



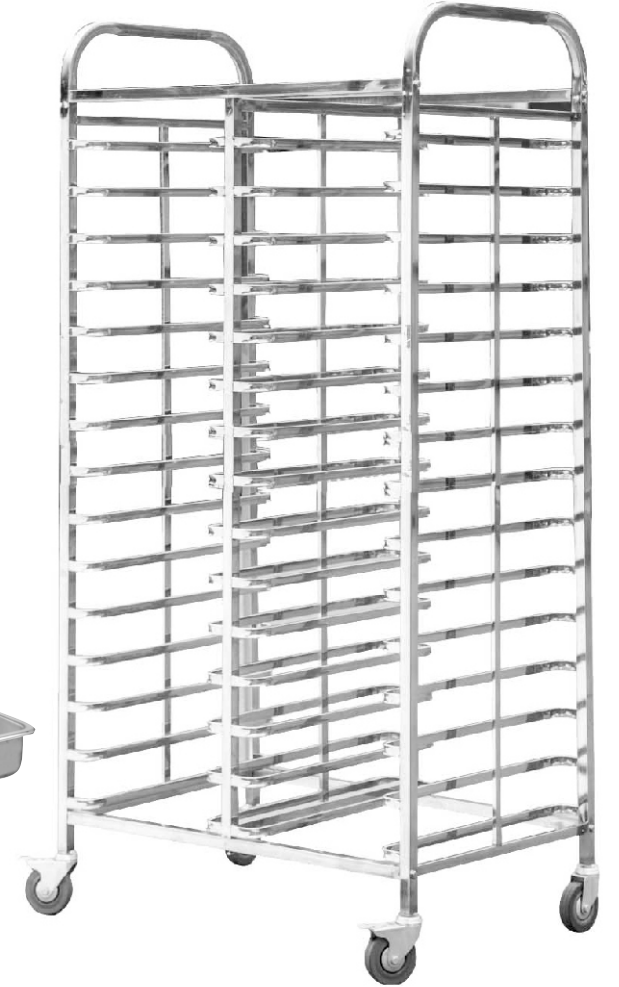


Fırın Grupları Hamur İşleme Grup Yardımcı Ekipmanları

Fırın Yardımcı Ekipmanları

Tepsi

Tekerlekli Fırın Arabası





ABSM 80

OTOMATİK SİRAL MİKSER - AUTOMATIC SPIRAL MIXER

GENEL ÖZELLİKLERİ

Abka makina tarafından üretilen otomatik spiral mikserin kazanı, spiral ve bıçağı tamamen paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Hamur yoğurma zamanını kısalttığı için fırın ve pastanelerde tercih edilmektedir.

Aynı zamanda daha homojen bir karışım elde edilir, böylece ekmeğin manuel ve otomatik çalışma seçenekleri, emsallerine göre daha sağlam bir konstrüksiyona sahip olan makinede kapağa bağlanan swic ile kapak açık iken makine'nin çalışması engellenmiştir.

GENERAL FEATURES

ABKA automatic spiral mixer's bowl, spiral arm, bar and safetygrid are completely made of stainless steel. The specification of the automatic spiral mixer is kneading more dough in a short time, because of this it is preferred by bakery and pastry shops. Mean while, it produce more homogeneous dough, thus, volume of bread gets bigger. Machine can work in automatic and manuel. It has got a security system on the cover of mixer called switch.



Motor	Hamur Kapasitesi Dough Capacity	Un Kapasitesi Flour Capacity	Kazan Hacmi Bowl Volume	Motor Gücü Rate of Engine	Ölçüler AxBxC (cm) Dimension AxBxC (cm)	Ağırlık Kg Weight Kg	Kazan Ölçekleri Çapı / Derinlik Dim of Bowle Diameter /Height
ABSM 80	80	50	130	3,5 - 5,5	70x125x120	380	700x350
ABSM 100	100	62	150	3,5 - 5,5	70x125x125	410	700x390
ABSM 120	120	75	200	4 - 6	83x133x134	440	800x430
ABSM 160	160	100	270	5,5 - 7,5	92x142x144	650	900x430
ABSM 250	250	150	385	7,5 - 10	103x157x151	850	1000x470





ABSM 40

OTOMATİK SİRAL MİKSER - AUTOMATIC SPIRAL MIXER

GENEL ÖZELLİKLERİ

Abka makina tarafından üretilen otomatik spiral mikserin kazanı, spiral ve bıçağı tamamen paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Hamur yoğurma zamanını kısalttığı için fırın ve pastanelerde tercih edilmektedir.

Aynı zamanda daha homojen bir karışım elde edilir, böylece ekmeğin manuel ve otomatik çalışma seçenekleri, emsallerine göre daha sağlam bir konstrüksiyona sahip olan makinede kapağa bağlanan swic ile kapak açık iken makine'nin çalışması engellenmiştir.

GENERAL FEATURES

ABKA automatic spiral mixer's bowl, spiral arm, bar and safetygrid are completely made of stainless steel. The specification of the automatic spiral mixer is kneading more dough in a short time, because of this it is preferred by bakery and pastry shops. Mean while, it produce more homogeneous dough, thus, volume of bread gets bigger. Machine can work in automatic and manuel. It has got a security system on the cover of mixer called switch.



Motor	Hamur Kapasitesi Dough Capacity	Un Kapasitesi Flour Capacity	Kazan Hacmi Bowl Volume	Motor Gücü Rate of Engine	Ölçüler AxBxC (cm) Dimension AxBxC (cm)	Ağırlık Kg Weight Kg	Kazan Ölçekleri Çapı / Derinlik Dim of Bowle Diameter /Height
ABSM 80	80	50	130	3,5 - 5,5	70x125x120	380	700x350
ABSM 100	100	62	150	3,5 - 5,5	70x125x125	410	700x390
ABSM 120	120	75	200	4 - 6	83x133x134	440	800x430
ABSM 160	160	100	270	5,5 - 7,5	92x142x144	650	900x430
ABSM 250	250	150	385	7,5 - 10	103x157x151	850	1000x470



ABPM 60



PLANET MİKSER - PLANETARY MIXER

GENEL ÖZELLİKLERİ

ABKA Planet mikserleri, yeni geliştirilmiş modern dizayn sayesinde, her çeşit hamurun pasta kreması, yumurtası, sütlü tatlı ve mayonez gibi gıda ürünlerini homojen bir şekilde karıştırmak için idealdir. Karıştırıcı kazan demonte olup yoğurma işlemi bitince kazan yerinden çıkartılıp nakledilebilir. Yoğurma zamanını gösteren zaman saati makine üzerinde mevcuttur. Mikserle birlikte hamur karıştırıcı spiral kol, çırpıcı ve karıştırıcı kol verilir. Yapılacak ürün çeşidine göre karıştırıcı kol çok kolay değiştirilebilir.

Paslanmaz çelik kazan ve aksesuarları
Ağır hizmete dayalı gövde yapısı
Emniyet kapağı paslanmaz (istek dahilinde)
Otomatik kazan kaldırma (istek dahilinde)
Elektronik hız kontrol ünitesi (istek dahilinde)
Elektrik gücü 2,2 kw.

GENERAL FEATURES

ABKA Planetary mixers, tanks to its newly developed modern design, are ideal to mix food products such as pastry cream and eggs of all kinds of dough, milk puddings, mayonnaise etc homogenously. When the mixing boiler has been disassembled and kneading proceses finished, the kneading/plasticity time is available on the machine. A dough mixer spiral handle, a better and a mixer handle are given whith the mixer moreover the mixer handle can be changed easily according to the type of product to be made.

A stainless steel boiler and accessories
Body construction durable to heavy duty
A stainless steel safety cap (under request)
Automatic boiler lifting, tilting (under request)
Electronic speed control unit (under request)
Electric power 2,2 kw.

Model	Kazan hacmi (lt) Bowl Volume (lt)
ABPM 60	60
ABPM 40	40

Motor	Ölçüler Dimensions Ax B x C (cm)	Ağırlık Weight
1-1,4-1,5 KW 2,2 LW	63x91x137	230 kg
1-1,4-1,5 KW 2,2 LW	63x91x137	220 kg

Kafa Dönüş Hızı 32 Dot. Head Speed (D/Dk-Rpm)	Fırça Dönüş Hızı DRot. Whisk Speed (D/Dk-Rpm)
50-110-120 40-220	140-280-560 100-520
50-110-120 40-220	140-280-560 100-520



ABY 600

KONİK YUVARLAMA - CONICAL ROUNDING MAKİNESİ MACHINE

GENEL ÖZELLİKLERİ

Konik yuvarlama makinesi alüminyumdan üretilen bir koni ve etrafındaki spiral şeklinde dolaşan alüminyum kollar sayesinde hamura şekil verir. Kesme -tartma makinesinden gelen hamur alüminyum giriş oluğuna düşer. Yuvarlama tamburu ve yönlendirici oluklar sayesinde yuvarlak şekil alarak dinlendirme makinesine ulaşır. Bu arada un eleme tertibatıyla hamurun boşaltma oluğuna yapışması önlenir. Havalandırma tertibatı sayesinde oluklara hava üflenerek hamurun tamburada yapışmasında önlenmiş olur. Bütün alüminyum aksam isteğe bağlı olarak teflonla kaplanabilir. Standart 30-120 gr. ,100-600 gr.,300-1200 gr. hamura şekil veren iki çeşit makine üretilmektedir.

GENERAL FEATURES

Conical rounder machine shapes the dough thanks to a cone made of aluminium and the aluminium sleeves around which spirally move. The dough coming from volumetric dough divider drops into the aluminium input chute. It reaches to the proofing machine being shaped thanks to rounding chamber and leading chutes. Meanwhile, the dough is prevented to stick to the discharge chute thanks to the flour system. Thanks to the aeration system, the dough is prevented to stick on the drum by optionally blowing hot or cold air to the chutes. All the aluminium components can be coated with teflon as per the request. 2 types of machinery to shape 30-120 gr. 100-600 gr. and 300-1200 gr. dough is manufactured.

Model	ABY 600	ABY 610	ABY 620
Yuvarlama ağırlığı/Rolling Weight	30-120 gr	100-600 gr	300-1200 gr
Yuvarlam kapasitesi / Rolling Capacity	2000 ad/s	2000 ad/s	2000 ad/s
Derinlik/Depth	70 cm	90 cm	90 cm,
Genişlik/Width	70 cm	90 cm	90 cm
Yükseklik/Height	130 cm	150 cm	150 cm
Net Ağırlık/Net Weight	80 kg	195 kg	195 kg
Motor Gücü/Engine Power	1,1 kw	1,1 kw	1,1 kw



ABK 600

KESME - TARTMA - VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER

GENEL ÖZELLİKLERİ

Hamur işleme teknolojisinin en yeni sistemi olan kesme-tartma makşnası hamuru sıkışmadan ve yıpratmadan istenilen gramajda kesmektedir.

Hamurun temas ettiği tüm yüzeyler paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Hamurun kendi ağırlığıyla piston silindir hareketiyle oluşturulan vakum sayesinde keser. Yağlama sistemi olarak çalışmaktadır. Böylece makinanın daha uzun ömürlü olması sağlanır. Tüm yüzeyler gıda uyumlu yağ ile yağlanır. Gramaj ayarı isteğe bağlı olarak otomatik veya mekanik imal edilebilir. Gramaj ağırlığı 40-120 gr. 100-600 gr. 250-1200 gr. arasında değişen 3 çeşit üretim yapılmaktadır.

GENERAL FEATURES

Our volumetric duogh divider machine, which is the latest system of the dough processing technology, cuts the dough at the requested weight in gram without pressing and harming the dough. All the surfaces contacting the dough are made of stainless steel. It cuts the duogh whit its weight thanks to the vacuum generated by piston cylender movement. The lubrication system is automatically operated. Thus, the machinery is provided to have longer life. All surfaces are lubricated with the machinery is provided to have longer life. All surfaces are lubricated with the oil which is compatible of food. The adjusment of gram can be optionally manufactured both manually and mechanically 3 types of production is performed which is varying between 40-120 gr. 100-600 gr. and 250-1200 gr.

Model

ABK 600

ABK 610

ABK 620

Hamur kesme Ağırlığı/Dought Cutting Weight	40-120 gr	100-600 gr	250-1200 gr
Derinlik / Depht	92 cm	92 cm	92 cm
Genişlik / Width	58 cm	58 cm	58 cm
Yükseklik / Height	155 cm	155 cm	155 cm
Net Ağırlık/Net Weight	450 kg	450 kg	450 kg
Motor Gücü / Engine Power	1,5 kw	1,5 kw	1,5 kw
Hamur Kesme / Dought Cutting Capacity	3000-4000 ad/s	1800-2200 ad/s	1800-2200 ad/s





ABE 01

EKMEK DİLİMLEME - BREAD SLICING

GENEL ÖZELLİKLERİ

Toplu ekmek üretimi ve tüketimi yapılan işletmeler için ekmeğin çabuk ve simetrik dilimlenmesini sağlar. Kullanımı kolaydır ekmeği ezmeden ve parçalamadan dilimler. Kesme işlemi sonunda otomatik olarak durur. Kesim işlemi sırasında ekmeğin temas ettiği yüzeyler paslanmaz çelikten üretilmiş olup insan sağlığına uygundur. Taşınması kolay görüntüsü estetikdir. Standart elektrostatik fırın boyalıdır.

GENERAL FEATURES

Bulk bread production and consumption your business is fast for businesses and symmetrical slicing. Easy to use, crushing the bread and slices without tearing, automatically stops at the end of the operation. During the cutting process, The surfaces are made of stainless steel. It is produced and is suitable for human health. Easy to move is aesthetic. Standard electrostatic



Makina Ölçüleri
Dimensions of Machine

Genişlik Width	Yükseklik Height	Derinlik Depth	Ağırlık Weight
650 mm	1240 mm	900 mm	150 kg

Sehpa Ölçüleri
Table Dim.

Yükseklik Height
780

Kesilebilen Ekmek Ölçüleri
Dimensions of Bread

Boy Size	Genişlik Width	Yükseklik Min. Height Min.	Yükseklik Max. Depth Max.	Dilim Kalınlığı Weight
480 mm	330 mm	50 mm	180 mm	12 - 20 mm

ABT 60



SARAY ve İZMİR LOKMA TATLI DÖKME MAKİNESİ SARAY and İZMİR LOKMA SWEET BULK MACHINE

GENEL ÖZELLİKLERİ

Kapasite :
1 defada 8 kg.hamur haznelidir.
1 dakikada 56 adet 30gr. 50mm
çapında İzmir delikli lokması döker.
1 dakikada 300 saray lokma döker.
1 saatte 25 kg. hamur işler.

TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Lokma tatlısı isteğe göre küçük veya
büyük olarak ayarlanabilir.
Makinede kullanılan malzeme 304 krom
nikeldir (inoks) pişirme ünitesi isteğe
göre lpg veya elektrik ısıtmalı olarak
üretilebilir.
Lux model tek ocaklı şuruplama ve servis
kuvetlidir.Pişirme tezgahı ve kazanı isteğe
göre özel ölçülerde ve özellikte üretilebilir.

STANDART TEZGAH ÖLÇÜLERİ

Boy : 140 cm
En : 75 cm
Yükseklik: 85 cm

GENERAL FEATURES

Capacity:

It is 8 kg. 56 grams per minute,
30 grams. 50mm around the İzmir
perforated locomotive. 300 palaces
in 1 minute. 25 kg / hour. pastry

TECHNICAL SPECIFICATIONS

The bite-sized dessert is small or can
be set to large. Material used in machine
304 chrome nickel (inoks) cooking unit
request According to lpg or electric heated
produced. Lux model single syrup
and service the bathtub and the cooking
stove and the boiler and can be produced
in special specifications.

STANDART BENCH MEASUREMENTS

Height: 140 cm
Width: 75 cm
Height: 85 cm



ABHY 50



KLASİK HAMUR YOĞURMA MAKİNASI CLASSICAL DOUGH KNEADING MACHINE

GENEL ÖZELLİKLERİ

Abka Hamur yoğurma makinesi bütün hamur çeşitleri için uygundur. Karıştırma çatalı ve kazanı paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Karıştırma çatalı sayesinde hamuru ısıtmadan ve özelliğini bozmadan yoğurur. Makinenin sade ve basit yapıda oluşu çalışma ömrünü uzatır.

GENERAL FEATURES

ABKA dough kneading machine is suitable for all type of dough. The bowl and mixing fork are made of stainless steel. Thanks to its mixing fork, knead the dough without heating and spoil its features. Machine's simple and plain structure increases the working life.

ABHY 50

25 kg Hamur Yoğurma

220 V

380 V

Kapasite / Capacity

Motor Gücü / Power Sources

Kazan Ebadı / Diameter of container

Ağırlık / Weight

Ebat / Size

Hız / Speed

50 kg Un (flour) -75 kg Hamur (dough)

1,5 kw

75 x 36 cm

150 kg

79 cm x 112 cm x 89 cm

45 d / dak. (rpm)

ABD 12



PRODUCT PROPERTIES

Producing ice cream at the desired intensity,
industrial ice cream machine,
Corrosion-proof stainless chrome nickel,
Stop the movement of the mixer when the
lid is opened security mechanism, Chocolate,
pistachiosmall cover to which materials can
be added,In order to prevent any injury,
chrome nickel-plated stainless steel under
the coverfilter, to prevent leakage of ice cream
designed freezing outlet part,
until the desired density of materials
quicker by stirring and accelerating
two-cycle mixer motor that can be emptied.

Working voltage 380V

Frequency 50Hz

7.9 KW electricity consumption

Product Net Weight 278 Kg

Refrigerant gas type R22

Product depth 810 mm

Product width 610 mm

Product height 1210 mm

The product contains 12 liters of ice cream

Cooling condenser, air

ÜRÜNÜN ÖZELLİKLERİ

İstenilen yoğunlukta dondurma üreten,
endüstriyel dondurma makinesi,
Korozyonu önleyen paslanmaz krom nikel,
Kapak açıldığında mikserin hareketini durduran
güvenlik mekanizması,Çikolata, Antep fıstığı
gibi malzemeler eklenebildiği küçük kapak,
Herhangi bir yaralanmayı önlemek amacıyla,
kapağın altında krom nikelden yapılmış paslanmaz
süzgeç,Dondurmanın sızmasını önleyecek şekilde
dizayn edilmiş dondurma çıkış kısmı,Konulan
malzemeleri istenilen yoğunluğa gelene kadar
karıştıran ve hızlandırarak dondurmanın çabuk
boşaltılmasını sağlayan iki devirli mikser motoru.

Çalışma gerilimi 380V

Frekans 50Hz

7,9 KW elektrik tüketimi

Ürün Net Ağırlık 278 Kg

Soğutucu akışkan gaz tipi R22

Ürün derinliği 810 mm

Ürün genişliği 610 mm

Ürün yüksekliği 1210 mm

Ürün bir çevrimde dondurma miktarı 12 lt

Soğutma yoğunlaştırıcı, hava



+ 90 216 526 50 53

Esenşehir Mah.Kürkçüler Cad.Arslan Sk.No:28/2 Ümraniye / İSTANBUL

www.abkamakina.com