

Spiral Mixer with Mobile Bowl

Pétrin à Spirale Avec Cuve Mobile

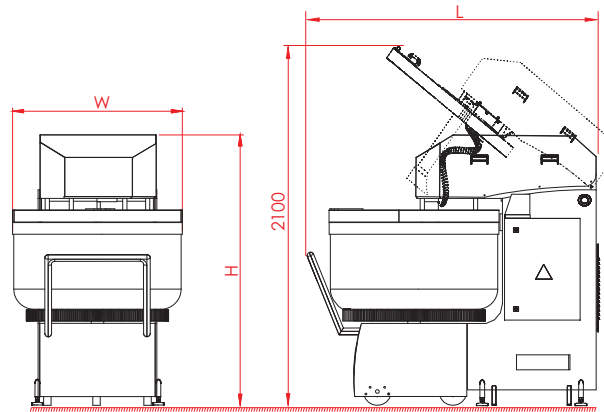
Mezclador de Espiral con Artesa Móvil

46





Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMSP 250M
Flour capacity Capacité Farine La capacidad de la harina	kg kg kg	150
Dough capacity Capacité Pâte La capacidad de la masa	kg kg kg	250 (+8)
Bowl sizes (Øxh) Dimensions Cuve (Øxh) Dimensión Artesa (Øxh)	mm mm mm	1000x495
Bowl volume Volume de la Cuve Volumen Artesa	lt l l	405
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	1040
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	1600
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	1600
Electrical power Puissance Electrique Energía eléctrica	kW kW kW	16
Weight of machine Poids de la Machine Peso de la máquina	kg kg kg	1250
Weight of spare bowl Poids de la Cuve de Rechange Peso de Artesa	kg kg kg	170



Spiral mixer with mobile bowl provides to mix the dough in a short time. It enables to make very little flour to dough and also more homogenate dough mixture and bigger volume bread. One of the most important specifications of this mixer is mobile bowl. This specification of mixer allows us to use extra bowl.

- Energy and time saving
- Bowl, spiral arm and bar are made of stainless steel.
- By means of the gear driving system bowl is stable and in provides to mix dough in a stable speed.
- There is an indicator which shows temperature of dough
- Kneading time can be adjusted according to wish
- Due to belt transmissions of main power the machine noise level is quite low.
- Mixer is mobile and there is a fixing device on the mixer.
- The emergency stop function and the security system on the cover are available.
- Machine works in manual and automatic cycle with two programmable timers.
- Reverse bowl rotation.



La principale caractéristique du Pétrin à Spirale à Cuve Mobile est qu'il pétrir la pâte dans une courte durée. Cette machine réussit même à faire une pâte des farines à petites quantités. Elle permet une économie de temps et d'énergie. Sa principale caractéristique est qu'il permet de faire usage d'une cuve de rechange grâce à sa cuve mobile.

- Les parties qui sont en contact avec les aliments sont produites en matières appropriées à l'alimentation (Cuve, spirale, grattoir, lame etc...)
- Comme l'équipement de la cuve est mobile, durant le pétrissage il n'y a pas de glissement et de ce fait le pétrissage suit son cours dans la cuve mobile.
- Il y a un indicateur de température de la pâte sur la machine
- Il est possible de faire l'ajustement du temps de pétrissage
- Grâce au système de transmission de courroie, il fonctionne silencieusement
- Le pétrin est mobile, il y a un dispositif de fixation
- Il y a une fonction d'arrêt en urgence et un système de sécurité sur le couvercle de la cuve
- Possibilité de retourner la cuve



Amasadora de espiral con artesa móvil proporciona para mezclar la masa en un corto período de tiempo. Se permite hacer muy poco de harina a la masa y también más mezcla de masa de pan homogeneizado y volumen mas grande. Una de las especificaciones más importantes de este mezclador es su artesa móvil. Esta especificación del mezclador nos permite utilizar una artesa extra.

- Ahorro de tiempo y energía
- artesa, espiral y brazos fabricados en acero inox.
- Por medio del engranaje cazoleta del dispositivo de conducción es estable y proporciona para mezclar la masa en una velocidad estable.
- Hay un indicador que muestra de temperatura de la masa
- Tiempo de amasado se puede ajustarse según deseo
- Debido a las transmisiones de correa de alimentación principal el nivel de ruido de la máquina es bastante bajo.
- Mezclador es móvil y es un dispositivo de fijación en el mezclador.
- La emergencia para la función y el sistema de seguridad en la cubierta están disponibles.
- La máquina funciona en ciclo manual y automático con dos temporizadores programables.
- Artesa de rotación inversa

Automatic Bowl Tilting Machine

Élévateur Basculeur Automatique de Cuve

Máquina Volteadora de Artesa

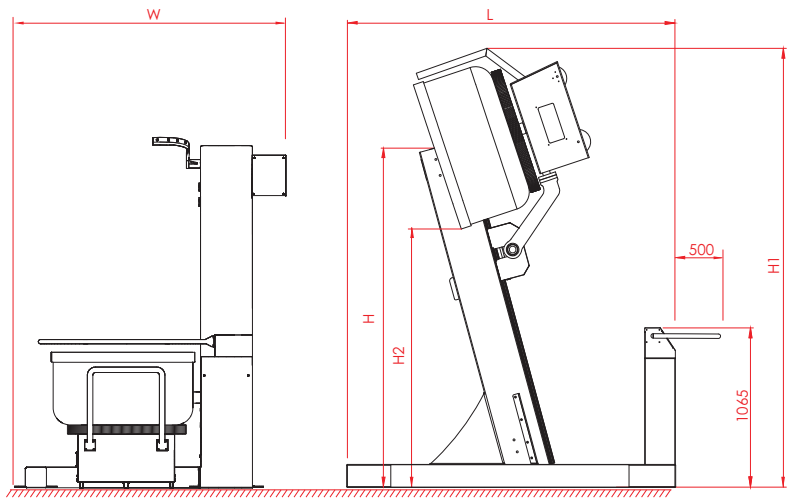


48





Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMBT 430
Maximum lifting capacity Capacité Maximale Elévateur La capacidad máxima de elevación	kg	430
Dough discharging height (H2) Hauteur de Vidage Pâte (H2) la altura de descarga de masa (H2)	mm	1600-1900
Maximum height (H1) Hauteur Maximale (H1) Altura máxima (H1)	mm	2945
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm	1600
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm	2200
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm	2350
Electrical power Puissance Electrique Energía eléctrica	kW	2,5
Weight of machine Poids de la Machine Peso de la máquina	kg	750



Automatic bowl tilting machine, works compatible with the removable bowl of automatic spiral mixer with mobile bowl. Automatic bowl tilting machine helps us to lift and discharge the dough in to dough divider hopper from mobile bowl of Porlanmaz spiral mixer with mobile bowl. When bowl lifts highest point of the machine it turns automatically and discharges all the dough by help of a scraper. When discharging process finishes the bowl lowers very softly by means of the speed control device.



L'Élévateur Basculeur Automatique de Cuve Porlanmaz fonctionne aussi avec la cuve du Pétrin à Spirale à Cuve Mobile. Une fois que le travail de pétrissage est accompli dans le Pétrin à Spirale à Cuve Mobile Porlanmaz, la pâte est transmise directement dans la Diviseuse Volumétrique. quand la cuve est élevé au plus haut niveau pour évacuer la pâte, elle commence à tourner autour d'elle-même et toute la pâte est évacuée grâce aux gratteurs. Le travail d'évacuation de cuve est accompli d'une façon lente grâce au contrôle de vitesse (principalement la dernière partie d'évacuation).



Máquina Voltiadora del Tazón nos ayuda a levantar y descargar la masa en la tolva de divisor de la artesa batidora móvil. Cuando la artesa se eleva al punto mas alto de la máquina se apaga automáticamente y se descarga toda la masa con ayuda de una espátula. Cuando el proceso de descarga termina el recipiente disminuye muy suavemente por medio del dispositivo de control de velocidad.

Dough Kneading Machine

Pétrin

Amasadora de Horquilla

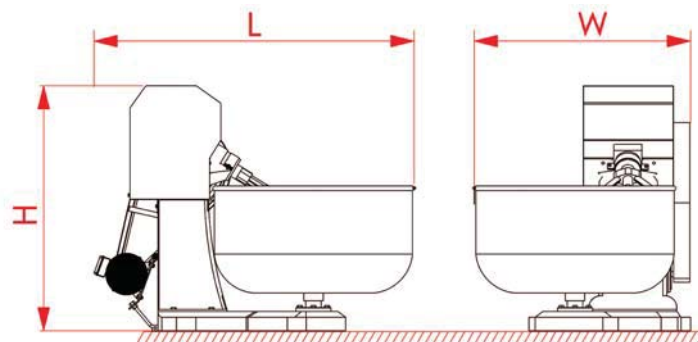


50





Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMDK 80	PMDK 160	PMDK 250	PMDK 320	PMDK 400
Flour capacity Capacité de Farine La capacidad de la harina	kg	50	100	150	200	250
Dough capacity Capacité de Pâte La capacidad de la masa	kg	80	160	250	320	400
Bowldiameter Diamètre Cuve Diámetro bowl	mm	800	900	1000	1100	1200
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm	800	900	1000	1100	1200
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm	1600	1600	1850	1900	2050
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm	1000	1150	1150	1250	1350
Electrical power Puissance Electrique Energía eléctrica	Kw	2.2	2.2	3	4	5.5
Weight of machine Poids de la Machine Peso de la máquina	kg	200	300	350	450	550



Porlanmaz Dough kneading machines are designed for kneading all kinds of dough. It is a powerful machine and works silently. Its bowl and fork arms are made of stainless steel material according to the rules and regulation of food stuffs. By means of the mixing fork, kneads the dough without heating and spoil its features. Simple structure of machines increased the working life.

On request :

1. Safety grid
2. Stainless steel cover for differential
3. Double speed



Le pétrin différentiel Porlanmaz est conçu pour pétrir toute sorte de pâtes. Le crochet pétrisseur et la cuve sont fabriqués en acier inoxydable. Le crochet pétrisseur pétrit sans échauffer et sans dénaturer la pâte, comme si elle le pétrit à la main. Son nettoyage et son entretien sont simples. Ses pieds tiennent la machine en équilibre. Sa simplicité prolonge la durée de vie de la machine.

En option :

1. Grille de sécurité
2. Boîtier différentiel en acier inoxydable
3. Double Vitesse



Amasadoras está diseñados para amasar todos los tipo de masa. Es una máquina potente y funciona silenciosamente. La artesa y horquilla estan fabricados en acero inox. de acuerdo con las reglas y regulaciones de foodstuffs. Por medio del tenedor de mezcla, amasa la masa sin calentamiento y sin echar a perder sus características. La estructura.

Bajo pedido :

1. Rejilla de seguridad
2. Tapa de acero inoxidable para el diferencial
3. Doble velocidad

Planetary Mixer

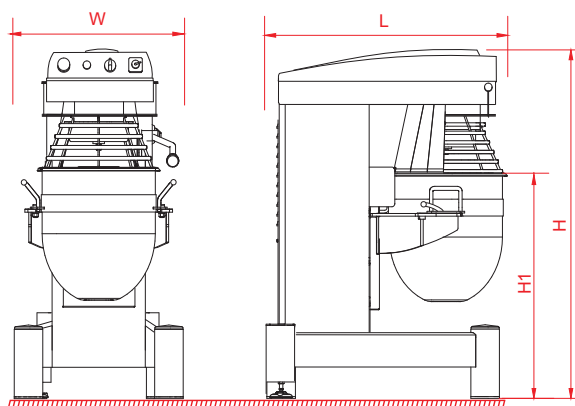
Mélangeur Planétaire

Batidora Planetaria

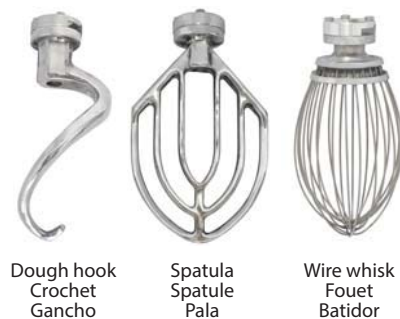




Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMP 20	PMP 40	PMP 60
Bowl capacity Capacité de la cuve Capacidad del recipiente	lt l l	20	40	60
Motor rotation Vitesse de rotation de la tête La rotación del motor	rpm vitesse / min. rpm	Hız kontrollü Variator Вариатор	55 - 110 - 120	55 - 110 - 120
Attachment rotation Vitesse de rotation du fouet Velocidad de rotación	rpm vitesse / min. rpm	100 - 415	140 - 280 - 520	140 - 280 - 520
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	500	630	630
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	650	910	910
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	770	1370	1370
Height (H1) Hauteur (H1) Altura (H1)	mm mm mm	410	800	810
Electrical power Puissance Electrique Energía eléctrica	kW kW kW	0,75	1 - 1,4 - 1,5	1 - 1,4 - 1,5
Weight of machine Poids de la Machine Peso de la máquina	kg kg kg	110	220	230



Basic attachments
Outils
Accesorios básicos



Dough hook
Crochet
Gancho

Spatula
Spatule
Pala

Wire whisk
Fouet
Batidor



Planetary mixers were specifically designed for bakeries, patisseries, hotels and large kitchens. Simple and safe to use. Mixing and beating machines are developed for the users who have extra ordinarily high quality requirements for the production of various masses want to work in an extremely economical manner. New advanced design made is ideal for mixing every type of dough as well as for mixing eggs, cream, mayonnaise and other similar food products. A rotating electric motor with quite powerful. Free moving, no need maintenance mixing head.

- Bowls and tools are made of stainless steel
- Heavy duty body construction
- Safety guard stainless steel

On request :

1. Automatic bowl lifting system
2. Speed controlling device (variator)



Il accomplit tous les travaux de mélange, de fouettage et de pétrissage. Le mélangeur planétaire a tous les dispositifs pour accomplir ceux-ci. Il est fabriqué spécialement pour les boulangeries, pâtisseries, hôtels et grandes cuisines. Son utilisation est simple et est en sécurité. Il est doté d'un moteur électrique puissant. La tête de mélange bouge librement et n'a pas besoin d'entretien. La hauteur de la cuve est ajustable manuellement ou automatiquement. La cuve et les appareils de mélange (fouettage, spatule et crochet) sont fabriqués en acier inoxydable. Son utilisation, son entretien et son nettoyage sont très simple.

Grâce à sa nouvelle conception, en plus du pétrissage de toutes sortes de pâte, il mélange d'une façon homogène les œufs, crèmes, mayonnaises et nourritures similaires.

- Cuve et accessoires en acier inoxydable
- Résistant aux travaux lourds.

En option :

1. Possibilité de soulever et de baisser automatiquement la cuve
2. Dispositif de contrôle de la vitesse (variateur)



La mezcladora planetaria fueron diseñados específicamente para panaderías, pastelerías, hoteles y grandes cocinas. Sencillo y seguro de usar. La mezcla y máquinas están desarrollados para los usuarios que tienen altos requerimientos de calidad normalmente adicionales para la producción de diversas masas que quieren trabajar de una manera muy económica. Nuevo diseño avanzado es ideal para mezclar todo tipo de masa, así como para el batido de huevos, la crema, la mayonesa y otros alimentos similares que giran products. El motor eléctrico con movimiento fuertes. Free, sin necesidad de mantenimiento cabezal de mezcla.

Bajo pedido :

1. Sistema de elevación de cuenco automática
2. Dispositivo de control de velocidad (variador)

Planetary Mixer - Full Automatic

Mélangeur Planétaire - Automatique

Batidora Automática Planetario





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMP 120
Bowl capacity Capacité de la cuve Capacidad del recipiente	l l l	120
Motor rotation La rotation du moteur La rotación del motor	rpm rpm rpm	0-200
Attachment rotation Rotation de la pièce jointe Velocidad de rotación	rpm rpm rpm	100-520
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	1000
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	1180
Height (H) La hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	1970
Electrical power Puissance électrique Energía eléctrica	kW kW kW	4
Weigh of machine Poids de la machine Peso de la máquina	kg kg kg	550



The Porlanmaz planetary mixers were specifically designed for bakeries, patisseries, hotels and large kitchens. This kind of planetary mixer can be used mixing, beating and kneading. Simple and safe use. Mixing and beating machines are developed for the users who have extraordinarily high quality requirements for the production of various masses want to work in an extremely economical manner. Such machines have attained a perfect renown in the international area.

- A powerful rotating electric motor.
- Free moving, no need maintenance mixing head.
- In the same time wire whisk and scraper can be attached.
- Adjustable bowl height.
- Bowls and tools are made of stainless steel.
- Wheel bowl.
- The bowl can be removed without disassembling the attachments.



Les mélangeurs planétaires Porlanmaz ont été spécialement conçus pour les boulangeries, pâtisseries, des hôtels et des grandes cuisines. Ce type de mélangeur planétaire peut être utilisé mélange, coups et pétrissage. Utilisation simple et sécurisé. Mélange et machines à battre sont développés pour les utilisateurs qui ont des exigences de qualité extrêmement élevés pour la production de différentes masses veulent travailler d'une manière extrêmement économique. Ces machines ont atteint une renommée parfaite dans la zone internationale.

- Un moteur électrique rotatif efficace.
- Mouvement libre, pas besoin d'entretien de tête mélange.
- Fouet et grattoir peut être fixé Dans le même temps.
- Hauteur de la cuve est réglable.
- La cuve et les outils sont fabriqués en acier inoxydable.
- La cuve avec roue.
- La cuve peut être enlevé sans démonter les pièces jointes.



Los mezcladores Porlanmaz planetarios fueron diseñados específicamente para panaderías, pastelerías, hoteles y grandes cocinas. Son simple y seguro de usar. La mezcladora está diseñada para los usuarios que tienen varios trabajar y quieren trabajar de una forma rápida y económica. Estas máquinas han alcanzado una fama excelente en la zona internacional.

- Un potente motor eléctrico giratorio
- Movimiento libre, sin necesidad de mantenimiento del cabezal mezclador
- En el mismo tiempo batidor de alambre y el raspador se puede conectar
- Altura ajustable tazón
- Cuencos y herramientas están fabricados en acero inox.
- Perol con ruedas
- El cuenco se puede retirar sin necesidad de desmontar los accesorios.

Dough Sheeter

Laminoir

Laminadora de masa



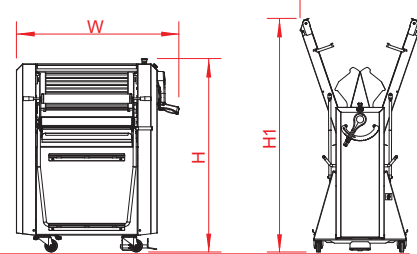
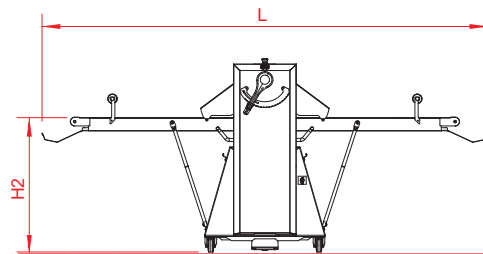
56





Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMDS 507	PMDS 610	PMDS 612	PMDS 613	PMDS 614	PMDS 615
Roller length Longueur cylindr Longitud del rodillo	mm mm mm	500	600	600	600	600	600
Roller interval Intervalle cylindre Intervalo de rodillo	mm mm mm	0-40	0-50	0-50	0-50	0-50	0-50
Belt sizes Dimensions bandes Tamaños de la correa	mm mm mm	488*700	584*1000	584*1200	584*1300	584*1400	584*1500
Belt speed Vitesse bande Velocidad de la cinta	m/sec. m/sec. m/sec.	35	35	35	35	35	35
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	865	105	105	105	105	105
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	1500	2485	2885	3085	3285	3485
Length (L1) Longueur (L1) Longitud (L1)	mm mm mm	785	880	1010	1075	1140	1205
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	630	1250	1250	1250	1250	1250
Height (H1) Hauteur (H1) Altura (H1)	mm mm mm	750	1775	1965	2060	2150	2250
Height (H2) Hauteur (H2) Altura (H2)	mm mm mm	-	870	870	870	870	870
Electrical power Puissance Electrique Energía eléctrica	kW kW kW	0,55	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Voltage* Voltage* Voltaje*	V / Hz V / Hz V / Hz	380 / 50	380 / 50	380 / 50	380 / 50	380 / 50	380 / 50
Weight Poids Peso	kg kg kg	115	190	193	196	198	200

* On request it is possible to make 220V / 50 (60)Hz with speed controller
 * Sur demande, il est possible de faire 220V / 50 (60) avec régulateur de vitesse
 * A petición es posible hacer / 50 (60) Hz 220V con regulador de velocidad.



This machines used for filo pastry (yufka), pie (borek), and baklava production. All parts in contact with the dough are compatible with food production and quiet operation. Conveyor belts on each side can be lifted up. Agonic and smart design prevents dust accumulation and ensures easy cleaning. The fully automated touch-screen models have 30 simplified programs. Usable for the facilities from little shops to industrial facilities.

- Very thin dough sheeting (from 0,1 to 60 mm)
- Fully automated touch-screen models (optional).



Cette machine est conçue pour toute sorte de feuille feuilleté, galette et baklava. Les grattoirs sont faciles à déplacer. Sa table est mobile. Il y a un montage de bande convoyeur dont la bande est facile à changer. Toutes les pièces en contact avec la pâte sont conformes aux normes alimentaires. Il travaille silencieusement. Sa conception chic et agonique prévient la poussière et son nettoyage est simple. Il est possible de faire l'ajustement de pâte millimétrique. Il prend très peu de place grâce aux bandes qui peuvent montées en haut. Il y a des modèles de type table et de type basée au sol. Dans le modèle haut de gamme, il y a des dispositifs de découpage de la pâte, des unités de farinage et des unités d'enroulement de la pâte. Dans les modèles totalement automatique avec écran tactile programmes simplifiés.

- La largeur et la longueur de la bande transporteur peuvent être étendues et réduites selon la demande du client.
- Moniteur complètement automatique et écran tactile (En option)



Este máquinas es utilizadas para la pasta filo, empanada (Borek), y la producción de baklava. Todas las partes en contacto con la masa son compatibles con la producción de alimentos y un funcionamiento silencioso. Las cintas transportadoras de cada lado pueden ser elevados. El diseño agónica e inteligente evita la acumulación de polvo y garantiza una limpieza fácil. Los modelos de pantalla táctil totalmente automatizados tienen 30 programas simplificados. Ideales para las pequeñas tiendas en las instalaciones industriales.

- 3 tipo de modelo diferente. (Tipo manual, semiautomática y automática) .

Tabletop Dough Sheeter

Laminoir Sur Table

Laminadora de Mesa



58





Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMSM 30	PMSM 40	PMSM 55	PMSM 60	PMSM 60.3
Dough diameter Diamètre de la Pâte Diámetro de masa	cm cm cm	19 - 29	26 - 39	26 - 54	26 - 59	26 - 59
Sheeting range Poids de la Pâte Gama láminas	g g gr	100-2000	100-2000	100-2000	100-2000	100-2000
Width Largeur Anchura	mm mm mm	385	480	510	565	615
Length Longueur Longitud	mm mm mm	410	510	765	810	1170
Height Hauteur Altura	mm mm mm	540	670	540	540	555
Electrical power Puissance Electrique Poder electrical	kW kW kW	0,37	0,37	0,55	0,55	0,55
Voltage* Voltage* Voltaje*	V / Hz V / Hz V / Hz	220 / 50	220 / 50	220 / 50	220 / 50	220 / 50
Weight of machine Poids de la Machine Peso de la máquina	kg kg kg	32	42	63	68	99

* On request 380V machine can be produced.

* Possibilité de faire 380 V sur demande.

* En la máquina solicitud de 380V, 50/60Hz, (110V) se pueden hacer.



- Easy cleaning, usage and maintenance
- Due to small dimensions it is possible to put on a table
- Diameter and thickness of dough can be adjusted
- Machine works noiseless
- Completely made of stainless steel
- Triple roller model: PMSM 60.3
- Speed control device (on request)



- Utilisation, entretien et nettoyage simple
- Grâce à ses dimensions, possibilité de faire fonctionner sur une table
- Possibilité d'ajuster le diamètre et l'épaisseur de la pâte
- Fonctionne silencieusement et sans vibration
- Complètement fabriqué en acier inoxydable
- Modèle à trois rouleaux: PMSM 60.3
- Dispositif de contrôle de vitesse (en option)



- De uso u mantenimiento fácil
- Debido a las dimensiones pequeñas es posible poner en un mesa
- Diámetro y espesor de masa puede ser ajustada
- Máquina funciona silencioso, fabricado totalmente en acero inox.
- Triple: dispositivo de control de velocidad de, 60.3 PMSM (bajo petición)





**Assistant Equipment
Matériels Auxiliaires
Equipamientos Asistentes**

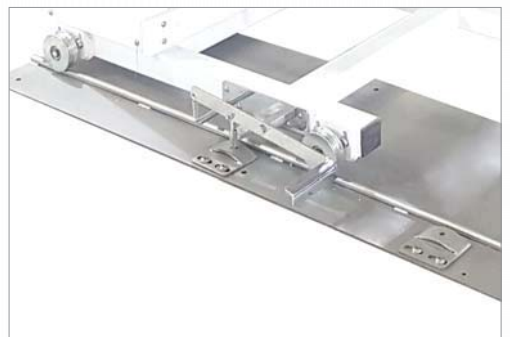
Semi-Automatic Loader

Enfourneur Semi-Automatique

Cargador Semiautomático



62



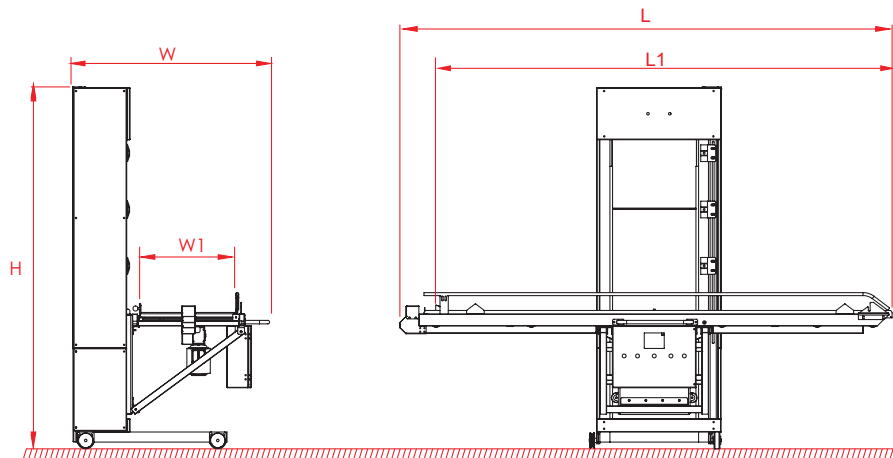


Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMKF 100L
Width of the pallet (W1) Largeur de la palette (W1) Ancho de la paleta (W1)	mm mm mm	580
Length of the pallet (L1) Longueur de la palette (L1) Longitud de la paleta (L1)	mm mm mm	2800
Width (W) Largeur (W) Ancho (W)	mm mm mm	1175
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	3200
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	2165
Control system Système de contrôle Sistema de control	-	Manual, Touchscreen Manuel, écran tactile Manual, Pantalla táctil
Electrical power Puissance électrique Energía eléctrica	kW kW kW	0,55
Weight Poids Peso	kg kg kg	780

* On request all dimensions can be changed and adapted to any deck oven.

* Sur demande, Les dimensions peuvent être changé et adapté à n'importe quel four a sole.

* Bajo pedido, los dimensiones se pueden cambiar y adaptar a cualquier horno de pisos.



Designed for loading the dough into oven and unloading from oven. Can be adapted to any deck oven. Loading and unloading processes are done automatically. Lifting and lowering the loader process are very smooth and done by a lever. By help of the pedal and rail system, the loader manually is moved right and left in front of the oven. Equipped with touchscreen monitor. Column structure in painted steel with a central counter-weight. It is possible to make fully manual.



Conçu pour charger et décharger la pâte du four. Il Peut être adapté à n'importe quel four a sole. Le mécanisme de chargement et de déchargement s'opère automatiquement. Le soulèvement et l'abaissement sont effectués de manière souple par un levier. À l'aide du système de pédale et de rail, le chargeur est déplacé manuellement à droite et à gauche devant le four. Equipé d'un écran tactile. Structure du contrepoids central est en acier peint. Il est possible de faire fonctionner entièrement en mode manuel.



Diseñado para cargar y descargar masa del four. Se puede adaptar a cualquier horno de Pisos. Los mecanismos de carga y descarga se realizan automáticamente. El mecanismo de elevación y descenso se realizan de forma flexible por una palanca. El cargador se mueve manualmente a la derecha y izquierda delante del horno. Equipado con una pantalla táctil. La estructura del contrapeso central es de acero pintado. Es posible operar completamente en modo manual.

Automatic Bread Slicer with Conveyor Belt

Trancheuse à Pain à Bande Automatique

Máquina Automática de Cortar Pan

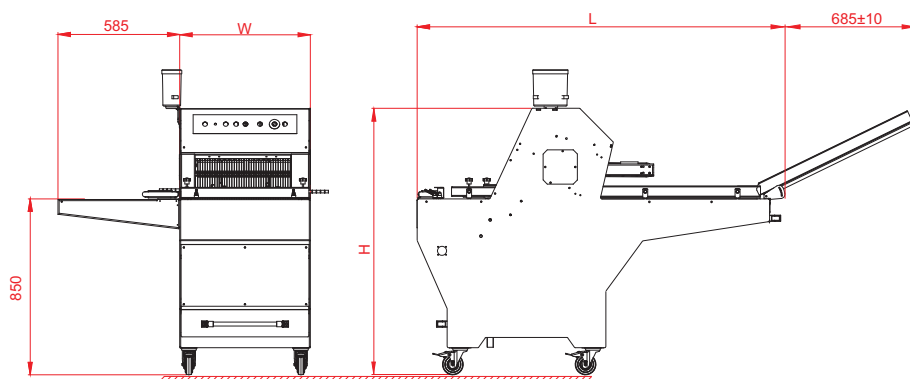


64





Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMBS 1500
Capacity (max) Capacité (max) Capacidad (max)	pcs/h pièce/h PC / h	1500
Thickness of slice Epaisseur des Tranches Espesor de la rebanada	mm mm mm	11 - 20
Number of knife Nombre de Lame Número de cuchillo	pcs pièce PC	44 - 28
Max. bread length Longueur Maximale du Pain Max. longitud pan	mm mm mm	450
Bread height (min - max) Hauteur du pain (min - max) Altura de pan (min. - max)	mm mm mm	60 - 135
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	630
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	1700
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	1300
Electrical power Puissance Electrique La energía eléctrica (220V / 380V)	kW kW kW	1,21
Weight of machine Poids de la Machine Peso de la máquina	kg kg kg	360



Full automatic bread slicing machine. A perfectly designed machine for high scale bakeries, kitchens, restaurants, hotels, and military units. Wheels provide mobility to the machine. It does not deform the shape of the bread since there is not pressure and pushing effort. Tapes speeds and the distance between the tapes can automatically be adjusted depending on the shape, crust hardness and height of the bread. Speed control system. All surfaces which are in contact with the bread are made of food compatible materials. Works silent and without vibration.

On request:

1. One side pocket blowing system
2. Two side pocket blowing system
3. Food compatible blade oiling system for knives



Cette machine est mise en place pour satisfaire le tranchage et la mise en sachet des grands établissements. Les pains qui sont placés sur la bande se poussent l'un et l'autre, et donc il y a un tranchage incessant. Comme il n'y a pas de pression, le dessus et l'arrière du pain ne sont pas déformés. Grâce au réglage de vitesse de la bande, il est possible de faire un tranchage à la vitesse voulu. Selon la forme, la dureté et la hauteur du pain, il est possible de régler d'une façon automatique l'intervalle entre les deux bandes. Pour mettre sous sachet le pain tranchés, un appareil de soufflage avec ventilation pour sachet est mis en place sur la machine pour ouvrir le sachet. Grâce à cela il est possible de mettre facilement les pains tranchés dans les sachets qui sont ouverts. Toutes les parties qui sont en contact avec le pain, sont produites en matières appropriées à l'alimentation. Elle travaille silencieusement et sans vibration. Grâce à ses roues, il est possible de la porter au lieu désiré. Il y a un système de contrôle de vitesse. Les lames sont en acier inoxydable et sont produites de matières appropriées à l'alimentation. La machine est dotée des dispositifs de hautes sécurités.

En option:

1. Système de soufflage de sachet à sens unique
2. Système de soufflage de sachet à double sens
3. Système de graissage appropriées à l'alimentation des lames.



Máquina automática de cortar pan es completamente automática, es una máquina perfectamente diseñada para panaderías de alta escala, cocinas, restaurantes y Hotels Las ruedas militares le proporcionan movilidad a la máquina. No se deforma el pan, puesto que no hay presión ni el esfuerzo en el empuje. Las cintas de velocidades y la distancia entre las cintas de forma automática se pueden ajustar dependiendo de la forma, dureza corteza y la altura del pan. Todas las superficies que están en contacto con el pan estan fabricados de materiales compatibles de alimentos. Funciona silencioso y sin vibraciones.

Bajo pedido:

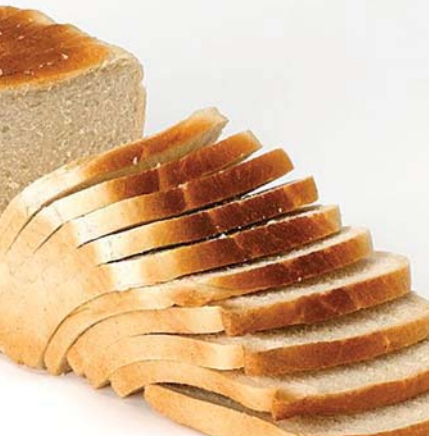
1. Un bolsillo lateral Sistema de soplado
2. Dos bolsillo lateral Sistema de soplado
3. Los alimentos para los cuchillos

Bread Slicing Machine

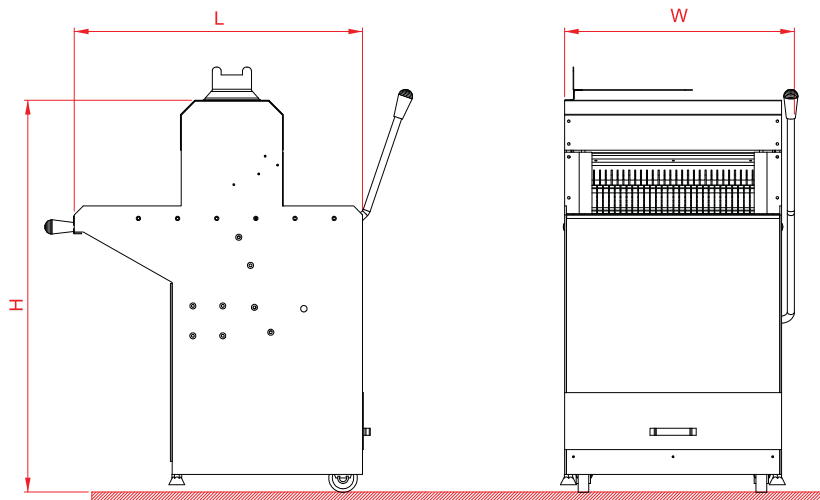
Trancheuse à Pain

Rebanadora de Pan





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMBS 500	PMBS 50M
Capacity (Max) Capacité (Max) Capacidad (Max)	pcs/h pièce/h PC / h	500	500
Thickness of slice Épaisseur Tranche Espesor de la rebanada	mm mm mm	11 - 16	11 - 20
Number of knife Nombre de Lame Número de cuchillo	pcs pièce PC	44 - 28	44 - 28
Max. bread length Longueur Maximale du Pain Max. longitud pan	mm mm mm	450	380
Bread height (min - max) Hauteur du pain (min - max) Altura de pan (min - max)	mm mm mm	50 - 160	50 - 150
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	700	700
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	680	675
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	1200	830
Electrical power (220V / 380V) Puissance Electrique (220V / 380V) La energía eléctrica (220V / 380V)	kW kW kW	0,55	0,37
Weight of machine Poids de la Machine Peso de la máquina	kg kg kg	160	100



Provides quick and symmetric bread slicing for the companies which are bread consumption and production. Easy to use and slices the bread without flattening and breaking into pieces through the arrangement lever. Automatically stops at the end of the slicing. Surfaces in contact with the bread, during the slicing are made of stainless steel and are sanitary. It is easy to carry and has an elegant images. Power supply; 220-380 V. Harmonious with high bread. Works silent and without vibration. Body painted with electrostatic paint. The machine is equipped with high safety systems. Stainless steel knives. Standard PMBS 500 and tabletop PMBS 50M.



La Trancheuse à Pain permet le tranchage rapide et symétrique du pain aux établissements faisant la production et la consommation collective de pain. La trancheuse s'arrête automatiquement à la fin du tranchage. Son utilisation est simple. Grâce au levier de réglage, elle tranche les pains sans les écraser et les morceler. Les parties qui sont en contact avec le pain durant le tranchage sont produites en acier inoxydable et sont conformes à la santé humaine. Elle prend très peu de place. Possibilité d'ajustement selon la hauteur du pain. Possibilité de faire fonctionner 220 ou 380 V. Elle fonctionne silencieusement et sans vibration. Les lames sont produites de matières spéciales Cr-Ni. La machine est dotée d'un dispositif de haute sécurité. Il est facilement possible de la déplacer grâce aux roulettes. Standard PMBS 500 et sur table PMBS 50M.



La rebanadora de pan es rápido y simétrico para las empresas que se dedican a la producción de pan. Es fácil de usar y rebanar el pan sin aplanar y romper en pedazos a través de la palanca de arreglo. Para automáticamente al final del corte. Las superficies en contacto con el pan, durante el corte en lonchas están fabricados de acero inoxidable y son sanitarias. Es fácil de llevar. Fuente de alimentación; 220-380 V. Funciona silencioso y sin vibraciones. Cuerpo pintado con pintura electrostática. La máquina está equipada con sistemas de alta seguridad. El acero inoxidable 500 y knives. Standard PMBS 500 y mesa PMBS 50M.

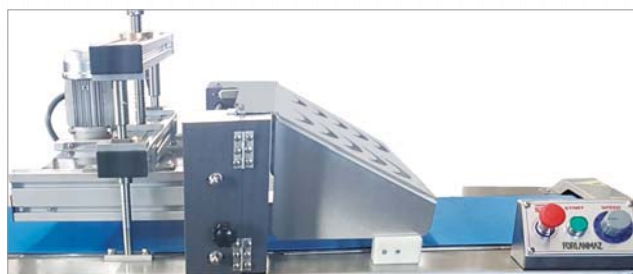
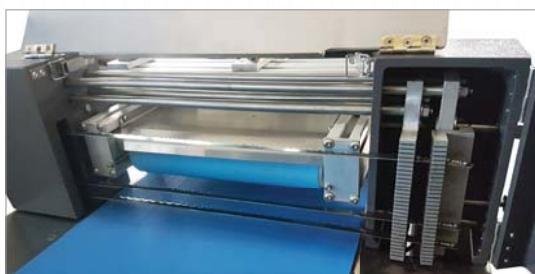
Horizontal Cake Slicing Machine

Trancheuse Horizontale Pour Gateaux

Rebonadora Horizontal de la Torta



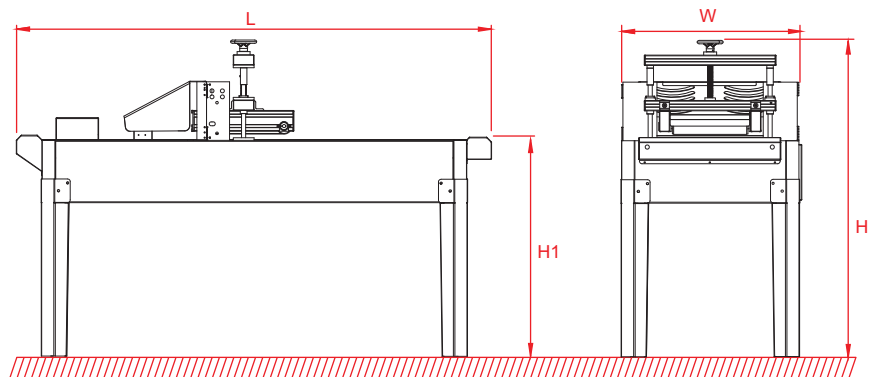
68





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMCS 390
Capacity Max. Capacidad Max. Capacité Max.	pcs/h pièce/h PC / h	5000
Thickness of slice (min. – max.) Espesor de la rebanada (min. – max.) Épaisseur des Tranches (min. – max.)	mm mm mm	5-90
Standard Number of Knife Número estándar de cuchillo Nombre standard de Lame	pcs pièce PC	3
Width of conveyor belt Ancho de la cinta transportadora Largeur de la bande Roulante	mm mm mm	390
Width (W) Ancho (W) Largeur (W)	mm mm mm	680
Length (L) Longitud (L) Longueur (L)	mm mm mm	1800
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	1215
Bench Height (H1) Altura del Banco (H1) Hauteur de Banc (H1)	mm mm mm	830
Electric Power Energía Eléctrica Puissance électrique	kW kW kW	0,75
Weight Peso Poids	kg kg kg	150

* The capacity is variable according to the dimensions of the product.
* La capacité est variable en fonction de la grandeur du produit.
* La capacidad es variable según las dimensiones del producto.



Designed for medium and small enterprises.
Thickness of slice can be adjusted manually. Upper pressure belt can be adjusted manually. Upper and lower belt speed can be adjusted. Working silent. Completely made of stainless steel.



Diseñado para medianos y pequeños empresas. El espesor del corte se puede ajustar manualmente. La correa de presión superior se puede ajustar manualmente. la velocidad de la correa superior e inferior Se puede tambien ajustar manualmente. Trabajando en silencio. Completamente hecho de acero inoxidable.



Conçu pour les PME. L'épaisseur de la tranche peut être ajustée manuellement. La courroie de pression peut être également réglée manuellement. La vitesse de la courroie supérieure et inférieure peut être ajustée. Entièrement faite en acier inoxydable et fonctionne sans bruit.

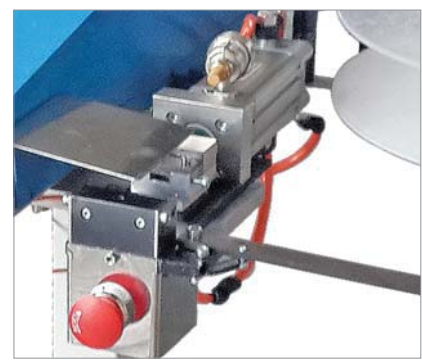
Clipband Machine

Machine de Clipssage

Máquina de Clipband

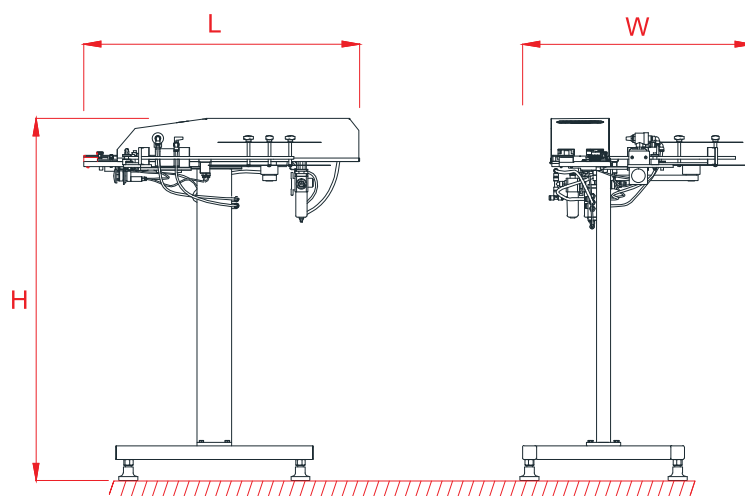


70





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMK 2500
Capacity (Max) Capacité (Max) Capacidad (Max)	pcs/h pièce/h PC / h	2500
Band thickness Épaisseur de la Bande Grueso de la venda	mm mm mm	0,7 - 0,8
Band height Hauteur de la Bande Alto de banda	mm mm mm	8
Pressure Pression Air Presión	bar bar bar	6
Air consumption Consommation Air Consumo de aire	l/min. l/min. l/min.	50
Width (W) Largeur Machine (W) Anchura (W)	mm mm mm	670
Length (L) Longueur Machine (L) Longitud (L)	mm mm mm	800
Height (H) Hauteur Machine (H) Altura (H)	mm mm mm	1050
Weight Poids Peso	kg kg kg	35



Clipping machines are pneumatic clamping devices which are used for packaging of bread and similar products.

- Ensures a tightness closing of the package.
- Economical use of packaging materials.
- Increases productivity in the workplace.
- Reduces the time to manufacture and production costs.
- Compressor is not included in the set.
- Hot stamping (ribbon) dater.



Une fois que le pain et produits similaires sont emballés, cette machine fonctionnant avec un système pneumatique permet de fermer l'entrée de l'emballage.

- Elle permet de fermer d'une façon étanche l'entrée de l'emballage.
- Elle permet d'utiliser d'une façon économique les matériels d'emballage.
- Elle augmente la productivité de l'établissement.
- Elle réduit la durée de production et le coût de production.
- Le compresseur n'est pas inclus.
- Chaud ribbon dater.



Máquinas de clipband son unos dispositivos que sirven para el envasado de pan y productos similares de sujeción neumáticas.

- Asegura un cierre de estanqueidad del envase.
- Económico.
- Reduce los costos de manufacturación y producción
- Compresor no está incluido en el conjunto.
- Terminoimpresión de Cinta.

Flour Sifting Machine

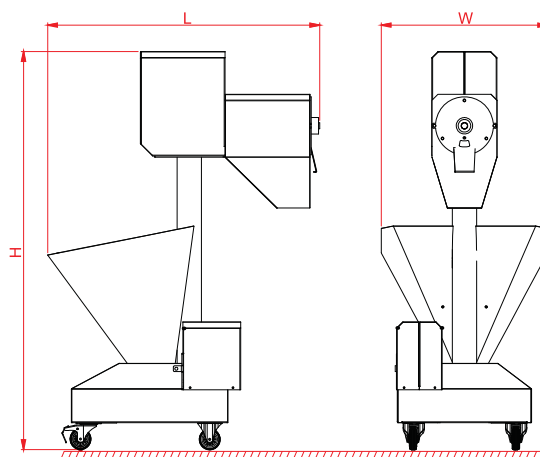
Tamiseuse de farine

Tamizador de harina





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMFS 2000
Capacity (Max)	kg / h	
Capacité (Max)	kg / h	2000
Capacidad (Max)	kg / h	
Hopper capacity	kg kg kg	50
Width (W)	mm	
Largeur (W)	mm	650
Anchura (W)	mm	
Length (L)	mm	
Longueur (L)	mm	1300
Longitud (L)	mm	
Height (H)	mm	
Hauteur (H)	mm	1600
Altura (H)	mm	
Electrical power	kW	
Puissance Electrique	kW	1.1
Energía eléctrica	kW	
Weight of machine	kg	
Poids de la Machine	kg	90
Peso de la máquina	kg	



It provides the sifting of the flour by aeration. The flour is transferred into hopper and in is conveyed into the shifting chamber by means of spiral conveyor. By means of the magnets inside of the machine it sieves small iron parts. It can be removed easily by the help of its wheels. It is cleaned easily and it takes place small are.

On request :

- Long conveyor auger
- Bag loading system - manuel
- Bigger Hopper (100 kg)



La tamiseuse mobile de farine sert à aérer et à tamiser la farine serrée et humide. Les impuretés se trouvant dans la farine sont recueillies dans le sac à ordures accroché sur la machine. Grâce aux électroaimants attachés au réservoir de sortie de la farine, l'entrée des substances indésirables est portée au minimum. La farine à tamiser est d'abord versée dans le réservoir, puis à l'aide de la tamiseuse en soie (sur demande il est possible de faire en acier inoxydable à la place de la soie), elle passe du système de tamis et la farine est tamisée. La farine tamisée qui sort du réservoir, est transmise au pétrin d'une façon aérée et tamisée. Ceci est nécessaire pour une production hygiénique, de qualité et saine. Elle est fabriquée en acier inoxydable. Elle fonctionne silencieusement et sans vibration. Son déplacement est facile grâce aux roues. Son entretien est facile.

En option:

- La longueur de la spirale est fabriquée selon la demande.
- Système d'élévation de sac - manuel.
- Grande Trémie (100 kg)



Proporciona el cernido de la harina por aireación. La harina se transfiere en la tolva y en se transporta en la cámara de desplazamiento por medio de transportador espiral. Por medio de los imanes dentro de la máquina tamiza piezas de hierro. Harina tamizada por cepillos giratorios y descargada en la máquina de la parte de salida de amasar. Pueden ser quitado fácilmente con la ayuda de sus ruedas. Limpia fácilmente y se lleva a cabo son pequeñas.

Bajo pedido:

- Largo taladro
- Bolsa de carga transportador
- Grande tolva (100 kg)

Climator Unit

Unité Climator

Cámara Climática



74

Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMCU 10
Capacity Capacité Capacidad	m ³ /h m ³ /h m ³ /h	10
Relative humidity Intervalle Humidité Humedad relativa	% % %	60 / 90
Operating temperature Intervalle Température Temperatura de funcionamiento	°C °C °C	0 - 40
Water inlet Entrée Eau Entrada de agua	inch inch inch	1/2
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	550
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	150
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	1500
Electrical power Puissance Electrique Energía eléctrica	kW kW kW	6,5
Weight of machine Poids de la Machine Peso de la máquina	kg kg kg	50



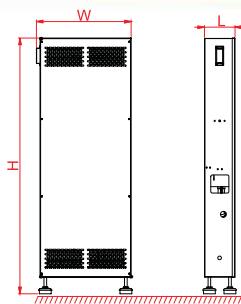
The yeasting period in quality bread making is a very important factor. Climator unit and moisturizing equipment is an inevitable component for the yeasting rooms. Climator unit and moisturizing equipment is an inevitable component for the fermentation rooms. The climator unit realizes the homogeneous steam and heat production in the room. The room temperature and humidity is automatically controlled at the requested level due to the thermostat and hygrosat which is available with the device. All components of the device are made of stainless steel-sheet. It produces the steam and heat within its own structure and blows into the room by the fan available on the machine.



La période la plus importante pour la production de pain de qualité, c'est le temps où il est reposé dans la chambre de fermentation. Grâce au thermostat et l'hygrostat se trouvant sur la machine, la température ambiante et l'humidité sont contrôlées automatiquement au niveau désiré. Cette unité est dotée d'un système spéciale de production de vapeur, et donc elle fait l'ajustement d'une façon électronique de la température de la vapeur et de la chaleur. De plus il est possible de donner seulement de la chaleur et seulement de la vapeur, et de donner les deux en même temps. Le système automatique d'évacuation d'eau permet à l'appareil d'être résistant et d'avoir une longue durée de vie. Grâce au ventilateur se trouvant dans la partie supérieure, l'air qui est aspiré est mélangé avec la chaleur et l'humidité produite par l'appareil et ceux-ci sont soufflées dans la chambre de fermentation. Tout l'appareil est fabriqué en acier inoxydable. Son utilisation et son montage est simple. Le tableau de commande de l'appareil est en dehors de l'appareil.



El período yeasting en la fabricación de pan es un factor muy importante. La climática de la unidad y la hidratación es un componente inevitable de las habitaciones yeasting. Cámara Climática y la hidratación es un componente inevitable de las salas de fermentación. La cámara climática se da cuenta de la producción homogénea del vapor y el calor en la sala. La temperatura y la humedad se controla automáticamente en el nivel solicitado por el termostato y humidostato que está disponible con el dispositivo. Todos los componentes del dispositivo son fabricados de chapa de acero inox. Se produce el vapor y el calor dentro de su propia estructura y golpes en la habitación por el ventilador en la máquina.

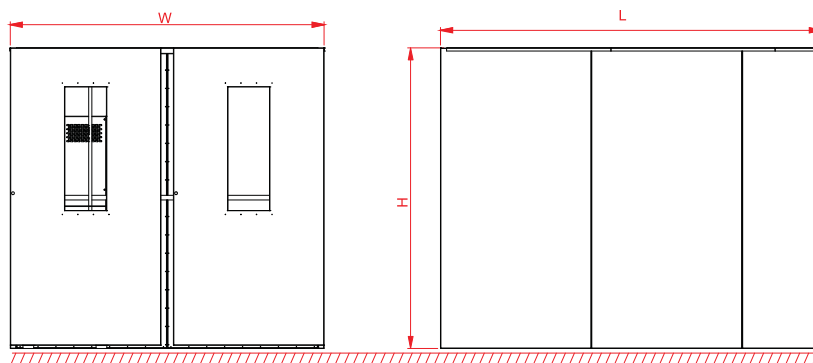




Fermentation Cabinet

Chambre de Fermentation

Fermentadoras



Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMFP 2	PMFP 4
Number of trolley (tray trolley) * Nombre de Chariot (Chariot pour Plateau) * Número de carro (bandeja de carro) *	pcs pièce PC	2	4
Dimensions (W x L x H) Dimensions (W x L x H) Dimensiones (W x L x H)	PMDF 50	160x135x185	160x220x185
	PMDF 100	160x135x185	160x220x185
	PMDF 150	160x135x200	160x220x200
	PMDF 200	210x153x200	210x255x200
Number of doors Nombre de Porte Número de puertas	pcs pièce PC	2	2

* On request it is produced for 6, 8, 10, 12 trolley
 * Sur demande, il est produit pour 6, 8, 10, 12 trolley
 * Bajo pedido se produce para 6, 8, 10, 12 carros



Fermentation cabinet protects the humidity and temperature which exists in the room due to using climator unit and moisturizing equipment. For observing the fermentation, a window added on the cabinet door.
 This final fermentation cabinet is necessary for the fermentation process of the dough. The dough which is divided for making bread should be kept inside this cabinet and required heat and humidity must be supplied in to fermentation cabinet. It is made of stainless steel or PVC covered material which gives hygienic environment for dough. For observing the fermentation, a window added on the cabinet door. The humid and heat inside the cabinet can be seen and controlled on control box.



Quand la chambre de fermentation est utilisé avec l'appareil de climatisation, elle conserve l'humidité et la chaleur et permet de fermenter la pâte qui est façonnée. Il est possible de voir le développement des pâtons des fenêtres se trouvant sur les portes. Elle est fabriquée dans les mesures et dimensions demandées. Les pâtes qui sont préparées pour la fabrication de pain sont mises dans la chambre de fermentation. Cela permet de développer la pâte. Ceci est fait dans une place isolée de l'extérieur et est conforme aux conditions d'humidité et de chaleur. Les chambre de fermentations sont fabriquées en acier inoxydable et sont recouvertes en PVC qui ont une caractéristique non oxydable et de décroissance. Grâce à cela, il y a possibilité de nettoyage facile et il y a une longue durée de vie. Il est possible d'ajuster la vapeur et la température se trouvant dans la chambre de fermentation grâce au panneau de contrôle dont le montage est fait sur le mur extérieur de la chambre.



La Cámara de fermentación protege de la humedad y de la temperatura que existe en la habitación debido a la utilización de la unidad climator y la hidratación. Para la observación de la fermentación, se añadió una ventana en la puerta de la cámara. Este armario de fermentación final es necesario para el proceso de fermentación de la masa. La masa que se divide para hacer pan debe mantenerse dentro de esta cámara y se requiere calor y la humedad debe ser suministrado en la cámara de fermentación. Esta fabricado en acero inox o de material que da ambiente higiénico para la pasta de PVC cubierto.

Water Dosing Unit

Unité de Dosage de Liquide

Dosificador del agua



76



Water dosing unit is ideal for dosing and controlling of water quantity and temperature. Water temperature and quantity are displayed in the digital display. Dosing tolerance is +/- 100 g.

On request :

- Double water inlet and mixer.



L'unité de Dosage Liquide est conçue pour contrôler la quantité de liquide et la température. De plus la quantité de liquide et la température consommées sont montrées sur le dispositif digital. Intervalle de tolérance +/- 100g.

En option :

- Entrée Eau Double et Mixeur



La dosificación de agua es ideal para el control de la cantidad y temperatura del agua. la temperatura y la cantidad de agua se muestran en la pantalla digital. Mojar la tolerancia es de +/- 2%.

Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMWD 60
Working capacity Capacité Capacidad de trabajo	l lt l	0 - 999,9
Working temperature Température Temperatura de trabajo	°C °C °C	0 - 50
Working pressure Pression Presión laboral	bar bar bar	0 - 10
Supply voltage Tension Tensión de alimentación	V V V	220
Electrical power Puissance Electrique Energía eléctrica	W W W	20
Flow rate (max) Circulation (max) Tasa de flujo	l/min l/min l/min	60
Water inlet Dimension Entrée Liquide Entrada de agua	inch inch pulgada	3/4
Overall dimensions Dimensions Dimensiones totales	cm cm cm	28x30x10
Weight Poids Peso	kg kg kg	4,5



Water Chiller

Refroidisseur d'Eau

Enfriador de Agua



- Designed for using in small places.
- It keeps the adjusted temperature stable.
- Cooling system which is located outside of the tank is not in contact with water.
- Completely made of stainless steel.
- Cooling temperature up to 1 °C.
- Hygienic design.
- Cooling system is controlled by a microscopic digital thermostat.
- Its high technology design ensures energy saving.



- Il est conçu pour une utilisation dans les milieux restreints.
- Il maintient en stabilité la chaleur fixé.
- Le système de refroidissement se trouve à l'extérieur du réservoir de sorte à ce qu'il n'a pas de contact avec l'eau.
- Il est fabriqué en acier inoxydable.
- Refroidissement jusqu'à 1 °C.
- Conception hygiénique.
- Le système de refroidissement est commandé par un thermostat numérique microscopique.
- Sa conception de haute technologie assure une économie d'énergie.



- Diseñado para usar en lugares pequeños.
- Mantiene la temperatura ajustada estable.
- Sistema de refrigeración que se encuentra fuera de la pecera no está en contacto con agua.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable.
- Temperatura de enfriamiento hasta 1 °C.
- Diseño higiénico.
- Sistema de refrigeración está controlada por un termostato digital microscópico.
- Su diseño de alta tecnología garantiza ahorro de energía

Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMS-C300	PMM-D600	PML-X900
Tank capacity Capacité Réservoir Capacidad del tanque	l l l	300	600	900
Cooling capacity Capacité de Refroidissement Capacidad de enfriamiento	l / h l / h l / h	80	100	160
Supply voltage Tension Tensión de alimentación	V / Hz V / Hz V / Hz	220 / 50	220 / 50	380 / 50
Minimum cooling temperature Température Minimale de Refroidissement Temperatura mínima de enfriamiento	°C °C °C	1,5	1,5	1,5
Diameter of tank Dimension du Réservoir Diámetro del tanque (D)	mm mm mm	800	960	1100
Height of tank Hauteur du Réservoir Altura del tanque (H)	mm mm mm	1770	2030	2050
Compressor motor power (hermetic) Compresseur Puissance Motor (Hermétique) Potencia del motor del compresor (hermética)	kW kW kW	0,95	0,95	1,5
Water connection (inlet-outlet) Raccord d'eau (entreé-sortie) Conexión de agua (entrada)	inch inch pulgada	½ - ¾	½ - ¾	½ - ¾
Water connection (discharge- overflow) Su Bağlantıları (décharge - débordement) Conexión de agua (desbordamiento discharge)	inch inch pulgada	¾ - 1½	¾ - 1½	¾ - 1½
Weight Poids Peso	kg kg kg	148	192	255

Tray Trolley

Chariots de Stockage

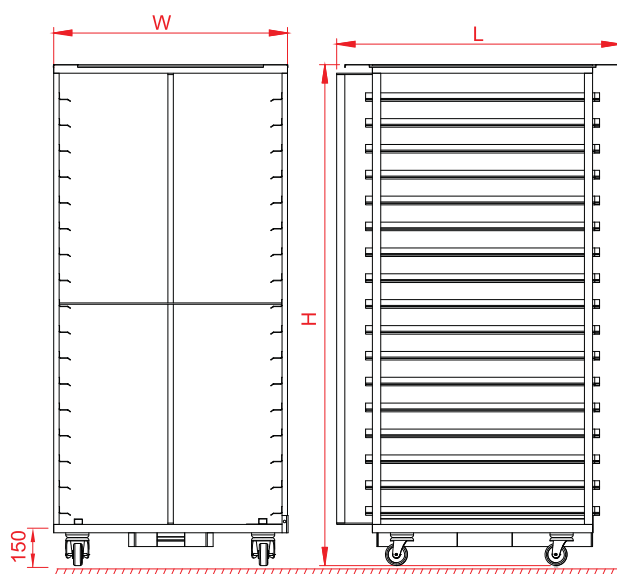
Carro para Bandejas



78

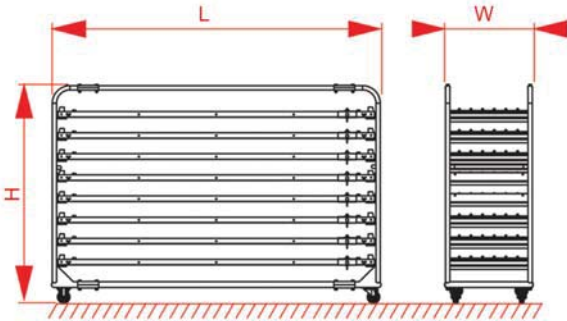


Model Model Modèle	Unit Unité Unidad	PMDF 50T	PMDF 100T	PMDF 150T	PMDF 200T
Number of trays Nombre de Plateau Número de bandejas	pcs pièce PC	8 - 15	10 - 16	10 - 20	10 - 20
Space between trays Intervalle entre les Plateaux Espacio entre bandejas	mm mm mm	150 - 80	160 - 80	160 - 80	160 - 80
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	580	650	650	872
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	580	872	872	1000
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	1420	1520	1820	1820
Weight of trolley Poids du Chariot Peso del carro	kg kg kg	30	35	45	50





Palette Trolley
Chariot pour Palette
Carro para Plataformas



Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMKF 100T	PMKF 150T	PMKF 180T
Number of palette Nombre de Palette Número de paleta	pcs pièce PC	8	12	12
Weight of palette Poids Palette Peso de la paleta	kg kg kg	13	13	14
Dimensions of palette Dimension des Palette Las dimensiones de la paleta	mm mm mm	600x2500x40	600x2500x40	600x2900x40
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	600	600	600
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	2500	2500	2900
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	1430	1900	1900
Weight of trolley Poids Chariot Peso del carro	kg kg kg	(104+60):164	(156+60):216	(168+75):243

Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
 Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis.
 El fabricante se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.

*baker's friend...
l'ami du boulanger...
el amigo del panadero...*







PORLANMAZ

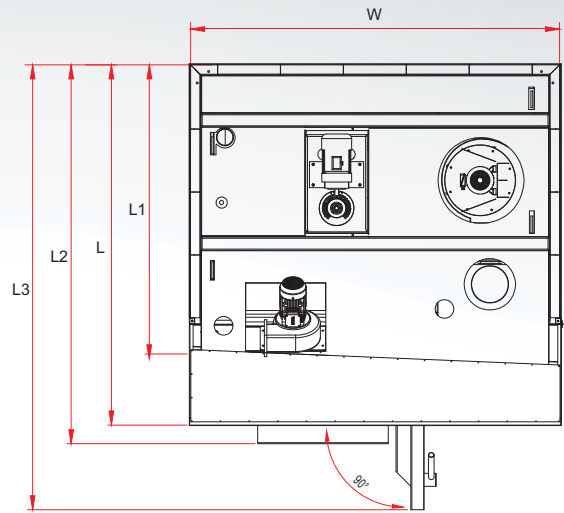
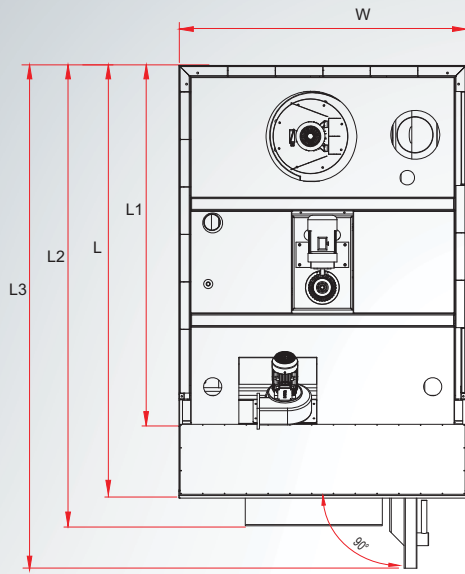
bakery machinery



Rotary Rack Ovens

Four à Chariot Rotatif

Horno Rotativo



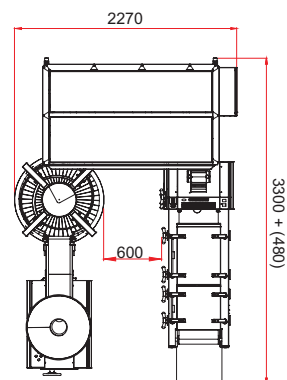
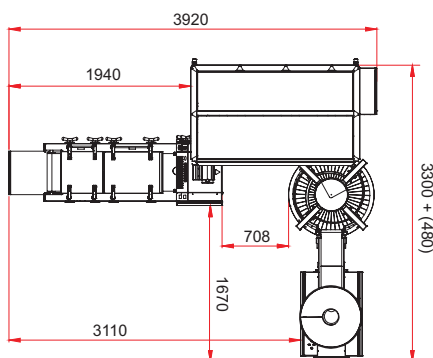
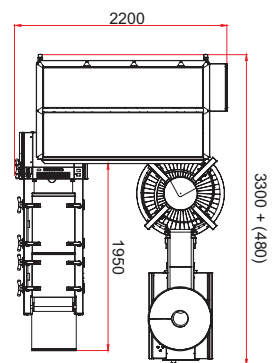
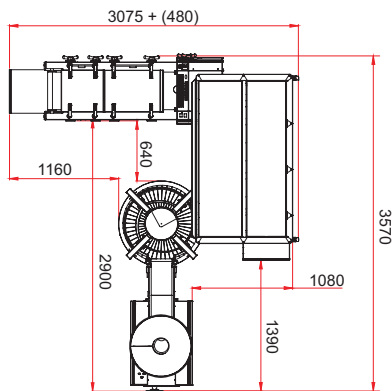
Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	L	L1	L2	L3	W
PMDF 50	mm	2150	1750	2280	2580	1380
PMDF 100	mm	2400	2000	2530	2850	1600
PMDF 150	mm	2400	2000	2530	2850	1600
PMDF 200	mm	2700	2250	3030	3360	1900

Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	L	L1	L2	L3	W
PMDF 50F	mm	1750	1425	1960	2200	1880
PMDF 100F	mm	2000	1600	2130	2410	2000
PMDF 150F	mm	2000	1600	2130	2410	2000
PMDF 200F	mm	2190	1865	2650	2980	2350

Dough Processing Group

Gamme de Traitement de la Pâte

Grupo de Procesador de Masa





PORLANMAZ






bakery machinery

Porlanmaz Makine Metal Tekstil İnş. Hird. San. Tic. Ltd. Şti.
Büsan Organize Sanayi Bölgesi
Kosgeb Caddesi 10643 Sokak No: 33-35
Karatay / Konya / Türkiye
Tel: +90 332 251 03 18
Fax: +90 332 251 03 19
info@porlanmaz.com

www.porlanmaz.com

PORLANMAZ
bakery machinery



 PorlanmazMachinery
 PorlanmazMachinery
 PorlanmazMachinery
 Porlanmaz
 Porlanmaz

www.porlanmaz.com