and humidity gap is %60 RH / %95 RH and heating gap is +20 C / + 50 C. Capacity of this device is 10 m^3 / hour. Electric power is 6,5 kw.



Kontrollü sıcaklık ve nem hamur gelişimini yakından etkiler.

Controlled heat and humidity affects dough improvement.

Opción 220V / 380V - 50/60Hz



Opción 220V / 380V - 50/60Hz



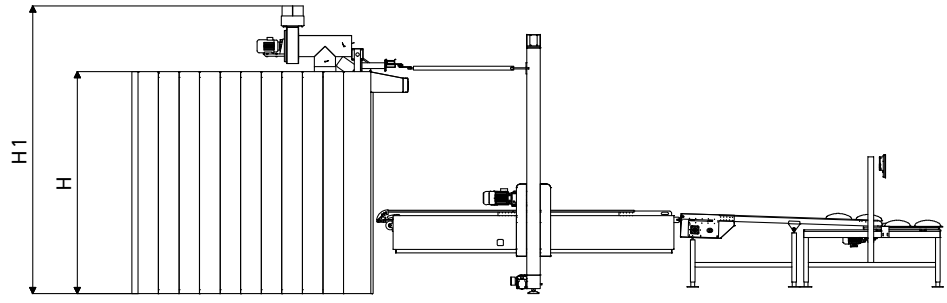
Birlikte başarmak için birlikte çalışmak gerekir.

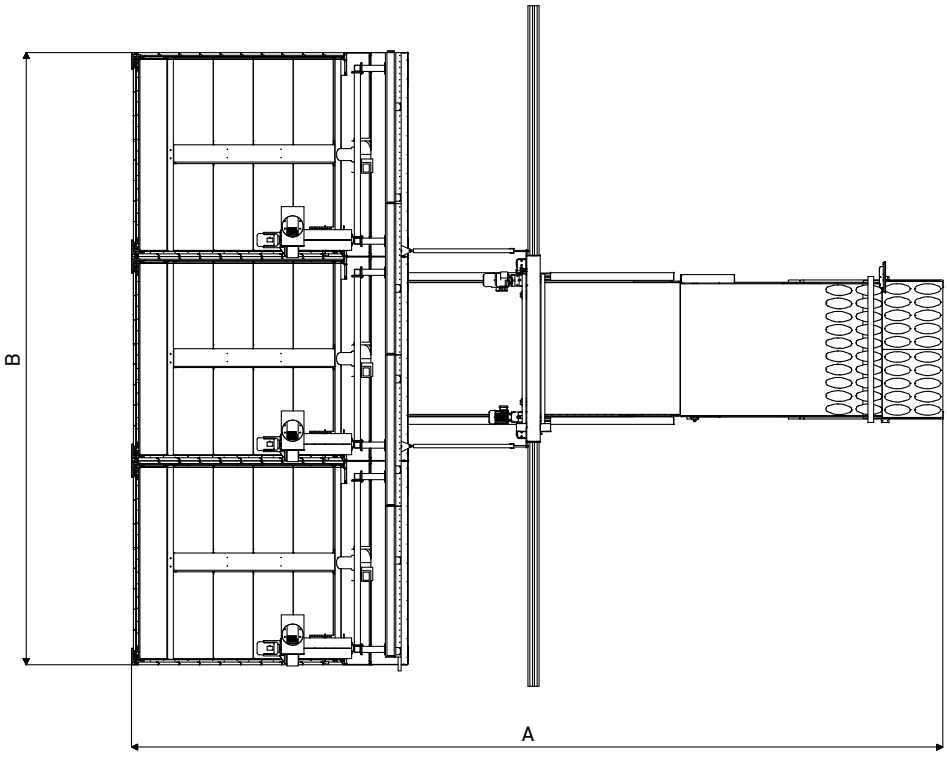


In order to succeed,
cooperation is needed.

ÇOK KATLI OTOMATİK YÜKLEMELİ FIRIN

STEAM TUBE OVEN WITH AUTOMATIC LOADING UNIT





TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

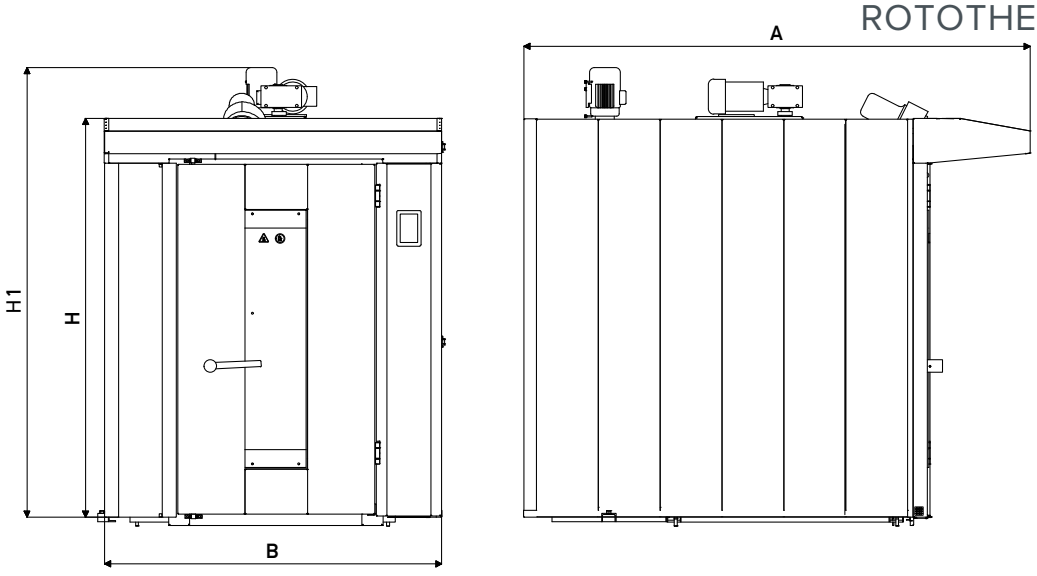
ÇOK KATLI OTOMATİK YÜKLEMELİ FIRIN STEAM TUBE OVEN WITH AUTOMATIC LOADING UNIT		BETO 625 E1	BETO 625 E2	BETO 625 E3
Pişirme Alanı / Baking Area	m^2	25	50	75
Kat Adedi / Deck Quantity	N	6	12	18
Fırın Uzunluğu / Oven Length	A mm	11500	11500	11500
Fırın Genişliği / Oven Width	B mm	2600	5200	7800
Fırın Yüksekliği / Oven Length	H mm H1 mm	3000 3800	3000 3800	3000 3800
Fırın İç Ölçüleri / Oven Inner Dimension	a mm b mm h mm	2400 1860 200	2400 1860 200	2400 1860 200
Isı Kapasitesi / Heat Capacity	Kcal/h	180 000	360 000	540 000
Enerji Kaynakları / Energy Sources	Dizel, Doğal Gaz, LPG /Diesel, Natural Gas , LPG			
Fırın Ağırlığı / Oven Weight	kg	20 000	35 000	50 000

* E1: Tek Fırın + Yükleme Robotu, E2: İki Fırın + Yükleme Robotu, E3: Üç Fırın + Yükleme Robotu
E1: Single Oven + Loading Robot, E2: 2 Ovens + Loading Robot, E3: 3 Ovens + Loading Robot

Opción 220V / 380V - 50/60Hz

DÖNER ARABALI EKMEK FIRINI

ROTOTHERM OVEN



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

DÖNER ARABALI EKMEK FIRINI ROTOTHERM OVEN		F 6080 D-G-F-E	F 6080 H D-G-F-E	F 80100 D-G-F-E
Kapasite (370 gr - adet/8 S.) Capacity (370 gr - pcs/8 Hr)		2500 Ad./Pcs	3000 Ad./Pcs	5000 Ad./Pcs
		1000 kg. Hamur/Dough	1200 kg. Hamur/Dough	2000 kg. Hamur/Dough
Pişirme Alanı / Baking Area	m^2	5,2 / 6,2	7,6 / 8,6	11,2 / 13,8
Tepsi Sayısı/Tray Capacity	N	11 / 13	16 / 18	14/ 16 / 18
Tava Ebadı/Tray Dimension	mm	600 x 800	600 x 800	800 x 1000
				750 x 1040
Genişlik/Width	B mm	1580	1580	1880
Uzunluk/Lenght	A mm	2300	2300	2660
Yüksekliği/Height	H mm	1960	2260	2260
	H1 mm	2225	2535	2535
Elektrik Gücü*/Electric Pwr *	kw	3	4	4
Isı Kapasitesi Gaz-Dizel Yakıt / Heat Cap. For Gas-Diesel Sources	kcal/h	50 000	60 000	70 000
Maks. Isı Değeri/Max. Temp.	°C	320	320	320
Enerji Kaynakları/Energy Source		Dizel, Doğal Gaz, Elektrik / Diesel, Natural Gas and Electric		
Fırın Ağırlığı/Oven Weight	kg	1400	1650	2500
Yakıt Tüketimi / Energy Consumption	Dizel/Diesel kg/h	6.5	7.5	9.2
	Doğalgaz/ Nat.Gas m^3/h	4.9	5.5	6.85
	Elektrik/Electric Kw/h	61	71	85

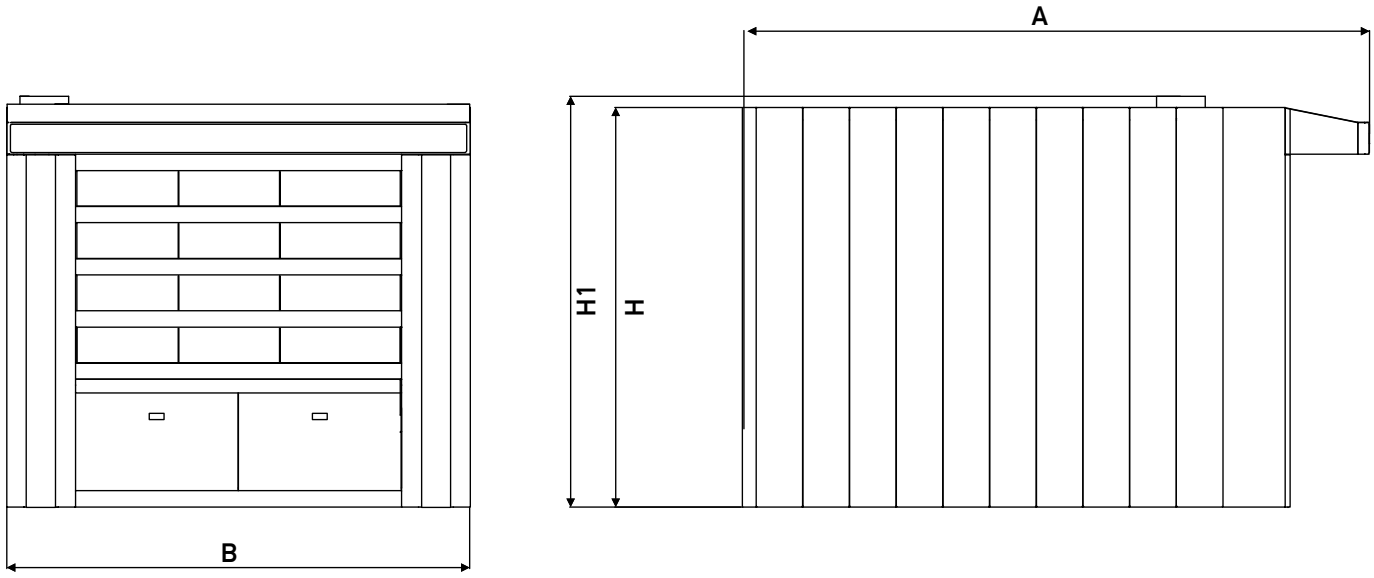
*Doğalgazlı (G), Dizel (D) ve Fuel Oil (F)`li fırınlar için elektrik gücü değerleridir.
Electric Power For Heated by Natural Gas (G), Diesel (D) and Fuel Oil (F)
**Elektrikli Fırınlar (E) için elektrik gücü değeridir.
Electric Power For Electric Heated (E) Ovens

Gaz basıncı 300 mbar olmalıdır.
Gas pressure must be 300 mbar

Opción 220V / 380V - 50/60Hz

BORU KATLI FIRIN

STEAM TUBE OVEN



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

BORULU FIRIN STEAM TUBE OVEN		FBF 48	FBF 75	FBF 100	FBF 135	FBF 180
Pişirme Alanı/Baking Area	m^2	4.8	7.5	10	13,5	18
Kat ve Göz Adedi/Number Of Decks and Doors	N	4	3-2	4-2	3-3	4-3
Genişliği/Width	B mm	1460	2000	2000	2600	2600
Uzunluğu/Lenght	A mm	2170	3700	3700	4100	4100
Yüksekliği/Height	H	2000	2000	2400	2000	2400
	H1	2350	2600	3000	2600	3000
İç Ölçüleri/Inner Dimension	a	1230	1240	1240	1860	1860
	b	1020	2000	2000	2400	2400
	h	200	200	200	200	200
Elektrik Gücü*/Electrical Pwr. *	kw	1	1	1	1	1
Isı Kapasitesi /Heat Capacity	kcal/h	34 000	40 000	60 000	90 000	120 000
Maks. Isı Değeri/Max Temp.	°C	300	300	300	300	300
Enerji Kaynakları/Energy Sources			Dizel, Doğal Gaz, LPG /Diesel, Natural Gas , LPG			
Ağırlığı/Weight	kg	2200	4000	5500	7500	10000
Yakıt Tüketimi/Energy Consumption	Dizel/Diesel kg/h	4,4	4,9	5,5	7,05	9,4
	LPG lt/h	3,9	4,2	4,7	6,3	8,4
	D.Gaz/ Nat. Gas m^3/h	5,2	5,6	6,35	8,1	10,9

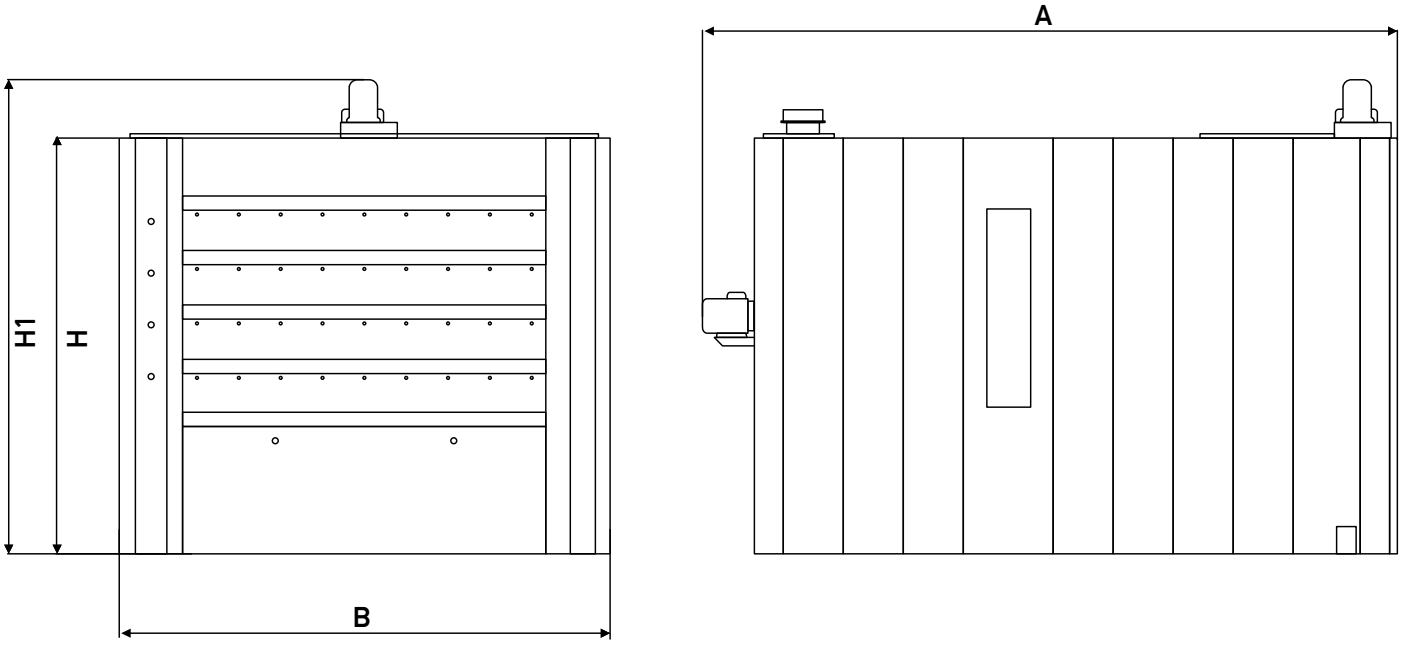
* Doğalgazlı (G), Dizel (D) ve Fuel Oil (F)`li fırınlar için elektrik gücü değerleridir.
Electric Power For Heated by Natural Gas (G), Diesel (D) and Fuel Oil (F)

Gaz basıncı 300 mbar olmalıdır.
Gas pressure must be 300 mbar

Opción 220V / 380V - 50/60Hz

KATLI FIRIN

MULTIDECK OVEN



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

BORULU FIRIN STEAM TUBE OVEN		FEFM 50	FEFM 100	FEFM 150
Pişirme Alanı/Baking Area	m^2	5	10	15
Kat ve Göz Adedi/Number Of Decks and Doors	N	4	4	4
Genişliği/Width	B mm	1880	1880	2500
Uzunluğu/Lenght	A mm	2100	3500	3500
Yüksekliği/Height	H	2100	2100	2100
	H1	2450	2450	2450
İç Ölçüleri/Inner Dimension	a	1220	1220	1830
	b	950	2060	2060
	h	190	190	190
Elektrik Gücü*/Electrical Pwr. *	kw	3	4	4
Isı Kapasitesi /Heat Capacity	kcal/h	40 000	67 000	86 000
Maks. Isı Değeri/Max Temp.	°C	300	300	300
Enerji Kaynakları/Energy Sources		Dizel, Doğal Gaz, LPG /Diesel, Natural Gas , LPG		
Ağırlığı/Weight	kg	2000	3500	4250

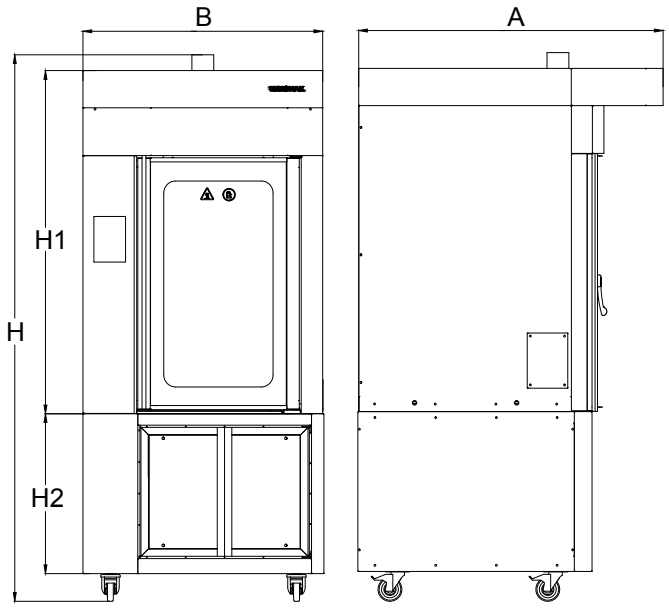
Opción 220V / 380V - 50/60Hz

* Doğalgazlı (G), Dizel (D) ve Fuel Oil (F)`li fırınlar için elektrik gücü değerleridir.
Electric Power For Heated by Natural Gas (G), Diesel (D) and Fuel Oil (F)

Gaz basıncı 300 mbar olmalıdır.
Gas pressure must be 300 mbar

DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN

ROTOR
CONVECTION OVEN



EN 6040 R E-10T

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

KONVEKSİYONLU FIRINLAR CONVECTION OVENS		F 6040 E-10 T - R	F 6040 G-10 T - R
		E-10T	G-10T
Harici Ölçüler / External Dimension	A	1260	1260
	B	990	990
	H mm	2200	2200
	H1 mm	1360	1360
	H2 mm	770	770
Tava Ebatları / Tray Dimension	mm	400x600	400x600
Tava Kapasitesi / Tray Capacity	Adet/Pcs	10	10
Tavalar Arası Mesafe / Distance Between Trays	mm	82	82
Isı Kapasitesi / Heat Capacity	kcal/h	-	-
Maks. Isı Değeri / Max Temp.	°C	300	300
Elektrik Gücü / Electrical Pwr.	kw/h	23	1.5
Ağırlığı / Weight	kg	240	290

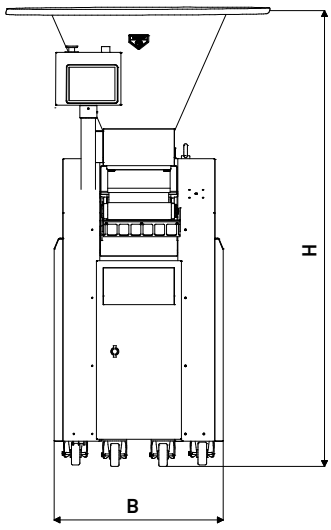
* 10T: 10 Tepsi Kapasiteli Model Anlamındadır.
10T: 10 Pcs Tray Capacity
** E: Electrikli Isıtma Sistemi - G: Gazlı Isıtma Sistemi
E: Electrical Heating System - G: LPG or Natural Gas Heating System
*** R: Döner Konveksiyonlu Fırın / Rotary Convection Oven

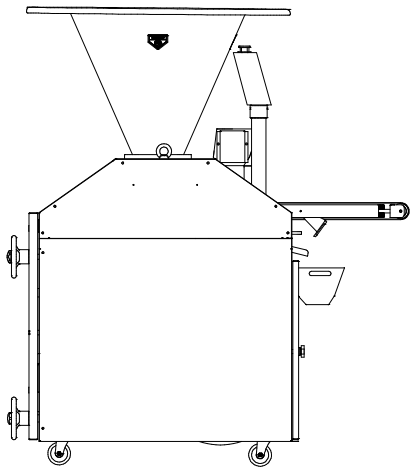
Gaz basıncı 21 mbar olmalıdır.
Gas pressure must be 21 mbar

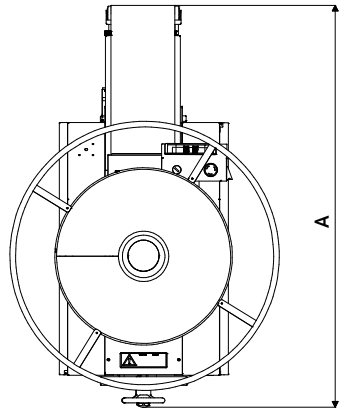
Opción 220V / 380V - 50/60Hz

HAMUR KESME MAKİNESİ

VOLUMETRIC DIVIDER





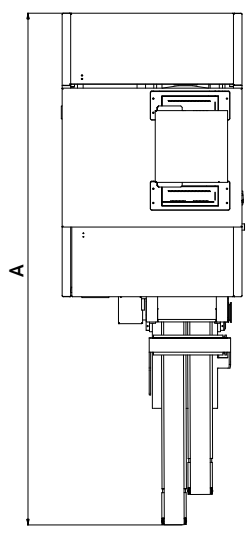


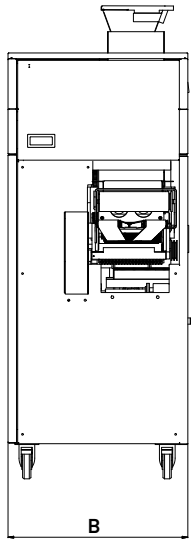
TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

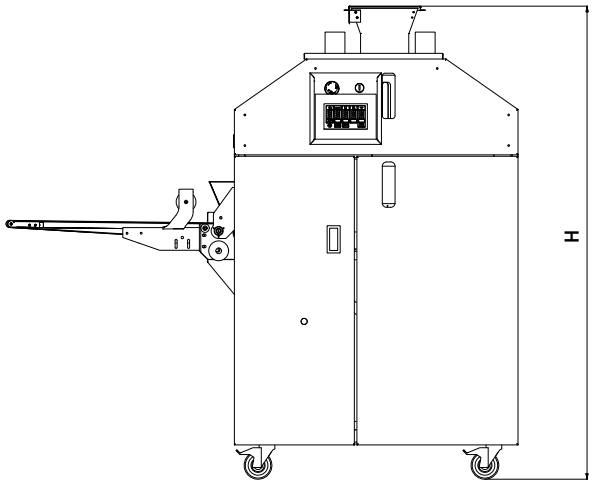
HAMUR KESME MAKİNESİ DOUGH DIVIDER MAHCINE	Makine Ölçüleri Dimension A x B x H	Kapasite (Adet/Saat) Capacity (Pcs/Hr)	Ağırlık Weight (kg)	Çalışma Aralığı Processing Range		Motor Gücü Motor Power (kw)
				Piston Çapı Piston Dia	Gr	
FVD 3000 M	595 x 995 x 1580	2400	450	70 110 130	50 - 200 100 - 600 250 - 1000	1,5 kw 220 - 380 V AC 50 Hz
FVD 3000 PLC						
FVD 4000 M	750 x 1415 x 1740	2400	550	70	50 - 200	2,2 kw 220 - 380 V AC 50 Hz
FVD 4000 PLC				110	100 - 600	

KESME YUVARLAMA MAKİNESİ

DIVIDER & ROUNDER MACHINE







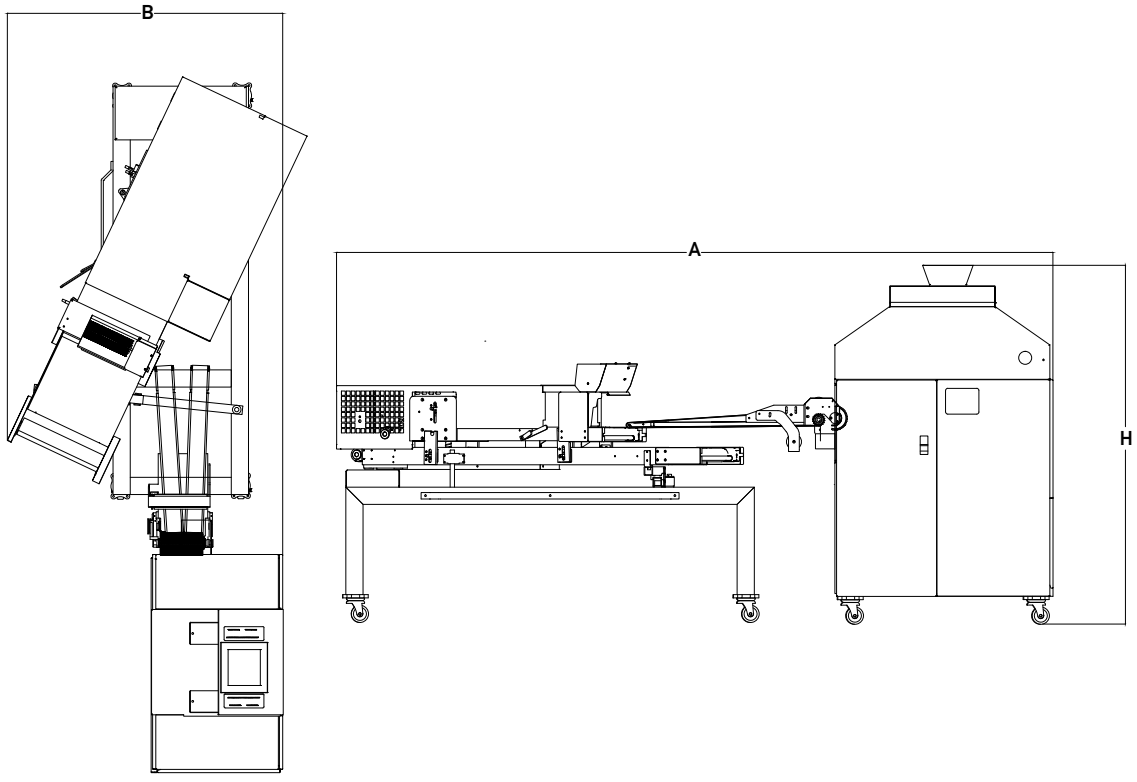
TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

HAMUR KESME YUVARLAMA MAKİNESİ DOUGH DIVIDER ROUNDER MACHINE	Ölçüler Dimension	Kapasite(Adet/Saat) Capacity(Pcs/Hr)	Ağırlık Weight (Kg)	Çalışma Aralığı Dividing Range		Motor Gücü Motor Power kw
	A X B X H (mm)			Piston Çapı Piston Dia	Gr	
FMDR 3000	650 X1705 X1700	1900-3000	700	64	30-110	1,5 kw 380 V AC 50-60 Hz
FMDR 6000	910 X 1705 X 1700	3800-6000	850			1,7 kw 380 V AC 50-60 Hz

Opción 220V / 380V - 50/60Hz

MİNİ ŞEKİL VERME MAKİNESİ

PINNING MACHINE



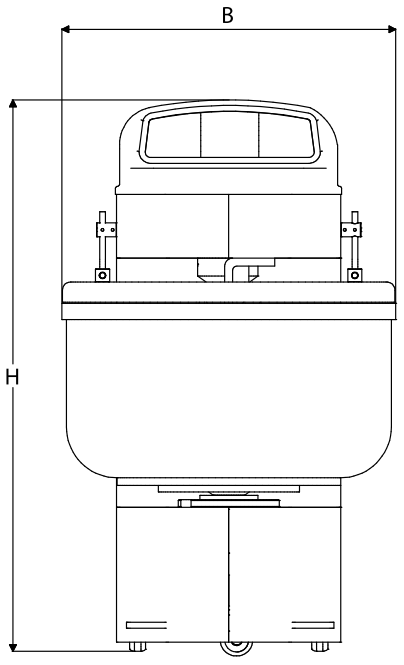
TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

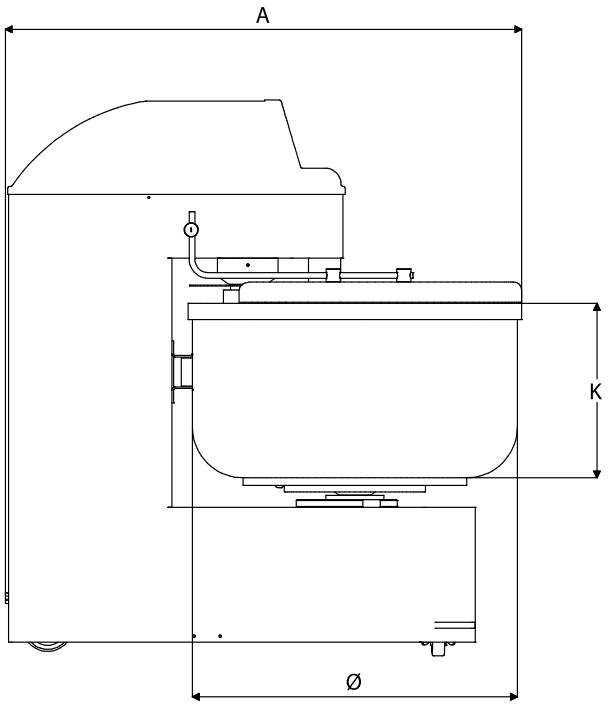
MINI ŞEKIL MAKİNESİ + KESME & YUVARLAMA MAK. MINI MOULDER (PINNING) + DIVIDER & ROUNDER MACHINE	Dış Ölçüler External Dimension (mm)	Elektrik Gücü Electric Power	Kapasite (adet/sa) Capacity (pcs/hr)	Ağırlık Weight
FPM 3000	330 x 1280 x 1670	0,55 kw 220 - 380V AC 50 Hz	1900-3000	235 kg

Opción 220V / 380V - 50/60Hz

SABİT KAZANLI OTOMATİK SPİRAL MİKSER

AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH FIXED BOWL





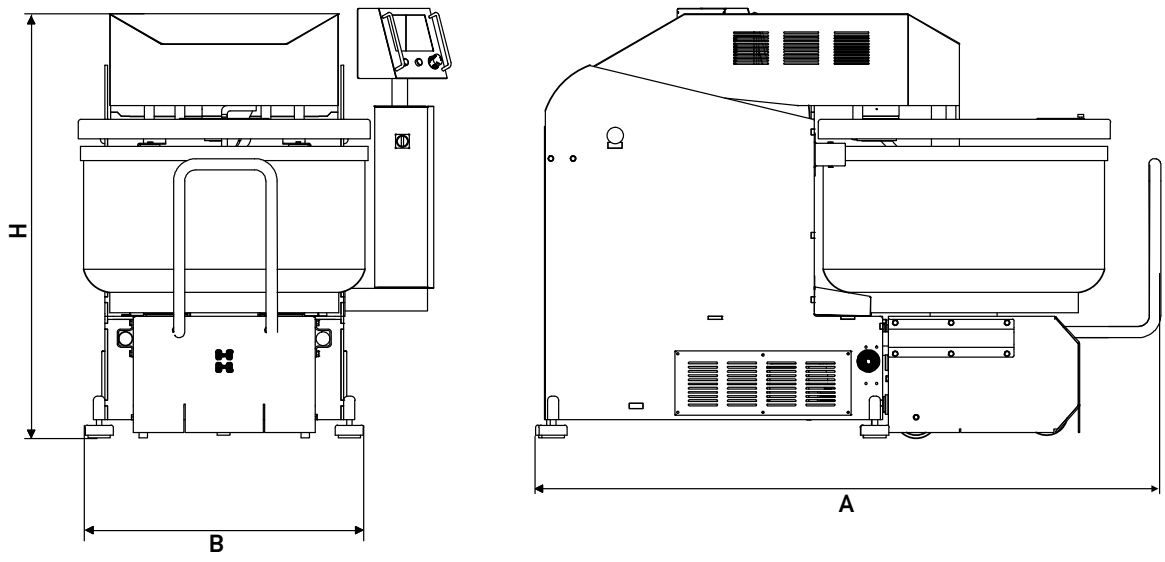
TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

SABİT KAZANLI OTOMATİK SPİRAL MİKSER AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH FIXED BOWL	Hamur Kapasitesi kg	Un kapasitesi kg	Kazan Ölçüleri Ø x H (mm)	Makine Ölçüleri A x B x H (mm)	Motor Gücü kw	Kazan & Spiral hızı (devir/dk - rpm u/min - tr/min)		Ağırlık kg
						Kazan	Spiral	
FESPM 80	80	50	720 X 410	725 X 1250 X 1350	3,5 - 5,5	18	125 - 250	500
FESPM 130	130	80	825 X 430	825 X 1300 X 1350	3,5 - 5,5	18	125 - 250	530
FESPM 160	160	100	900 X 470	925 X 1470 x 1530	5,5 - 7,5	18	106 - 212	840
FESPM 250	250	150	1025 X 520	1025 x 1570 x 1570	7,5 -11	18	106 - 212	880

Opción 220V / 380V - 50/60Hz

HAREKETLİ KAZANLI SPİRAL MİKSER

MOBIL SPIRAL MIXER



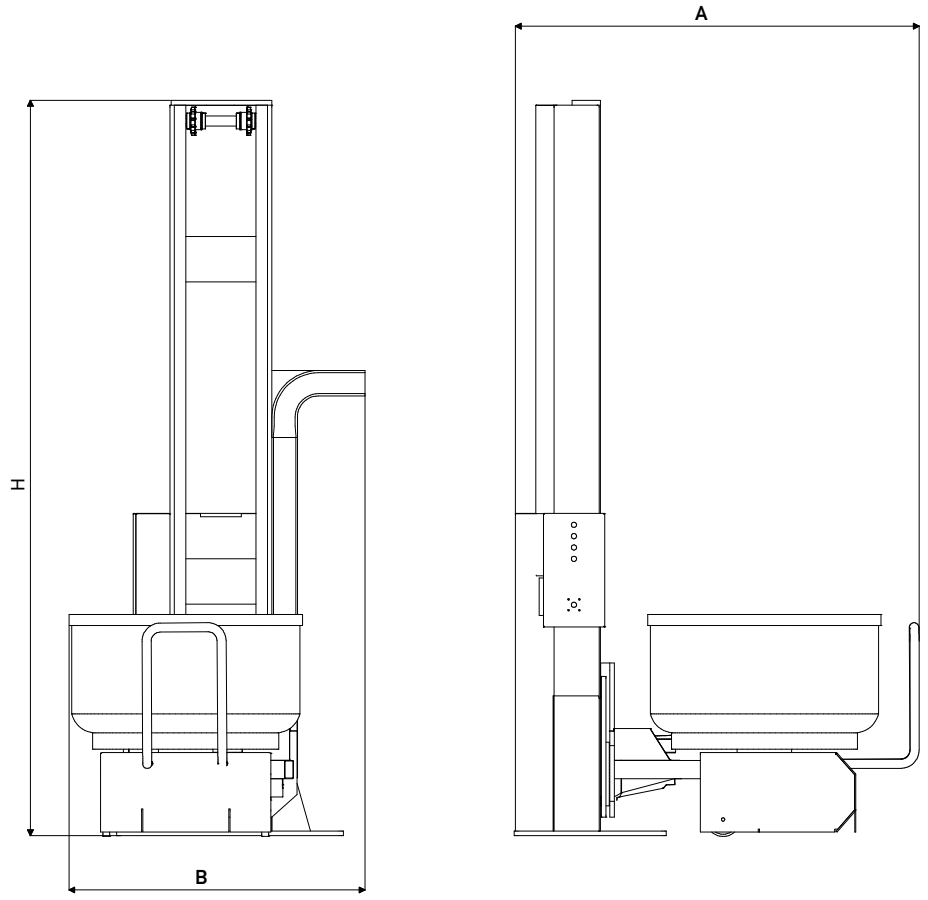
TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

HAREKETLİ KAZANLI SPİRAL MİKSER MOBIL SPIRAL MIXER	Hamur Kapasitesi Dough Capacity kg	Un Kapasitesi Flour Capacity kg	Kazan Ölçüleri Bowl Dimension Ø x H (mm)	Ölçüler Dimension A x B x H (mm)	Motor Gücü Motor Power kw	Kazan & Spiral Hızı Bowl & Hook Speed (devir/dk - rpm) u/min - tr/min)		Ağırlık Weight kg
						Kazan Bowl	Spiral Hook	
FESPM 160 M	160	100	900 x 470	1280 x 2200 x 1489	17,5kw	18	106 - 212	1280
FESPM 250 M	250	160	1000 x 1400	1280 x 2200 x 1495	21kw	18	106 - 212	1440

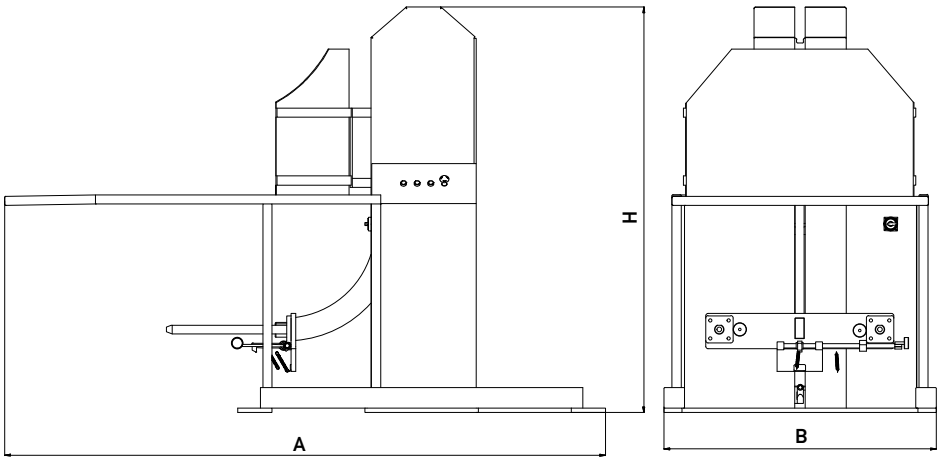
Opción 220V / 380V - 50/60Hz

KALDIRMA DEVİRME MAKİNESİ

LIFTING AND TILTING MACHINE



FESPM 250 LT



FESPM 250 ML

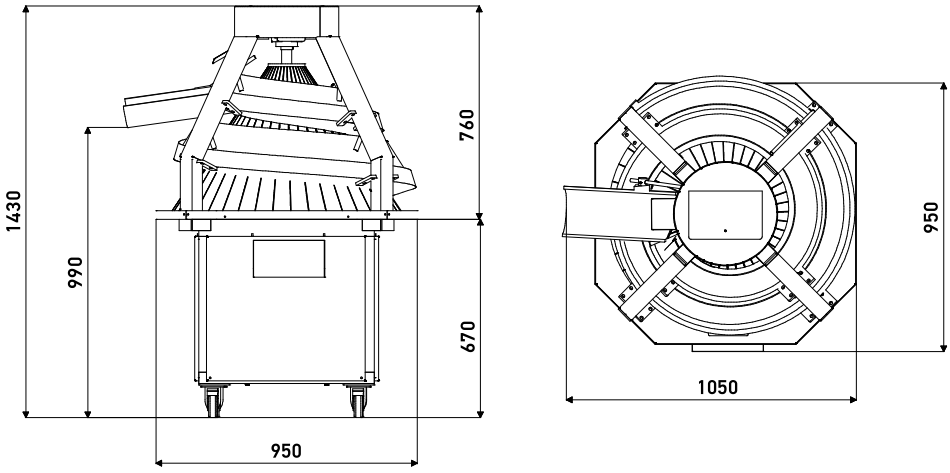
TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

KALDIRMA DEVİRME MAKİNESİ LIFTING AND TILTING MACHINE	Makine ÖlçüleriA x B x H (mm) Machine Dimension	Elektrik Gücü Electric Power	Kapasite (Adet/saat) WCapacity (Quantity / Hour)		Ağırlık / Weight
FESPM 250 LT	1000 x 1780 x 3500	1,1 kw	Min 100kg	Max 250kg	940 kg
FESPM 250 ML	2650 x 1200 x 1788	1,1 kw	Min 100kg	Max 250kg	940 kg

Opción 220V / 380V - 50/60Hz

KONİK YUVARLAMA MAKİNESİ

CONICAL ROUNDER

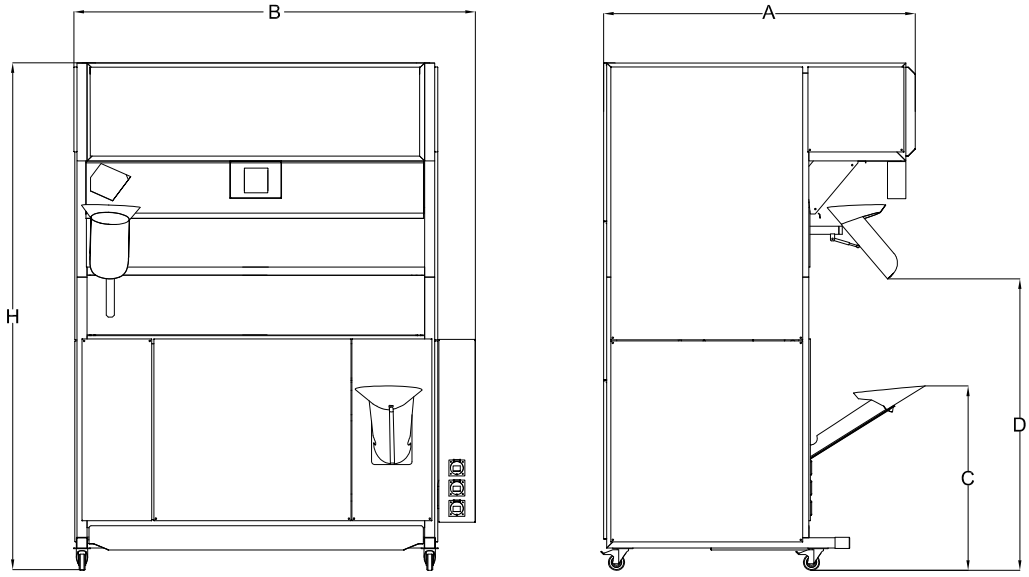


TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

KONIK YUVARLAMA MAKİNESİ CONICAL ROUNDER	Tip / Type	Elektrik Gücü Electric Power	Kapasite (Adet / Saat) Capacity (Quantity / Hour)		Ağırlık Weight
			Min	Max	
FCR 3000	100 - 1200 gr. 100 - 600 gr.	0,55 kw	100	2400	195 kg

ARA DİNLENDİRME MAKİNESİ

INTERMEDIATE PROVER



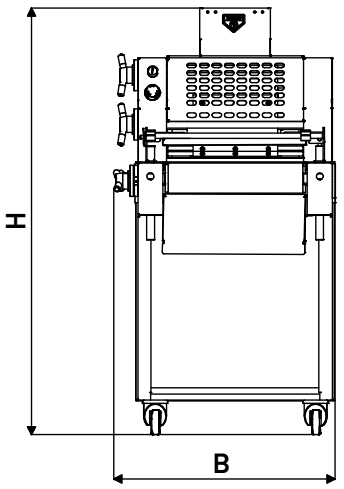
TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

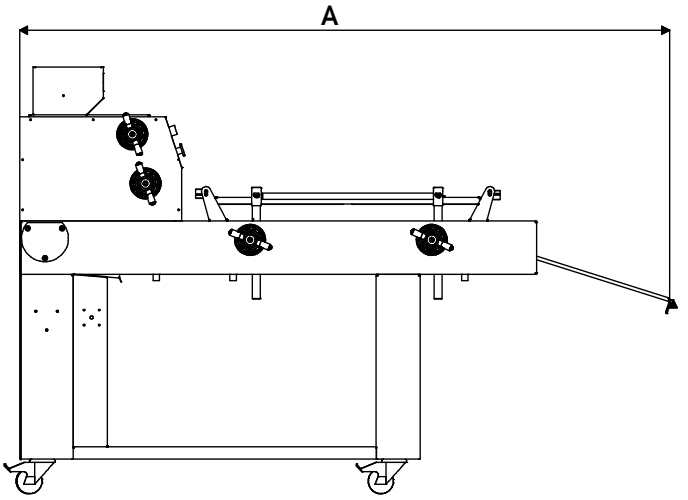
ARA DİNLENDİRME MAKİNESİ INTERMEDIATE PROVER		FIPM 2000 S	FIPM 2000 KC	FIPM 2000 M	FIPM 2000 STD	FIPM 2000 BG	FIPM 2000 XL
Tas Adedi / Pocket Quantity			152	176	240	328	416
Makine Yüksekliği / Machine Height	H	2500	2100	2500	2100	2500	2500
Makine Üst Uzunluk / Machine Top Length	A	1075	1075	1075	1550	1550	2150
Makine Eni / Machine Width	B	1225	1970	1970	1970	1970	1970
Giriş Yükseklik / Entrance Height	C	800 / 950	800 / 950	800 / 950	800 / 950	800 / 950	800 / 950
Çıkış Yükseklik / Exit Height	D	1550	1250	1550	1250	1550	1250
Makine Ağırlığı / Machine Weight	kg	400	450	500	550	700	850
Dinlendirme Süresi / Resting Time	min/dk min/max	2 - 4	3,6 - 7,2	4,2 - 8,4	6 - 12	7 - 15	8 - 17

Opción 220V / 380V - 50/60Hz

UZUN ŞEKİL MAKİNESİ

LONG MOULDER



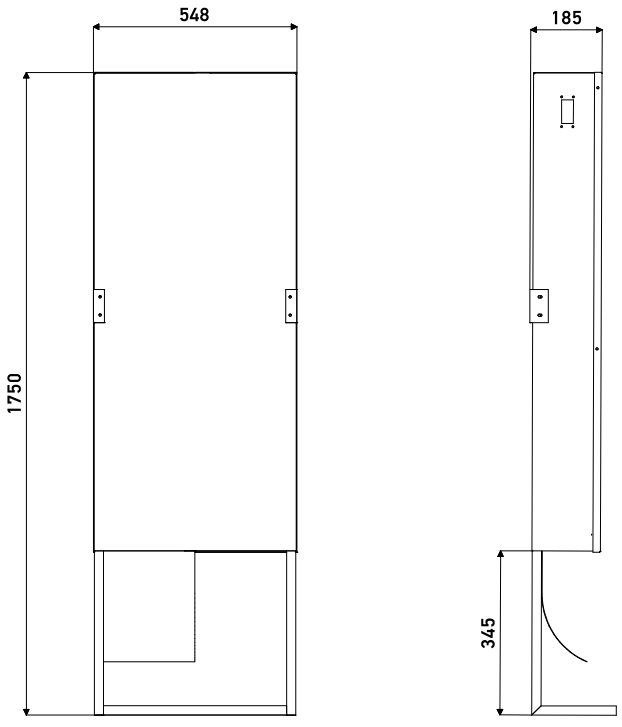


TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

UZUN ŞEKIL VERME MAKİNESİ LONG MOULDER	Elektrik Gücü Electric Power	Max. Hamur uzunluğu Max. Dough Length	Dış Ölçüler Outer Dimension	Elektrik Gücü Electric Power	Kapasite (adet/s) Capacity (quantity/hour)		Ağırlık Weight
					Min	Max	
FLM 3000 M	0,55 Kw	420 mm	699 x 1650 x 1365	0,55 kw 220 - 380V AC 50 Hz	1200	2400	235 kg

KLİMA ÜNİTESİ

CLIMATOR UNIT



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

KLİMA MAKİNESİ CLIMATOR UNIT	Kapasit e/ Capacity m^3/saat	Ağırlık / Weight kg	Nem / Humidity RH	Sıcaklık / Heat °C	Ölçüler Dimension A x B x H	Elektrik Gücü Electric Power kw
FCL 2000 STD	10	50	%60 - %95	+20 / +50	185 x 548 x 1750	6,5

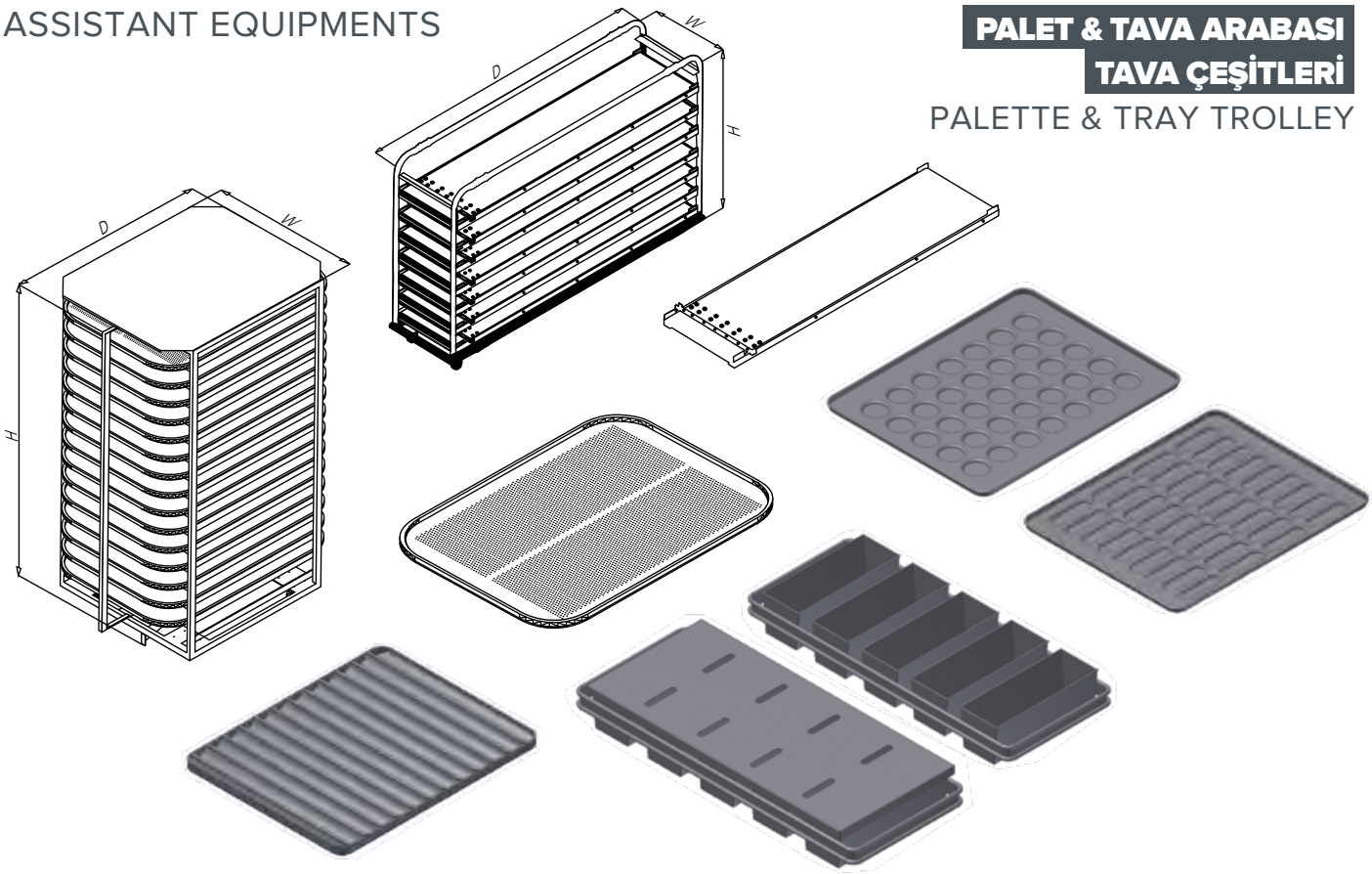
Opción 220V / 380V - 50/60Hz

YARDIMCI EKİPMANLAR

ASSISTANT EQUIPMENTS

PALET & TAVA ARABASI TAVA ÇEŞİTLERİ

PALETTE & TRAY TROLLEY



SU DOZAJLAMA ÜNİTESİ

WATER DOSING UNIT



UN ELEME MAKİNESİ

FLOUR SHIFTER MACHINE



EKMEK DİLİMLEME MAKİNESİ

BREAD SLICING MACHINE



Opción 220V / 380V - 50/60Hz

OTOMATİK ÜRETİM HATLARI

AUTOMATED BAKING PROCESS

Hamur Karıştırma
Dough Mixing

Sabit Kazanlı Mikser / Fixed Bowl Mixer
Hareketli Kazanlı Mikser / Removable Bowl Mixer



Hamur İşleme
Dough Processing

Kesme Makineleri / Dividers
Yuvarlama Makineleri / Rounders
Dinlendirme Makinaları / Provers
Şekil Verme Makinaları / Moulders



İşçilik
Handling

Tava Yükleme Robotu/Tray Loading Unit
Yükleme Boşaltma Robotu/Loading/Unloading Robot



Mayalandırma
Fermentation

Maya Odaları/Fermentation Units
Klima Ünitesi/Clima Unit



Pişirme
Baking

Konveksiyonlu Fırınlar / Convection Ovens
Mini Katlı Fırınlar / Mini Deck Ovens
Döner Fırınlar / Rototherm Ovens
Katlı Fırınlar / Deck Ovens
Tünel Fırın / Tunnel Ovens



Yardımcı Makinalar
Assistant Equipments

Un Eleme Makinesi / Flour Shifter Machine
Ekmek Dilimleme Makinesi / Bread Slicing Machine
Su Dozajlama Ünitesi / Water Dosing Unit
Su Soğutma Ünitesi / Water Chiller



Fornipa katalogda yer alan ürünlerin modellerini, teknik özelliklerini önceden haber vermeksizin değiştirme hakkına sahiptir.
Fornipa reserves the right to make changes in models of products in the catalog and their technical features anytime without notice.

Opción 220V / 380V - 50/60Hz



ALVETRA

GLOBAL SOLUTIONS

AGRICULTURE • FOOD MACHINERY • LOGISTICS • IMPORT EXPORT

ALVETRA GLOBAL SOLUTIONS ENDUSTRIYEL MAKiNA SANAYi VE TiCARET LTD. ŞTi.

Gaziosmanpaşa Mahallesi, Şehit Dursun
Taşdiken Sokak No:2 Daire:11, 42050
Karatay - KONYA / TÜRKİYE
Tel : +90 501 350 31 30

h.evcimen@alvetragloabalsolutions.com

www.alvetraglobalsolutions.com

MFP MAQUINARIA

Colón 219 / Luis Roasenda 1395 (dpto 27), Avellaneda
(1870), Buenos Aires, ARGENTINA

Тел : +54 9 11 6302 6889

ventas@mfp.com.ar

www.mauju.com.ar