EKMAŞ
1978

The Quality Secret Of Taste Masters

Lezzet Ustalarının Kalite Sırrı

Product Catalogue | Ürün Kataloğu

EKMAŞ

Vision

Our vision is being the most preferred company by creating values for people and companies who produce flavor with durable, innovative solutions and prestige.

Mission

Our mission is manufacturing equipment for preparing, storage, yeast, oven loader, carrying, baking and presentation of bakery products which are proper and durable for international standards, using our metalworking experience, preparing process which is made carefully for production and chosing quality materials.
It is supplying quality machines and equipment which are used for bakery products.
It is researching and improving innovative metal products and solutions for food producers who may need.
It is creating satisfied customer experience submitting in time, reachable, assured service and effective solutions for bakery producers and final consumer.
It is creating a value to the sector, country and our entire partners with our products which are presented the world market.
As Ekmas family, we would like to make production and trade caring human health and human values.

Ekmas Brand Manifesto

Ekmaş presents quality equipment with our production experience of many years to masters who may need. Ekmas has their customers felt precious by creating difference at all the fields where get in touch with their customers. It has values which are created by quality of mastership felt to all industrial and final customers on the domestic and abroad. Ekmas, which exports its products over 50 countries by this time, offers the quality and satisfaction which its customers deserve respecting their paying a price. It presents the products and services of which will stand behind. It sets up the rules once again with all these features in the industry and presents to entire world the quality secret of taste masters with its whole prestige.

Vizyon

Dayanıklı, yenilikçi çözümleri ve prestiji ile lezzet üretenlere değer yaratarak en çok tercih edilen şirket olmak.

Misyon

Kaliteli hammadde seçimi, özenle gerçekleştirilen üretime hazırlık süreci ile metal işleme tecrübelerimizi kullanarak farklı metal türlerinde uluslararası standartlara uygun ve dayanıklı unlu mamul hazırlama, saklama, mayalama, yükleme, taşıma, pişirme ve sunum ekipmanı üretmek.
Unlu mamul için kullanılan kaliteli makine ve ekipmanları tedarik etmek.
Gıda üretenlerin ihtiyacı olabilecek inovatif metal ürünler ve çözümler araştırmak, geliştirmek.
Unlu mamul üreticileri ve nihai tüketicilere zamanında, ulaşılabilir, garantili hizmet ve etkili çözümler sunarak sürekli mutlu müşteri deneyimleri yaratmak.
Dünya pazarına sunduğumuz ürünlerimiz ile sektöre, ülkeye ve tüm paydaşlarımıza değer yaratmak.
Ekmaş ailesi olarak insan sağlığına ve insani değerlere önem vererek üretim ve ticaret gerçekleştirmek.

Ekmaş Marka Manifestosu

Uzun yıllara dayanan üretim tecrübesiyle ustaların ihtiyacı olan kaliteli ekipmanları onlara sunmaktadır. Ekmaş müşteriye temas ettiği tüm noktalarda fark yaratarak müşteriyi her açıdan değerli hissettirmektedir. Ustalığın kalitesi ile yarattığı değeri yurt içi, yurt dışı endüstriyel veya nihai tüm müşterilere yaşatmaktadır. Şimdiye kadar 50'den fazla ülkeye ihracat yapan Ekmaş, müşterilerin ürünlerine ödedikleri bedele saygı duyarak layık oldukları kalite ve memnuniyeti yaratmaktadır. Arkasında duracağı ürün ve hizmetleri sunmaktadır. Tüm bu özellikleri ile sektöründe kuralları yeniden koyarak lezzet ustalarının kalite sırrını tüm prestiji ile dünyaya sunmaktadır.

Katalog içeriğinde yer alan tüm eserler (yazı, fotoğraf vb.) EKMAŞ'a ait olup, 5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu ve 5237 sayılı Türk Ceza Kanunu kapsamında korunmaktadır. Bu hakları ihlal eden kişiler, hukuki ve cezai yaptırımlara tabi olurlar. EKMAŞ ilgili yasal işlem başlatma hakkına sahiptir.

CONTENT | İÇİNDEKİLER

01. TRAYS | TAVALAR

Aluminised Steel Trays | Alusi Tavalar
Alüminyum Trays | Alüminyum Tavalar
Angle Type and Presenation Trays | Açılı İtalyan ve Sunum Tavaları....26
Bread Loaf (Toast) Pans | Tost Tavaları....29
Bread Loaf Pans | Kayık Ekmeği Tavaları....33
Cake Pans | Kek Tavaları....34
Traditional Bread Pans | Köy Ekmeği Tavaları....38
Rounded Bread Pans | Yuvarlak Ekmek Kalıpları....39
Pizza Pans | Pizza Tavaları....41
Pastry Trays | Pastane Tavaları....42
Household Pans | Ev Tipi Tavalar....44

02. TRAY TROLLEYS | TAVA ARABALAR

Covered Tray Trolleys | Kapalı Sistem Tava Arabaları....49
Tray Trolleys | Tava Arabalar....51
Tray Trolleys for Rack Oven | Döner Tava Arabaları....53

03. OVEN LOADERS | PASALAR

Double Loaders for Deck Oven | Çift Yönlü Hamur Pasaları....57
Individual Loaders for deck Oven | Tek Yönlü Hamur Pasaları....58
Semi - Outomatik Loaders - Unloaders | Hamur Salma Çıkarma Pasaları....59
Mini Dough Loader, Wooden Mould, Tunnel Oven Dough Loader | Mini Hamur Pasası, Tahta pasa, Tünel Fırın Pasası....60

04. BAKERY TROLLEYS | PASA ARABALARI

Oven Loader Trolleys | Pasa Arabası....63
Covered Oven Loader Trolleys | Kapalı Pasa Araba....65
Bakery Trolleys for Wooden Moulds | Tahta Pasa Arabası....67

05. OVEN INTAGRATED SYSTEM TECHNOLOGIES | FIRIN ENTEGRE SİSTEM TEKNOLOJİLERİ

FEST | FEST....71
Dough Flipping Oven Loaders | Hamur Çevirme Pasaları....73
Trolleys of Dough Flipping Loader | Hamur Çevirme Pasa Arabaları....75

06. PREPARATION EQUIPMENTS | HAZIRLIK EKİPMANLARI

Stainless Steel Storage Boxes and Yeast Boxes | Saklama Kapları ve Maya Kutusu....79
Zero Loss-Single Bag Flour-Sugar Dispenser and Dough Tubes | Un Şeker Pınarı ve Hamur Teknesi (Islanga)....80
Transportation Products | Taşıma Ürünleri, Kasa Taşıma, Yük Taşıma ve Et Taşıma Arabaları....81
Storey Bread Removing Bench | Ekmek Çıkarma Tezgahları....81
Bread Cooling Trolley and Bread Display Rack | Ekmek Soğutma Arabası ve Ekmek Teşhir Rafı....82
Dough Preparation Table and Material Cabinet | Hamur Hazırlama Tezgahı ve Malzeme Dolabı....82
The Trolleys of Boxes, Work Table, Severable Tray Trolley | Küvet arabası, Çalışma masası, Özel amaçlı tava arabası....83
Cake Ring, Dough and Cake Slicer, Cooling Grilles | Pasta Çemberleri, Hamur ve Pasta Kesme Aparatı, Soğutma Izgarası....84

07. AUXILIARY EQUIPMENTS | YEDEK PARÇALAR

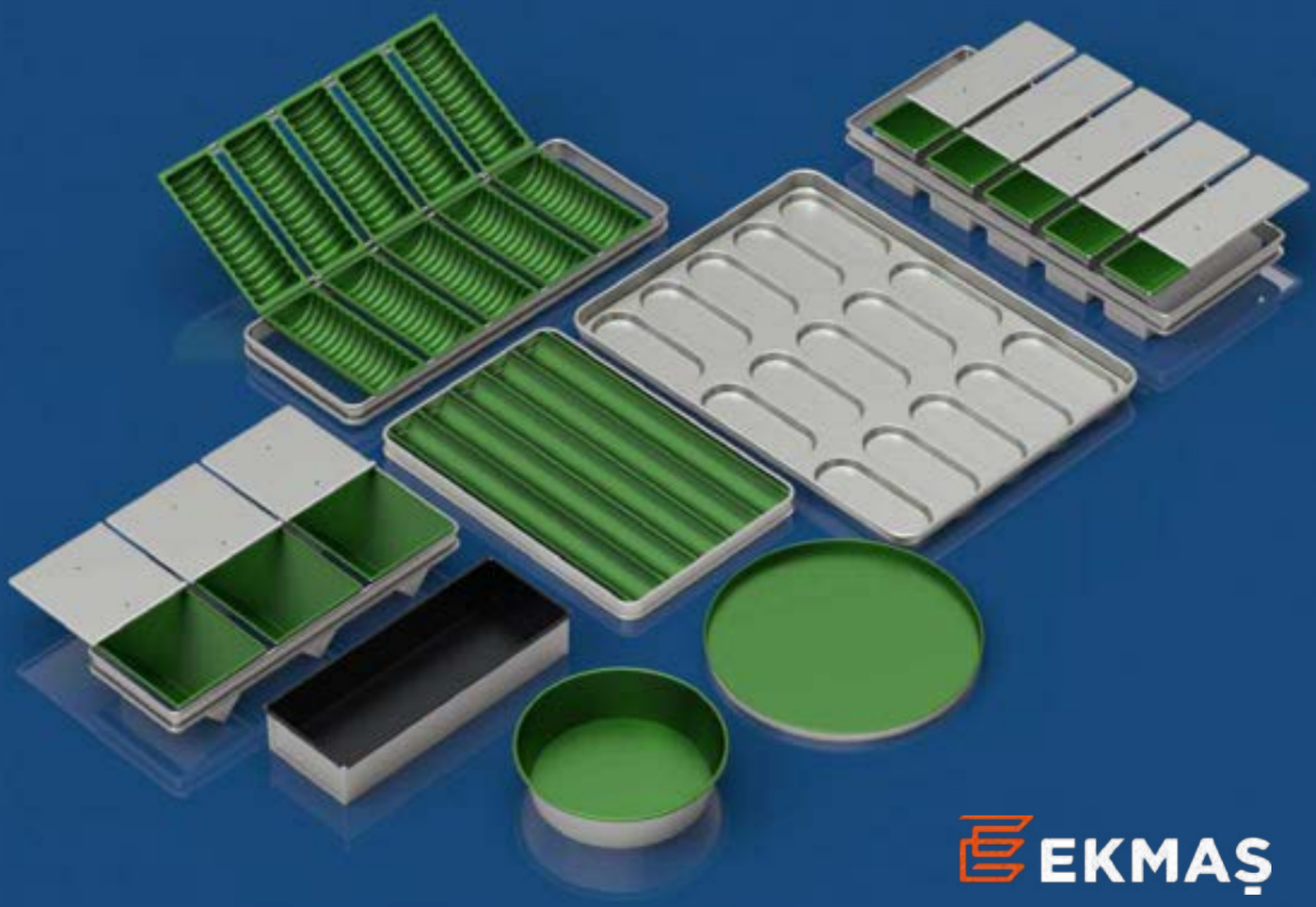
Wheels | Tekerlekler....86
Loader Clothes, Dough Slicer and Scraper, Baker Gloves | Pasa Bezleri, Hamur kesme ve Kazıma Aparatı, Fırın Eldiveni....87
Wooden Baker's Peel, Brushes | Fırın Kürekleri, Temizleme Fırçaları....88

08. MACHINES | MAKİNELER

Bread Slicing Machines | Ekmek Dilimleme Makineleri....89
Fixed Bowl Automatic Spiral Mixer | Sabi Kazanlı Otomatik Mikser....90
Conical Rounder | Konik Yuvarlama Makinesi....91
Fixed Bowl Automatic | Hamur Kesme-Tartma Makinesi....92

01
TRAYS
TAVALAR

The Quality Secret Of Taste Masters | Lezzet Ustaların Kalite Sırrı



EKMAŞ

Trays are the products that give rise to dough to be baked into them.

Bread, cake, biscuit and plenty kind of dough products are baked by these trays.

Trays are produced by aluminium or aluminised steel accordingly areas of usage.

Trays consist of flat, perforated, hamburger, sandwich, baguette, angle, presentation, panino, hot dog, rusk, cake trays, bread loaf, round bread pans etc..

Trays can be coated by teflon. It is not necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

It is important to use teflon without scratching during using coated trays. Thus, coated trays must not be cleaned by metal objects.

Tavalar, içerisine konulan hamurun pişirilmesini sağlayan ürünlerdir.

Tavalar ile ekmek, kek, bisküvi, başta olmak üzere bir çok hamur çeşidinden mamül üretilmektedir.

Tavaları kullanım alanlarına göre Alüminyum veya Alusi metal hammaddelerinden üretilmektedir. Bu sebeple tava seçimi yapılırken hangi şartlarda ve ne tür bir ürün üreteceğimiz önemlidir.

Tavalar düz, delikli,hamburger, sandviç, baget, açılı, italyan teşhir, panini, hot dog, kumru, roll ekmek, tost ekmeği, kayık ekmek, yuvarlak ekmek, kek, galeta tavaları vb gruplardan oluşmaktadır.

Tavalar teflon kaplanabilektedir. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez. Teflonun özelliği, tavaların yağlanmadan kullanılabilmesidir.

Teflonlu tavalar, kullanılırken teflonun çizilmeden kullanılması önemlidir. Bu sebeple metal cisimler ile teflonlu tava temizliği yapılmamalıdır.

ALUMINISE STEEL I ALUMINISE TAVALAR

Product Specifiactions

Aluminised metal is used during the production of the trays.

When aluminised trays are compared with traditional aluminium trays, it submits more durability.

Thermal conductivity is ideal for baking process.

Metal thickness of the trays is 0,8 mm.

Aluminium sheets are used in the side of the trays. The trays that have aluminium sheet in their side are both lighter and hygienic than the trays that have iron sheets.

The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricanting for teflon and it obstructs to stick dough.

Ürün Özellikleri

Aluminse tavaların üretiminde alusi metal kullanılmaktadır.

Alusi metal, çelik levhaya alüminyum tava ile karşılaştırıldığında daha fazla dayanıklı ve uzun ömürlüdür.

Isı iletkenliği pişirme işlemi için ideal ölçüdedir.

Tavaların metal kalınlığı 0,8 mm'dir.

Tavaların çerçevesinde alüminyum lamalar kullanılmaktadır. Bu sayede demir lama kullanılan tavalara göre hem daha hafif hem de daha hijyeniktir.

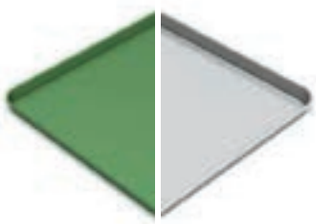
Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Flat and Perforated Trays I Düz ve Delikli Tavalar

Material I Materyal

Non-Stick I Teflon **Aluminised** I Alus



Flat I Düz		**Perforated** I Delikli
Dimensions I Ölçüler	**Metal Thickness** I Metal Kalınlığı	**Stock Code** I Stok Kodu
40x60 cm	0,8 mm	TS03.101
50x74 cm	0,8 mm	TS03.102
59x80 cm	0,8 mm	TS03.103

50x74 cm Trays | Tavalar

Technical Measures | Teknik Özellikler					
Name of Product | Ürün Adı		**Dimensions** Ölçüler	**Cavitiy** Göz Sayısı	**Diameter I Cavity Dimensions** Göz Çapı I Göz Ölçüsü	**Depth** Derinlik
Flat or Perforated Trays	Düz ve Delikli Tavalar	50x74 cm	-	-	-
Hamburger Trays	Hamburger Tavalar	50x74 cm	24	Ø101 mm	12 mm
Hamburger Trays	Hamburger Tavalar	50x74 cm	24	Ø105 mm	16 mm
Sandwich Trays	Sandviç Tavalar	50x74 cm	18	60x180 mm	12 mm
Sandwich Trays	Sandviç Tavalar	50x74 cm	18	62x200 mm	12 mm
Sandwich Trays	Sandviç Tavalar	50x74 cm	15	65x200 mm	12 mm
Extra Sandwich Trays	Ekstra Sandviç Tavalar	50x74 cm	15	80x210 mm	12 mm
Light Sandwich Trays	Tombul Sandviç Tavalar	50x74 cm	20	70x140 mm	14 mm
Elliptical Sandwich Trays	Oval Sandviç Tavalar	50x74 cm	12	100x190 mm	14 mm
Roll Bread Trays	Roll Ekmek Tavalar	50x74 cm	35	Ø80 mm	7 mm
Big Burger Trays	Pide Tavaları	50x74 cm	15	Ø125 mm	14 mm
Hot Dog Tray	Hot Dog Tavaları	50x74 cm	20	70x165 mm	20 mm
Rectangular Panino Tray	Dikdörtgen Panini Tavalar	50x74 cm	20	80x150 mm	12 mm
Square Panino Tray	Kare Panini Tavalar	50x74 cm	15	120x120 mm	12 mm

59x80 cm Trays | Tavalar

Technical Measures | Teknik Özellikler					
Name of Product | **Ürün Adı**		**Dimensions** Ölçüler	**Cavitiy** Göz Sayısı	**Diameter I Cavity Dimensions** Göz Çapı I Göz Ölçüsü	**Depth** Derinlik
Flat or Perforated Trays	Düz ve Delikli Tavalar	59x80 cm	-	-	-
Hamburger Trays	Hamburger Tavalar	59x80 cm	30	Ø101 mm	12 mm
Sandwich Trays	Sandviç Tavalar	59x80 cm	18	60x180 mm	12 mm
Extra Sandwich Trays	Ekstra Sandviç Tavaları	59x80 cm	18	80x210 mm	12 mm

60x90 cm Trays | Tavalar

Technical Measures | Teknik Özellikler					
Name of Product | Ürün Adı		**Dimensions** Ölçüler	**Cavitiy** Göz Sayısı	**Diameter I Cavity Dimensions** Göz Çapı I Göz Ölçüsü	**Depth** Derinlik
Roll Bread Trays	Roll Ekmek Tavalar	50x74 cm	24	Ø85 mm	12 mm
Extra Sandwich Trays	Ekstra Sandviç Tavaları	59x80 cm	15	60x180 mm	12 mm
Big Burger Trays	Pide Tavaları	59x80 cm	24	Ø125 mm	14 mm

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

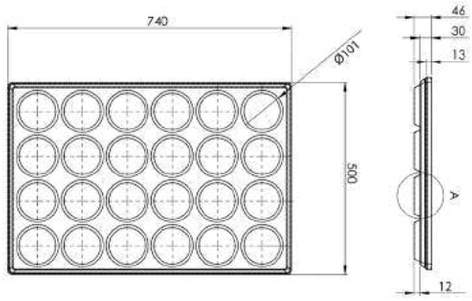
Hamburger Tray | Hamburger Tavaları

Stock Code | Stok Kodu: TS04.102D

50x74 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminised** | Alusi



Cavity | Göz Sayısı	Diameter | Göz Çapı	Depth | Derinlik
24	Ø 101 mm	12 mm

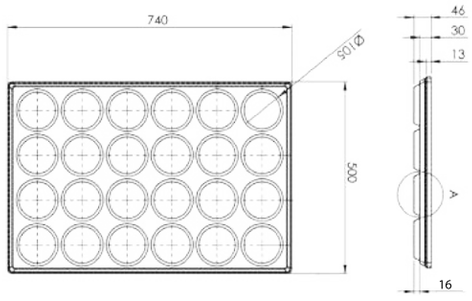
Hamburger Tray | Hamburger Tavaları

Stock Code | Stok Kodu: TS04.102A

50x74 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminised** | Alusi



Cavity | Göz Sayısı	Diameter | Göz Çapı	Depth | Derinlik
24	Ø 105 mm	16 mm

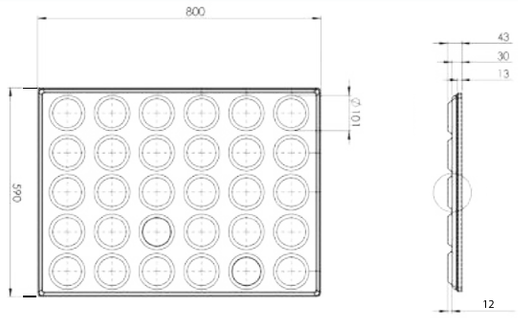
Hamburger Trays | Hamburger Tavaları

Stock Code | Stok Kodu: TS04.103D

59x80 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminised** | Alusi



Cavity | Göz Sayısı	Diameter | Göz Çapı	Depth | Derinlik
30	Ø 101 mm	12 mm

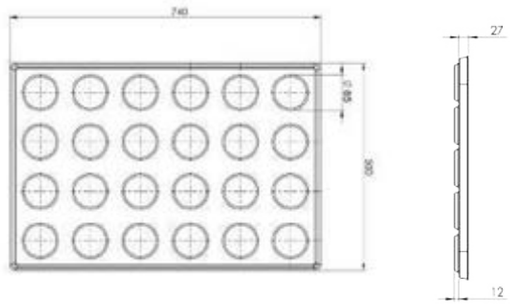
Roll Bread Trays | Roll Ekmek Tavaları

Stock Code | Stok Kodu: TS04.104D

50x74 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminised** | Alusi



Cavity | Göz Sayısı	Diameter | Göz Çapı	Depth | Derinlik
24	Ø 85 mm	12 mm

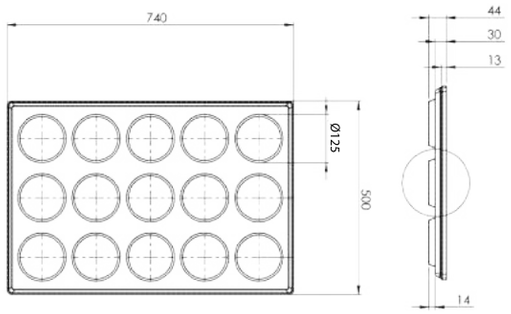
Big Burger Trays | Pide Tavaları

Stock Code | Stok Kodu: TS08.102

50x74 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminised** | Alusi



Cavity | Göz Sayısı	**Diameter** | Göz Çapı	**Depth** | Derinlik
15	Ø 125 mm	14 mm

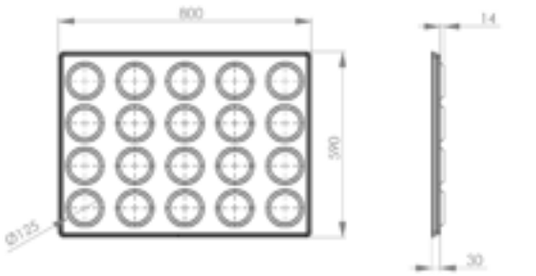
Big Burger Trays | Pide Tavaları

Stock Code | Stok Kodu: TS08.104

59x80 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminised** | Alusi



Cavity | Göz Sayısı	**Diameter** | Göz Çapı	**Depth** | Derinlik
20	Ø 125 mm	14 mm

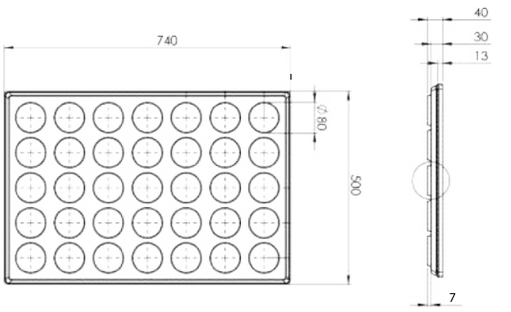
Roll Bread Trays | Roll Ekmek Tavaları

Stock Code | Stok Kodu: TS09.102B

50x74 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminised** | Alusi



Cavity | Göz Sayısı	**Diameter** | Göz Çapı	**Depth** | Derinlik
35	Ø 80 mm	7 mm

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

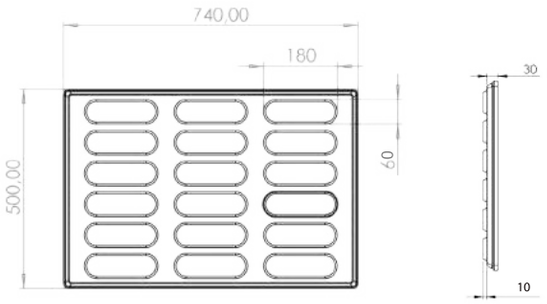
Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

Stock Code | Stok Kodu: TS10.102A

50x74 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminised** | Alusi



Cavity | Göz Sayısı	**Cavity Dimensions** | Göz Ölçüsü	**Depth** | Derinlik
18	60x180 mm | 62x200 mm	10 mm

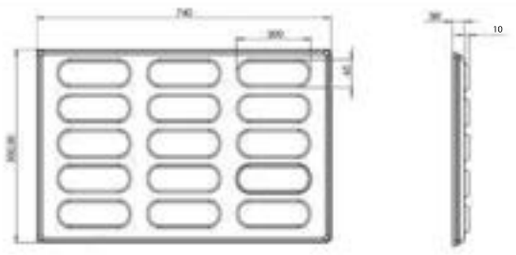
Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

Stock Code | Stok Kodu: TS10.102C

50x74 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminised** | Alusi



Cavity | Göz Sayısı	**Cavity Dimensions** | Göz Ölçüsü	**Depth** | Derinlik
15	65x200 mm	10 mm

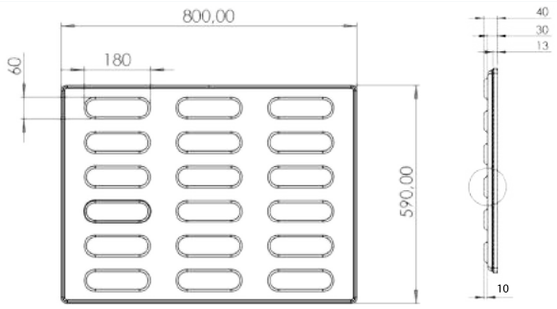
Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

Stock Code | Stok Kodu: TS10.103A

59x80 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminised** | Alusi



Cavity | Göz Sayısı	**Cavity Dimensions** | Göz Ölçüsü	**Depth** | Derinlik
18	60x180 mm	10 mm

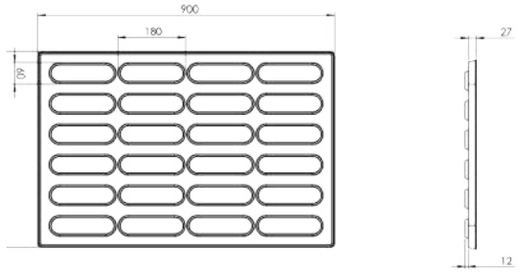
Extra Sanwich Trays | Ekstra Sandviç Tavaları

Stock Code | Stok Kodu: TS10.104A

59x80 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminised** | Alusi



Cavity | Göz Sayısı	**Cavity Dimensions** | Göz Ölçüsü	**Depth** | Derinlik
15	90x230 mm	12 mm

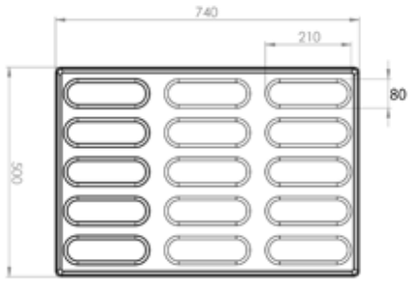
Extra Sanwich Trays | Ekstra Sandviç Tavaları

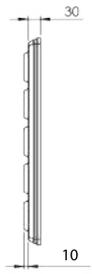
Stock Code | Stok Kodu: TS01.102D

50x74 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminised** | Alusi





Cavity | Göz Sayısı	**Cavity Dimensions** | Göz Ölçüsü	**Depth** | Derinlik
15	80x210 mm	12 mm

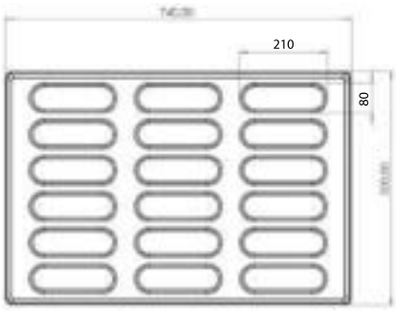
Extra Sanwich Trays | Ekstra Sandviç Tavaları

Stock Code | Stok Kodu: TS01.103D

59x80 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminised** | Alusi



Cavity | Göz Sayısı	**Cavity Dimensions** | Göz Ölçüsü	**Depth** | Derinlik
18	80x210 mm	10 mm

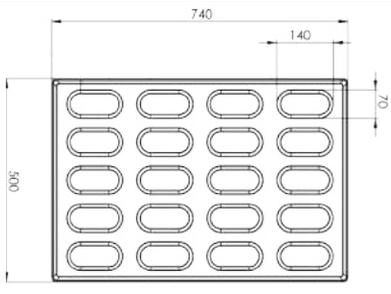
Light Sandwich Trays | Tombul Sandviç Tavaları

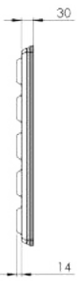
Stock Code | Stok Kodu: TS11.102E

50x74 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminised** | Alusi





Cavity | Göz Sayısı	**Cavity Dimensions** | Göz Ölçüsü	**Depth** | Derinlik
20	70x140 mm	14 mm

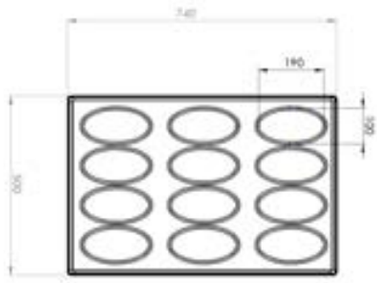
Elliptical Sandwich Trays | Oval Sandviç Tavaları

Stock Code | Stok Kodu: TS07.102F

50x74 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminised** | Alusi



Cavity | Göz Sayısı	**Cavity Dimensions** | Göz Ölçüsü	**Depth** | Derinlik
12	100x190 mm	14 mm

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

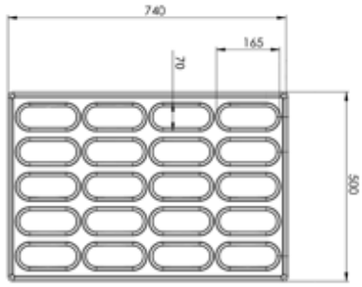
Hot Dog Trays | Hot Dog Tavaları

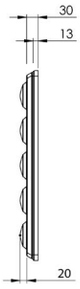
Stock Code | Stok Kodu: TS05.102G

50x74 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminised** | Alusi





Cavity | Göz Sayısı	**Cavity Dimensions** | Göz Ölçüsü	**Depth** | Derinlik
20	70x165 mm	20 mm

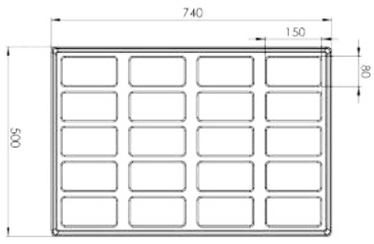
Rectangular Panino Trays | Dikdörtgen Panini Tavaları

Stock Code | Stok Kodu: TS02.102H

50x74 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminised** | Alusi



Cavity | Göz Sayısı	**Cavity Dimensions** | Göz Ölçüsü	**Depth** | Derinlik
20	80x150 mm	12 mm

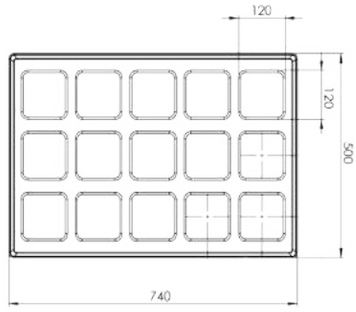
Square Panino Trays | Kare Panini Tavaları

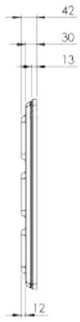
Stock Code | Stok Kodu: TS06.102I

50x74 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminised** | Alusi





Cavity | Göz Sayısı	**Cavity Dimensions** | Göz Ölçüsü	**Depth** | Derinlik
15	120x120 mm	12 mm

ALUMINIUM TRAYS | ALÜMİNYUM TAVALAR

Product Features

Aluminium metal is used during the production of flat and perforated trays.

The metal thickness of the trays is 1.5 mm or 2 mm as stadard accordingly the kind of trays.

The trays are manufactured by special allayed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Ürün Özellikleri

Düz ve delikli tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır.

Tavaların metal kalınlığı tava çeşidine göre standart olarak 1,5 mm veya 2 mm olmaktadır.

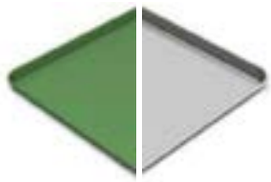
Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Flat and Perforated Trays | Düz ve Delikli Tavalar

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum



Type	Çeşit	**Flat**	Düz	**Perforated**	Delikli

Technical Measures | Teknik Özellikler

Name of Product	Ürün Adı	Dimensions / Ölçüler	Thickness / Kalınlık	Stock Code / Stok Kodu
Flat or Perforated Trays	Düz ve Delikli Tavalar	40x60 cm	1.5 mm	TA02.101
Flat or Perforated Trays	Düz ve Delikli Tavalar	40x80 cm	1.5 mm	TA02.113
Flat or Perforated Trays	Düz ve Delikli Tavalar	49x74 cm	1.5 mm	TA02.102
Flat or Perforated Trays	Düz ve Delikli Tavalar	53x65 cm	1.5 mm	TA02.104
Flat or Perforated Trays	Düz ve Delikli Tavalar	59x80 cm	1.5 mm	TA02.105
Flat or Perforated Trays	Düz ve Delikli Tavalar	60x90 cm	1.5 mm	TA02.106
Flat or Perforated Trays	Düz ve Delikli Tavalar	74x98 cm	2.0 mm	TA02.107
Flat or Perforated Trays	Düz ve Delikli Tavalar	75x104 cm	2.0 mm	TA02.109
Flat or Perforated Trays	Düz ve Delikli Tavalar	80x100 cm	2.0 mm	TA02.108

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

HAMBURGER TRAYS I HAMBURGER TAVALARI

Product Features

Aluminium is used during the production of hamburger trays.

The metal thickness of the trays is 1.5 and 2 mm as stand ard accordingly the kind of trays.

The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Ürün Özellikleri

Hamburger tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır.

Tavaların metal kalınlığı tava ölçüsüne göre standart olarak 1,5 mm veya 2 mm olmaktadır.

Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Technical Measures I Teknik Özellikler

Name of Product I Ürün Adı	**Dimensions** Ölçüler	**Cavity** Göz Sayısı	**Diameter** Göz Çapı	**Metal Thickness** Metal Kalınlığı	**Stock Code** Stok Kodu
Hamburger Trays I Hamburger Tavalar	40x60 cm	8	Ø125 mm	1,5 mm	TA03.101C
Hamburger Trays I Hamburger Tavalar	40x60 cm	12	Ø115 mm	1,5 mm	TA03.101B
Hamburger Trays I Hamburger Tavalar	40x60 cm	15	Ø105 mm	1,5 mm	TA03.101A
Hamburger Trays I Hamburger Tavalar	49x74 cm	15	Ø125 mm	1,5 mm	TA03.102C
Hamburger Trays I Hamburger Tavalar	49x74 cm	15	Ø115 mm	1,5 mm	TA03.102B
Hamburger Trays I Hamburger Tavalar	49x74 cm	24	Ø105 mm	1,5 mm	TA03.102A
Hamburger Trays I Hamburger Tavalar	53x65 cm	12	Ø125 mm	1,5 mm	TA03.104C
Hamburger Trays I Hamburger Tavalar	53x65 cm	12	Ø115 mm	1,5 mm	TA03.104B
Hamburger Trays I Hamburger Tavalar	53x65 cm	20	Ø105 mm	1,5 mm	TA03.104A
Hamburger Trays I Hamburger Tavalar	59x80 cm	20	Ø125 mm	1,5 mm	TA03.105C
Hamburger Trays I Hamburger Tavalar	59x80 cm	24	Ø115 mm	1,5 mm	TA03.105B
Hamburger Trays I Hamburger Tavalar	59x80 cm	30	Ø105 mm	1,5 mm	TA03.105A
Hamburger Trays I Hamburger Tavalar	60x90 cm	24	Ø125 mm	1,5 mm	TA03.106C
Hamburger Trays I Hamburger Tavalar	60x90 cm	24	Ø115 mm	1,5 mm	TA03.106B
Hamburger Trays I Hamburger Tavalar	60x90 cm	35	Ø105 mm	1,5 mm	TA03.106A
Hamburger Trays I Hamburger Tavalar	74x98 cm	35	Ø125 mm	2,0 mm	TA03.107C
Hamburger Trays I Hamburger Tavalar	74x98 cm	35	Ø115 mm	2,0 mm	TA03.107B
Hamburger Trays I Hamburger Tavalar	75x104 cm	35	Ø125 mm	2,0 mm	TA03.109C
Hamburger Trays I Hamburger Tavalar	75x104 cm	35	Ø115 mm	2,0 mm	TA03.109B
Hamburger Trays I Hamburger Tavalar	80x100 cm	35	Ø125 mm	2,0 mm	TA03.108C
Hamburger Trays I Hamburger Tavalar	80x100 cm	35	Ø115 mm	2,0 mm	TA03.108B

Hamburger Trays | Hamburger Tavaları

40x60 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum

Aluminium metal is used during the production of hamburger trays. The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Hamburger tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır. Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Cavity | Göz Sayısı	**Diameter** | Göz Çapı	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
8	Ø 125 mm	1,5 mm

Hamburger Trays | Hamburger Tavaları

40x60 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum

Aluminium metal is used during the production of hamburger trays. The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Hamburger tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır. Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Cavity | Göz Sayısı	**Diameter** | Göz Çapı	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
12	Ø 115 mm	1,5 mm

Hamburger Trays | Hamburger Tavaları

40x60 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum

Aluminium metal is used during the production of hamburger trays. The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Hamburger tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır. Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Cavity | Göz Sayısı	**Diameter** | Göz Çapı	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
15	Ø 105 mm	1,5 mm

Hamburger Trays | Hamburger Tavaları

49x74 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum

Aluminium metal is used during the production of hamburger trays. The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Hamburger tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır. Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Cavity | Göz Sayısı	**Diameter** | Göz Çapı	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
15	Ø 115 mm | Ø 125 mm	1,5 mm

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

Hamburger Trays | Hamburger Tavaları

49x74 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum

Aluminium metal is used during the production of hamburger trays.
The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Hamburger tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır.
Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Cavity | Göz Sayısı	**Diameter** | Göz Çapı	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
24	Ø 105 mm	1,5 mm

Hamburger Trays | Hamburger Tavaları

53x65 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum

Aluminium metal is used during the production of hamburger trays.
The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Hamburger tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır.
Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Cavity | Göz Sayısı	**Diameter** | Göz Çapı	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
12	Ø 115 mm | Ø 125 mm	1,5 mm

Hamburger Trays | Hamburger Tavaları

53x65 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum

Aluminium metal is used during the production of hamburger trays.
The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Hamburger tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır.
Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Cavity | Göz Sayısı	**Diameter** | Göz Çapı	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
20	Ø 105 mm	1,5 mm

Hamburger Trays | Hamburger Tavaları

59x80 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum

Aluminium metal is used during the production of hamburger trays.
The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Hamburger tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır.
Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Cavity | Göz Sayısı	**Diameter** | Göz Çapı	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
20	Ø125 mm	1,5 mm

Hamburger Trays | Hamburger Tavaları

59x80 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum

Aluminium metal is used during the production of hamburger trays.
The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Hamburger tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır.
Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Cavity | Göz Sayısı	**Diameter** | Göz Çapı	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
24	Ø 115 mm	1,5 mm

Hamburger Trays | Hamburger Tavaları

59x80 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum

Aluminium metal is used during the production of hamburger trays.
The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Hamburger tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır.
Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Cavity | Göz Sayısı	**Diameter** | Göz Çapı	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
30	Ø 105 mm	1,5 mm

Hamburger Trays | Hamburger Tavaları

60x90 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum

Aluminium metal is used during the production of hamburger trays.
The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Hamburger tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır.
Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Cavity | Göz Sayısı	**Diameter** | Göz Çapı	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
24	Ø 115 mm | Ø 125 mm	1,5 mm

Hamburger Trays | Hamburger Tavaları

60x90 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum

Aluminium metal is used during the production of hamburger trays.
The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Hamburger tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır.
Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Cavity | Göz Sayısı	**Diameter** | Göz Çapı	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
35	Ø 105 mm	1,5 mm

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

Hamburger Trays | Hamburger Tavaları

74x98 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum

Aluminium metal is used during the production of hamburger trays.
The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Hamburger tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır.
Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Cavity | Göz Sayısı	**Diameter** | Göz Çapı	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
35 | 48	Ø 105 | Ø 115 mm | Ø 125 mm	2,0 mm

Hamburger Trays | Hamburger Tavaları

75x104 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum

Aluminium metal is used during the production of hamburger trays.
The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Hamburger tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır.
Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Cavity | Göz Sayısı	**Diameter** | Göz Çapı	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
35 | 48	Ø 105 | Ø 115 mm | Ø 125 mm	2,0 mm

Hamburger Trays | Hamburger Tavaları

80x100 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum

Aluminium metal is used during the production of hamburger trays.
The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Hamburger tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır.
Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Cavity | Göz Sayısı	**Diameter** | Göz Çapı	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
35 | 48	Ø 105 | Ø 115 mm | Ø 125 mm	2,0 mm

SANDWICH TRAYS | SANDVİÇ TAVALARI

Product Features

Aluminum metal is used in the production of sandwich trays.

The metal thickness of the trays is 1.5 and 2 mm as standard accordingly the kind of trays.

The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Ürün Özellikleri

Sandviç tavalarının üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır.

Tavaların metal kalınlığı tava ölçüsüne göre standart olarak 1,5 mm veya 2 mm olarak üretilmektedir.

Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı metallerden üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Technical Measures | Teknik Özellikler

Name of Product | Ürün Adı	**Dimensions** Ölçüler	**Cavity** Göz Sayısı	**Cavity Dimensions** Göz Ölçüsü	**Metal Thickness** Metal Kalınlığı	**Stock Code** Stok Kodu
Sandwich Tray | Sandviç Tavası	40x60 cm	10	60x180 mm	1,5 mm	TA04.101A
Sandwich Tray | Sandviç Tavası	40x60 cm	8	65x205 mm	1,5 mm	TA04.101B
Sandwich Tray | Sandviç Tavası	40x60 cm	8	80x215 mm	1,5 mm	TA04.101C
Sandwich Tray | Sandviç Tavası	49x74 cm	18	65x185 mm	1,5 mm	TA04.102A
Sandwich Tray | Sandviç Tavası	49x74 cm	16	65x205 mm	1,5 mm	TA04.102B
Sandwich Tray | Sandviç Tavası	49x74 cm	15	80x215 mm	1,5 mm	TA04.102C
Sandwich Tray | Sandviç Tavası	53x65 cm	16	65x185 mm	1,5 mm	TA04.104A
Sandwich Tray | Sandviç Tavası	53x65 cm	14	65x205 mm	1,5 mm	TA04.104B
Sandwich Tray | Sandviç Tavası	53x65 cm	10	80x215 mm	1,5 mm	TA04.104C
Sandwich Tray | Sandviç Tavası	59x80 cm	21	65x185 mm	1,5 mm	TA04.105A
Sandwich Tray | Sandviç Tavası	59x80 cm	18	65x205 mm	1,5 mm	TA04.105B
Sandwich Tray | Sandviç Tavası	59x80 cm	18	80x215 mm	1,5 mm	TA04.105C
Sandwich Tray | Sandviç Tavası	60x90 cm	28	65x185 mm	1,5 mm	TA04.106A
Sandwich Tray | Sandviç Tavası	60x90 cm	24	65x205 mm	1,5 mm	TA04.106B
Sandwich Tray | Sandviç Tavası	60x90 cm	18	80x210 mm	1,5 mm	TA04.106C
Sandwich Tray | Sandviç Tavası	74x98 cm	32	65x205 mm	2,0 mm	TA04.107B
Sandwich Tray | Sandviç Tavası	74x98 cm	30	80x215 mm	2,0 mm	TA04.107C
Sandwich Tray | Sandviç Tavası	75x104 cm	36	65x205 mm	2,0 mm	TA04.109B
Sandwich Tray | Sandviç Tavası	75x104 cm	30	80x215 mm	2,0 mm	TA04.109C
Sandwich Tray | Sandviç Tavası	80x100 cm	36	65x205 mm	2,0 mm	TA04.108B
Sandwich Tray | Sandviç Tavası	80x100 cm	30	80x215 mm	2,0 mm	TA04.108C

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

40x60 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum

Aluminium metal is used during the production of sandwich trays.
The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Sandviç tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır.
Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Cavity | Göz Sayısı	**Cavity Dimensions** | Göz Ölçüsü	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
10	65x185 mm	1,5 mm

Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

40x60 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum

Aluminium metal is used during the production of sandwich trays.
The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Sandviç tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır.
Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Cavity | Göz Sayısı	**Cavity Dimensions** | Göz Ölçüsü	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
8	65x205 mm | 80x215 mm	1,5 mm

Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

49x74 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum

Aluminium metal is used during the production of sandwich trays.
The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Sandviç tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır.
Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

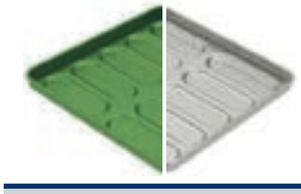
Cavity | Göz Sayısı	**Cavity Dimensions** | Göz Ölçüsü	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
18	65x185 mm	1,5 mm

Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

49x74 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum



Aluminium metal is used during the production of sandwich trays.
The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Sandviç tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır.
Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Cavity | Göz Sayısı	**Cavity Dimensions** | Göz Ölçüsü	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
16	65x205 mm	1,5 mm

Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

49x74 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum

Aluminium metal is used during the production of sandwich trays.
The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Sandviç tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır.
Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Cavity | Göz Sayısı	**Cavity Dimensions** | Göz Ölçüsü	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
15	80x215 mm	1,5 mm

Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

53x65 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum

Aluminium metal is used during the production of sandwich trays.
The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Sandviç tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır.
Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Cavity | Göz Sayısı	**Cavity Dimensions** | Göz Ölçüsü	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
16	65x185 mm	1,5 mm

Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

53x65 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum

Aluminium metal is used during the production of sandwich trays.
The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Sandviç tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır.
Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Cavity | Göz Sayısı	**Cavity Dimensions** | Göz Ölçüsü	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
14	65x205 mm	1,5 mm

Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

53x65 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum

Aluminium metal is used during the production of sandwich trays.
The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Sandviç tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır.
Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Cavity | Göz Sayısı	**Cavity Dimensions** | Göz Ölçüsü	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
10	80x215 mm	1,5 mm

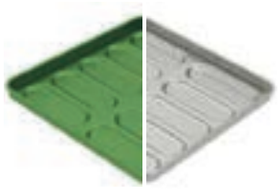
İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

59x80 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum



Aluminium metal is used during the production of sandwich trays.
The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Sandviç tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır.
Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Cavity | Göz Sayısı	**Cavity Dimensions** | Göz Ölçüsü	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
21	60x180 mm	1,5 mm

Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

59x80 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum

Aluminium metal is used during the production of sandwich trays.
The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Sandviç tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır.
Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Cavity | Göz Sayısı	**Cavity Dimensions** | Göz Ölçüsü	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
18	65x205 mm | 80x215 mm	1,5 mm

Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

60x90 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum

Aluminium metal is used during the production of sandwich trays.
The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Sandviç tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır.
Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Cavity | Göz Sayısı	**Cavity Dimensions** | Göz Ölçüsü	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
28	65x185 mm	1,5 mm

Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

60x90 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum

Aluminium metal is used during the production of sandwich trays.
The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Sandviç tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır.
Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

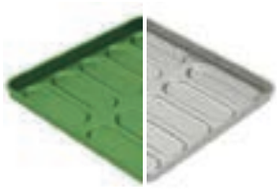
Cavity | Göz Sayısı	**Cavity Dimensions** | Göz Ölçüsü	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
24	65x205 mm	1,5 mm

Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

60x90 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum



Aluminium metal is used during the production of sandwich trays.
The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Sandviç tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır.
Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

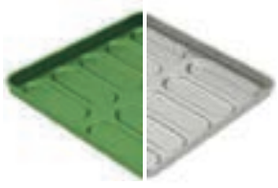
Cavity | Göz Sayısı	**Cavity Dimensions** | Göz Ölçüsü	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
18	80x210 mm	1,5 mm

Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

74x98 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum



Aluminium metal is used during the production of sandwich trays.
The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Sandviç tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır.
Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

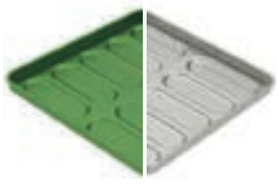
Cavity | Göz Sayısı	**Cavity Dimensions** | Göz Ölçüsü	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
32	65x205 mm	2,0 mm

Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

74x98 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum



Aluminium metal is used during the production of sandwich trays.
The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Sandviç tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır.
Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

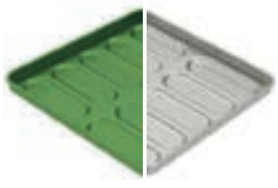
Cavity | Göz Sayısı	**Cavity Dimensions** | Göz Ölçüsü	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
30	80x215 mm	2,0 mm

Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

80x100 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum



Aluminium metal is used during the production of sandwich trays.
The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Sandviç tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır.
Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Cavity | Göz Sayısı	**Cavity Dimensions** | Göz Ölçüsü	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
36	65x205 mm	2,0 mm

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

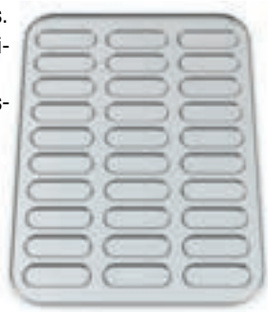
80x100 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum

Aluminium metal is used during the production of sandwich trays.
The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Sandviç tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır.
Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Cavity | Göz Sayısı	**Cavity Dimensions** | Göz Ölçüsü	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
30	80x215 mm	2,0 mm

Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

75x104 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum

Aluminium metal is used during the production of sandwich trays.
The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Sandviç tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır.
Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Cavity | Göz Sayısı	**Cavity Dimensions** | Göz Ölçüsü	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
36	65x205 mm	2,0 mm

Sandwich Trays | Sandviç Tavaları

75x104 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum

Aluminium metal is used during the production of sandwich trays.
The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Sandviç tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır.
Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Cavity | Göz Sayısı	**Cavity Dimensions** | Göz Ölçüsü	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
30	80x215 mm	2,0 mm

BAGUETTE TRAYS | BAGET EKMEK TAVALARI

Product Features

Aluminum metal is used during the production of baguette trays.

The metal thickness of the pans is 1.5 mm and 2 mm as standard accordingly the kind of trays.

The trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, the trays can be covered by teflon. Teflon trays trays are not necessary lubricating and it obstructs to stick dough.

The diameter of hole is 3 mm as standard. If customers demand, it can be produced as 2 mm.

Ürün Özellikleri

Baget tavaların üretiminde alüminyum metal kullanılmaktadır.

Tavaların metal kalınlığı tava ölçüsüne göre standart olarak 1,5 mm veya 2 mm olmaktadır.

Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Delik çapı standart olarak 3 mm'dir. Talep edimesi halinde 2 mm olarak üretilmektedir.

Technical Measures | Teknik Özellikler

Name of Product	Dimensions	Features	The Number Of The Channels	Metal Thickness	Stock Code
Ürün Adı	Ölçüler	Özellik	Kanal Sayısı	Metal Kalınlığı	Stok Kodu
Baguette Tray | Baget Tavası	40x60 cm	**Longitudinally** | Boyuna	5	1,5 mm	TA01.101AA
Baguette Tray | Baget Tavası	49x74 cm	**Longitudinally** | Boyuna	5	1,5 mm	TA01.102AA
Baguette Tray | Baget Tavası	49x74 cm	**Transversely** | Enine	8	1,5 mm	TA01.102BD
Baguette Tray | Baget Tavası	53x65 cm	**Longitudinally** | Boyuna	6	1,5 mm	TA01.104AB
Baguette Tray | Baget Tavası	53x65 cm	**Transversely** | Enine	7	1,5 mm	TA01.104BC
Baguette Tray | Baget Tavası	59x80 cm	**Longitudinally** | Boyuna	6	1,5 mm	TA01.105AB
Baguette Tray | Baget Tavası	59x80 cm	**Transversely** | Enine	7	1,5 mm	TA01.105BC
Baguette Tray | Baget Tavası	59x80 cm	**Transversely** | Enine	8	1,5 mm	TA01.105BD
Baguette Tray | Baget Tavası	59x80 cm	**Transversely** | Enine	9	1,5 mm	TA01.105BE
Baguette Tray | Baget Tavası	60x90 cm	**Longitudinally** | Boyuna	6	1,5 mm	TA01.106AB
Baguette Tray | Baget Tavası	60x90 cm	**Transversely** | Enine	10	1,5 mm	TA01.106BF
Baguette Tray | Baget Tavası	74x98 cm	**Transversely** | Enine	11	2,0 mm	TA01.107BG
Baguette Tray | Baget Tavası	75x104 cm	**Transversely** | Enine	11	2,0 mm	TA01.109BG
Baguette Tray | Baget Tavası	80x100 cm	**Transversely** | Enine	11	2,0 mm	TA01.108BG

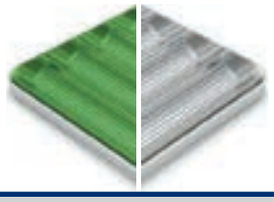
İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

Baguette Trays | Baget Tavaları

40x60 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum



The baguette trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
The diameter of hole of baguette trays can be produced 2 mm or 3 mm.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Baget tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
Baget tavalarda delik çapı 2 mm veya 3 mm üretilebilir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu baget tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

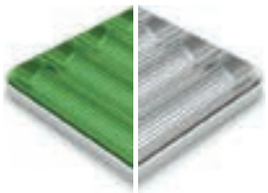
Features | Özellik	**Channels** | Kanal Sayısı	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
Longitudinally | Boyuna	5	1,5 mm

Baguette Trays | Baget Tavaları

49x74 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum



The baguette trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
The diameter of hole of baguette trays can be produced 2 mm or 3 mm.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Baget tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
Baget tavalarda delik çapı 2 mm veya 3 mm üretilebilir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu baget tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

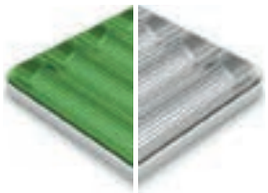
Features | Özellik	**Channels** | Kanal Sayısı	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
Longitudinally | Boyuna	5	1,5 mm

Baguette Trays | Baget Tavaları

49x74 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum



The baguette trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
The diameter of hole of baguette trays can be produced 2 mm or 3 mm.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Baget tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
Baget tavalarda delik çapı 2 mm veya 3 mm üretilebilir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu baget tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

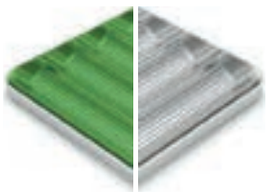
Features I Özellik	**Channels** | Kanal Sayısı	**Metal Thickness I** Metal Kalınlığı
Transversely | Enine	8	1,5 mm

Baguette Trays | Baget Tavaları

53x65 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum



The baguette trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
The diameter of hole of baguette trays can be produced 2 mm or 3 mm.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Baget tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
Baget tavalarda delik çapı 2 mm veya 3 mm üretilebilir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu baget tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

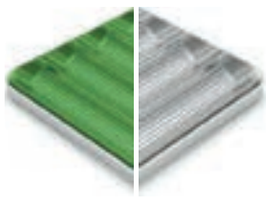
Features I Özellik	**Channels I** Kanal Sayısı	**Metal Thickness I** Metal Kalınlığı
Longitudinally | Boyuna	6	1,5 mm

Baguette Trays | Baget Tavaları

53x65 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum



The baguette trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
The diameter of hole of baguette trays can be produced 2 mm or 3 mm.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Baget tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
Baget tavalarda delik çapı 2 mm veya 3 mm üretilebilir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu baget tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

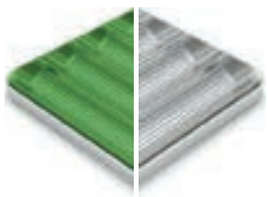
Features | Özellik	**Channels** | Kanal Sayısı	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
Transversely | Enine	7	1,5 mm

Baguette Trays | Baget Tavaları

59x80 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum



The baguette trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
The diameter of hole of baguette trays can be produced 2 mm or 3 mm.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Baget tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
Baget tavalarda delik çapı 2 mm veya 3 mm üretilebilir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu baget tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

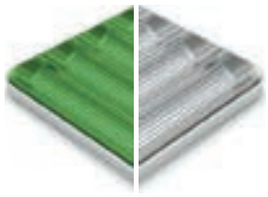
Features | Özellik	**Channels** | Kanal Sayısı	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
Longitudinally | Boyuna	6-7	1,5 mm

Baguette Trays | Baget Tavaları

59x80 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum



The baguette trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
The diameter of hole of baguette trays can be produced 2 mm or 3 mm.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Baget tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
Baget tavalarda delik çapı 2 mm veya 3 mm üretilebilir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu baget tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

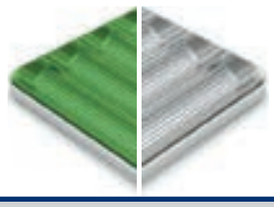
Features | Özellik	**Channels** | Kanal Sayısı	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
Transversely | Enine	8-9	1,5 mm

Baguette Trays | Baget Tavaları

60x90 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum



The baguette trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
The diameter of hole of baguette trays can be produced 2 mm or 3 mm.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Baget tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
Baget tavalarda delik çapı 2 mm veya 3 mm üretilebilir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu baget tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Features | Özellik	**Channels** | Kanal Sayısı	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
Longitudinally | Boyuna	6	1,5 mm

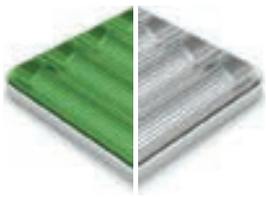
İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

Baguette Trays | Baget Tavaları

60x90 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum



The baguette trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
The diameter of hole of baguette trays can be produced 2 mm or 3 mm.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Baget tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
Baget tavalarda delik çapı 2 mm veya 3 mm üretilebilir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu baget tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

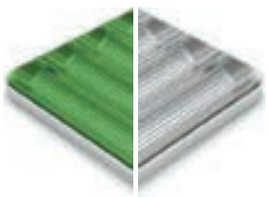
Features | Özellik	**Channels** | Kanal Sayısı	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
Transversely | Enine	10	1,5 mm

Baguette Trays | Baget Tavaları

74x98 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum



The baguette trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
The diameter of hole of baguette trays can be produced 2 mm or 3 mm.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Baget tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
Baget tavalarda delik çapı 2 mm veya 3 mm üretilebilir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu baget tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

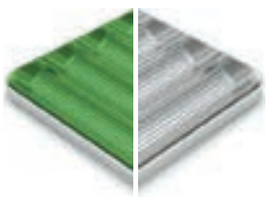
Features | Özellik	**Channels** | Kanal Sayısı	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
Transversely | Enine	11	2,0 mm

Baguette Trays | Baget Tavaları

75x104 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum



The baguette trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
The diameter of hole of baguette trays can be produced 2 mm or 3 mm.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Baget tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
Baget tavalarda delik çapı 2 mm veya 3 mm üretilebilir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu baget tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

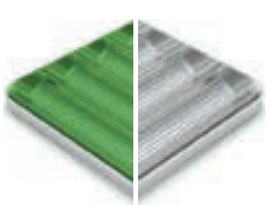
Features | Özellik	**Channels** | Kanal Sayısı	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
Transversely | Enine	11	2,0 mm

Baguette Trays | Baget Tavaları

80x100 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum



The baguette trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
The diameter of hole of baguette trays can be produced 2 mm or 3 mm.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Baget tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
Baget tavalarda delik çapı 2 mm veya 3 mm üretilebilir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu baget tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Features | Özellik	**Channels** | Kanal Sayısı	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
Transversely | Enine	11	2,0 mm

ITALIAN (ANGLE TYPE) AND PRESENTATION TRAYS | İTALYAN VE TEŞHİR TAVALARI

Product Features

Angle type trays are used for both baking and window display.

The diameter of hole of perforated angle type trays can be produced as 2 mm or 3mm.

A side of presentation trays is footed. Thus it brings something into the forefront the products that are on level surface. These trays have been being used for display products.

The trays are manufactured by aluminium raw material, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, the trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricalting for teflon and it obstructs to stick dough.

Ürün Özellikleri

İtalyan tavalar hem ürün pişirmede hem vitrinde sergi amaçlı kullanılan tavalardır.

İtalyan tavaların delik çapı 2 mm veya 3 mm olarak üretilebilir.

Teşhir tavaları, bir tarafı ayaklı olması sebebiyle özellikle düz zemin üzerinde bulunan ürünleri belli bir açı ile ön plana çıkaran, ürün sergi amaçlı tavalardır.

Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun alüminyum hammaddelerden üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılmaktadır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Products | Ürünler

Flat (Angle Type) Tray	Perforated (Angle Type) Tray	Presentation Tray
Düz (Açılı) Tava	Delikli İtalyan Tavalar	Teşhir Tavası

Technical Measures | Teknik Özellikler

Name of Product	Ürün Adı	Dimensions Ölçüler	Metal Thickness Metal Kalınlığı	Stock Code Stok kodu
Flat (Angle Type) Tray	Düz (Açılı) Tava	30x40 cm	2 mm	TI02.108
Flat or Perforated (Angle Type) Tray	Düz veya Delikli İtalyan (Açılı) Tava	40x60 cm	2 mm	TA02.101
Flat or Perforated (Angle Type) Tray	Düz veya Delikli İtalyan (Açılı) Tava	49x74 cm	2 mm	TA02.102
Flat or Perforated(Angle Type) Tray	Düz veya Delikli İtalyan (Açılı) Tava	60x80 cm	2 mm	TA02.105
Presentation Tray	Teşhir Tavası	13x40 cm	2 mm	TG01.K
Presentation Tray	Teşhir Tavası	20x35 cm	2 mm	TG01.101
Presentation Tray	Teşhir Tavası	30x40 cm	2 mm	TG01.102
Presentation Tray	Teşhir Tavası	30x45 cm	2 mm	TG01.103

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

Flat and Perforated Angel Type Trays | Düz ve Delikli İtalyan Tavalar

30x40 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum

The flat and perforated angle type trays are manufactured by aluminium raw material, certified and suitable for food production metals.
The diameter of hole of perforated angle type trays can be produced as 2 mm or 3 mm.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Düz ve delikli tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun aluminyum hammaddeden üretilmektedir.
Delikli tavalarda delik çapı 2 mm veya 3 mm olarak üretilebilir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Metal Thickness | Metal Kalınlığı

1,5 mm - 2,0 mm

Flat and Perforated Angel Type Trays | Düz ve Delikli İtalyan Tavalar

40x60 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum

The flat and perforated angle type trays are manufactured by aluminium raw material, certified and suitable for food production metals.
The diameter of hole of perforated angle type trays can be produced as 2 mm or 3 mm.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Düz ve delikli tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun aluminyum hammaddeden üretilmektedir.
Delikli tavalarda delik çapı 2 mm veya 3 mm olarak üretilebilir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Metal Thickness | Metal Kalınlığı

1,5 mm - 2,0 mm

Flat and Perforated Angel Type Trays | Düz ve Delikli İtalyan Tavalar

49x74 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum

The flat and perforated angle type trays are manufactured by aluminium raw material, certified and suitable for food production metals.
The diameter of hole of perforated angle type trays can be produced as 2 mm or 3 mm.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Düz ve delikli tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun aluminyum hammaddeden üretilmektedir.
Delikli tavalarda delik çapı 2 mm veya 3 mm olarak üretilebilir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Metal Thickness | Metal Kalınlığı

1,5 mm - 2,0 mm

Flat and Perforated Angel Type Trays | Düz ve Delikli İtalyan Tavalar

60x80 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum

The flat and perforated angle type trays are manufactured by aluminium raw material, certified and suitable for food production metals.
The diameter of hole of perforated angle type trays can be produced as 2 mm or 3 mm.
If customers demand, trays can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Düz ve delikli tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun aluminyum hammaddeden üretilmektedir.
Delikli tavalarda delik çapı 2 mm veya 3 mm olarak üretilebilir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Metal Thickness | Metal Kalınlığı

1,5 mm - 2,0 mm

Presentation Trays | Teşhir Tavaları

20x35 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum

The presentation trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
If customers demand, trays can be covered by teflon.
It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Teşhir tavaları ayaklı olması sebebiyle düz zeminde duran ürünlerin serpilmesinde kullanılan tavalardır.
Teşhir tavaları özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Metal Thickness | Metal Kalınlığı

1,5 mm - 2,0 mm

Presentation Trays | Teşhir Tavaları

30x40 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum

The presentation trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
If customers demand, trays can be covered by teflon.
It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Teşhir tavaları ayaklı olması sebebiyle düz zeminde duran ürünlerin serpilmesinde kullanılan tavalardır.
Teşhir tavaları özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Metal Thickness | Metal Kalınlığı

1,5 mm - 2,0 mm

Presentation Trays | Teşhir Tavaları

30x45 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum

The presentation trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
If customers demand, trays can be covered by teflon.
It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Teşhir tavaları ayaklı olması sebebiyle düz zeminde duran ürünlerin serpilmesinde kullanılan tavalardır.
Teşhir tavaları özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Metal Thickness | Metal Kalınlığı

1,5 mm - 2,0 mm

Presenation Trays | Teşhir Tavaları

13x40 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminium** | Alüminyum

The presentation trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
If customers demand, trays can be covered by teflon.
It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Teşhir tavaları ayaklı olması sebebiyle düz zeminde duran ürünlerin serpilmesinde kullanılan tavalardır.
Teşhir tavaları özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Metal Thickness | Metal Kalınlığı

1,5 mm - 2,0 mm

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

BREAD LOAF PANS | TOST TAVALARI

Product Features

Bread loaf pans provide dough which is put into the pan to be baked more homogen and more hygienic without touching surface. They are necessary products of producers from fermentation of dough to its being baked and presentation on bench.

The pans are made of special alloy, certified and suitable for food production metals.

Aluminised metal is used in the production of bread loaf pans.

The metal thickness is 0.8 mm. If customers dermand, it can be produced 0,5mm.

Ürün Özellikleri

Tost tavaları, içerisine konulan hamurun zeminle temas etmeden daha hijyenik ve daha homojen pişmesini sağlayan, hamurun fermantasyonundan başlayıp, pişmesine ve tezgahta sunumuna kadar geçen süreçte üreticinin vazgeçilmez yardımcılarıdır.

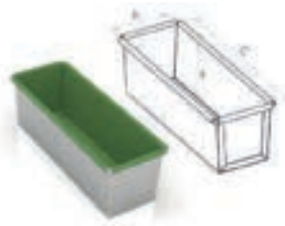
Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

Tost tavalarının üretiminde alusi metal kullanılmaktadır.

Metal kalınlığı standart olarak 0,8 mm'dir. Talep edilmesi halinde 0.5 mm olarak üretilebilir.

Technical Measures | Teknik Özellikler

Name of Product	Dimensions (AxBxC)	Dough Weight	Features
Ürün Adı	Ölçüler (AxBxC)	Gramaj	Özellik
Market Bread Loaf Pans	Market Tost Tavası	9x9x28 cm	450 gr	**Single** | Tekli
Buffet Bread Loaf Pan	Büfe Tost Tavası	10x10x30 cm	600 gr	
Rye Bread Loaf Pan	Çavdar Tost Tavası	9x9x14 cm	250 gr	
Rye Bread Loaf Pan	Çavdar Tost Tavası	10x10x15 cm	300 gr	
Clubs Bread Loaf Pan | Kulüp Çavdar Tost Tavası		11x11x16 cm	350 gr	
Bread Loaf Pan	Tost Tavası	12x8x20 cm	400 gr	
Bread Loaf Pan	Tost Tavası	12,5x13x32 cm	1000 gr	
Bread Loaf Pan	Tost Tavası	11x11x30 cm	750 gr	
Bread Loaf Pan	Tost Tavası	12x12x25 cm	700 gr	**Set** | Set
Bread Loaf Pan	Tost Tavası	12x12x30 cm	850 gr	
Jumbo Bread Loaf Pan	Jumbo Tost Tavası	13x13x45 cm	1500 gr	
Bread Loaf Pan	Tost Tavası	13x13x30 cm	1000 gr	
Bread Loaf Pan	Tost Tavası	14x14x30 cm	1100 gr	
Bread Loaf Pan	Tost Tavası	15x15x40 cm	1800 gr	
Roll Bread Loaf Pan	Rulo Tost Tavası	9x4x22 cm	150 gr	**Blocked Lid** | Blok Kapak
Ayvalık Bread Loaf Pan	Ayvalık Tost Tavası	20x6x43 cm	1000 gr	
Ayvalık Bread Loaf Pan	Ayvalık Tost Tavası	20x6x50 cm	1200 gr	
Triangle Bread Loaf Pan	Üçgen Tost Tavası	12x12x25 cm	700 gr	
Triangle Bread Loaf Pan	Üçgen Tost Tavası	17x12x22 cm	900 gr	



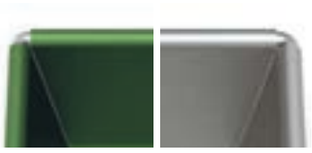
Market Bread Loaf Pans | Market Tost Tavası

Stock Code | Stok Kodu: TU01.102CBD

9x9x28 cm

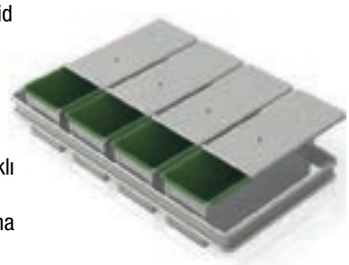
Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminised** | Alusi



Bread loaf pans can be produced as single or set.
Lids of bread loaf pans which are produced as set can be slide lid or blocked lid.
If customers demand, pans can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Tost tavaları tekli veya set olarak üretilebilir.
Set olarak üretilen tavaların kapakları sürgülü veya blok kapaklı olabilir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Features | Özellik	Dough Weight | Gramaj	Metal Thickness | Metal Kalınlığı
Single-With Set-Blocked lid | Tekli-Sürgülü Kapaklı Set-Blok Kapaklı	450 gr	0,8 mm

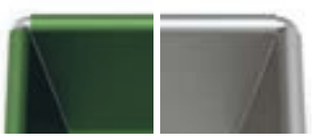
Buffet Bread Loaf Pan | Büfe Tost Tavası

Stock Code | Stok Kodu: TU01.104DBB

10x10x30 cm

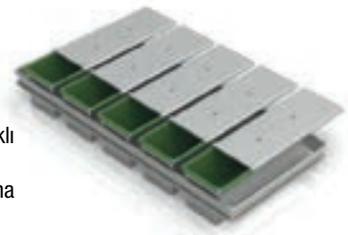
Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminised** | Alusi



Bread loaf pans can be produced as single or set.
Lids of bread loaf pans which are produced as set can be slide lid or blocked lid.
If customers demand, pans can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Tost tavaları tekli veya set olarak üretilebilir.
Set olarak üretilen tavaların kapakları sürgülü veya blok kapaklı olabilir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Features | Özellik	Dough Weight | Gramaj	Metal Thickness | Metal Kalınlığı
Single-With Set-Blocked lid | Tekli-Sürgülü Kapaklı Set-Blok Kapaklı Set	600 gr	0,8 mm

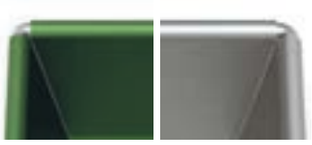
Rye Bread Loaf Pan | Çavdar Ekmeği Tost Tavası

Stock Code | Stok Kodu: TT01.101

9x9x14 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminised** | Alusi



Bread loaf pans can be produced as single or set.
Lids of bread loaf pans which are produced as set can be slide lid or blocked lid.
If customers demand, pans can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Tost tavaları tekli veya set olarak üretilebilir.
Set olarak üretilen tavaların kapakları sürgülü veya blok kapaklı olabilir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Features | Özellik	Dough Weight | Gramaj	Metal Thickness | Metal Kalınlığı
Single-With Set-Blocked lid | Tekli-Sürgülü Kapaklı Set-Blok Kapaklı Set	250 gr	0,8 mm

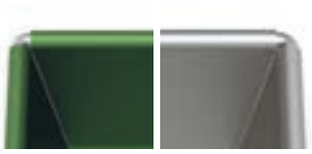
Bread Loaf Pan | Kulüp Çavdar Ekmeği Tost Tavası

Stock Code | Stok Kodu: TT01.105

11x11x16 cm

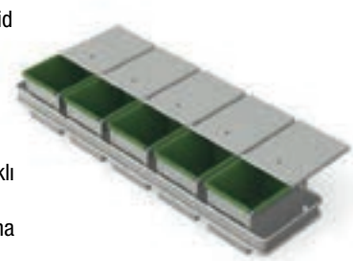
Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminised** | Alusi



Bread loaf pans can be produced as single or set.
Lids of bread loaf pans which are produced as set can be slide lid or blocked lid.
If customers demand, pans can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Tost tavaları tekli veya set olarak üretilebilir.
Set olarak üretilen tavaların kapakları sürgülü veya blok kapaklı olabilir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Features | Özellik	Dough Weight | Gramaj	Metal Thickness | Metal Kalınlığı
Single-With Set-Blocked lid | Tekli-Sürgülü Kapaklı Set-Blok Kapaklı Set	350 gr	0,8 mm

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

Bread Loaf Pan | Tost Tavası

Stock Code | Stok Kodu: TT01.107

12x8x20 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminised** | Alusi

Bread loaf pans can be produced as single or set.
Lids of bread loaf pans which are produced as set can be slide lid or blocked lid.
If customers demand, pans can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Tost tavaları tekli veya set olarak üretilebilir.
Set olarak üretilen tavaların kapakları sürgülü veya blok kapaklı olabilir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Features | Özellik	**Dough Weight** | Gramaj	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
Single-With Set-Blocked Lid | Tekli-Set-Blok Kapaklı set	400 gr	0,8 mm

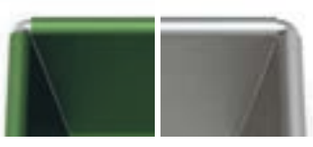
1 Kg Bread Loaf Pan | 1 Kg Tost Tavası

Stock Code | Stok Kodu: TT01.110

13x13x32 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminised** | Alusi



Bread loaf pans can be produced as single or set.
Lids of bread loaf pans which are produced as set can be slide lid or blocked lid.
If customers demand, pans can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Tost tavaları tekli veya set olarak üretilebilir.
Set olarak üretilen tavaların kapakları sürgülü veya blok kapaklı olabilir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Features | Özellik	**Dough Weight** | Gramaj	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
Single-With Set-Blocked Lid | Tekli-Set-Blok Kapaklı set	1000 gr	0,8 mm

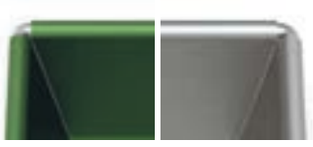
Bread Loaf Pan | Tost Tavası

Stock Code | Stok Kodu: TT01.108

12x12x25 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminised** | Alusi



Bread loaf pans can be produced as single or set.
Lids of bread loaf pans which are produced as set can be slide lid or blocked lid.
If customers demand, pans can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Tost tavaları tekli veya set olarak üretilebilir.
Set olarak üretilen tavaların kapakları sürgülü veya blok kapaklı olabilir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Features | Özellik	**Dough Weight** | Gramaj	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
Single-With Set-Blocked Lid | Tekli-Set-Blok Kapaklı set	700 gr	0,8 mm

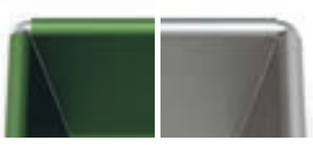
Jumbo Bread Loaf Pan | Rulo Tost Tavası

Stock Code | Stok Kodu: TT01.109

12x12x30 cm

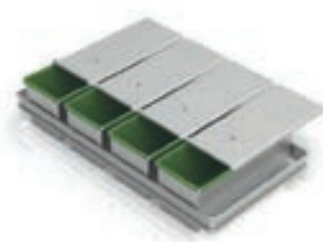
Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminised** | Alusi



Bread loaf pans can be produced as single or set.
Lids of bread loaf pans which are produced as set can be slide lid or blocked lid.
If customers demand, pans can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Tost tavaları tekli veya set olarak üretilebilir.
Set olarak üretilen tavaların kapakları sürgülü veya blok kapaklı olabilir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Features | Özellik	**Dough Weight** | Gramaj	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
Single-With Set-Blocked Lid | Tekli-Set-Blok Kapaklı	850 gr	0,8 mm

Bread Loaf Pan | Tost Tavası

Stock Code | Stok Kodu: TT01.112

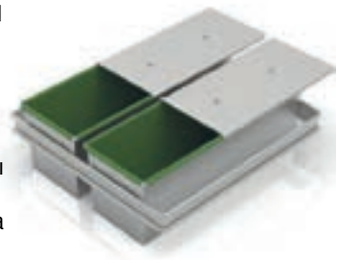
14x14x30 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminised** | Alusi

Bread loaf pans can be produced as single or set.
Lids of bread loaf pans which are produced as set can be slide lid or blocked lid.
If customers demand, pans can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Tost tavaları tekli veya set olarak üretilebilir.
Set olarak üretilen tavaların kapakları sürgülü veya blok kapaklı olabilir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Features | Özellik	**Dough Weight** | Gramaj	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
Single-With Set-Blocked Lid | Tekli-Set-Blok Kapaklı set	1100 gr	0,8 mm

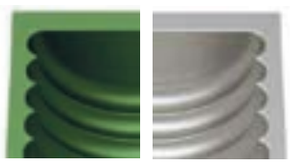
Roll Bread Loaf Pan | Rulo Tost Tavası

Stock Code | Stok Kodu: TU02.115C

9x4x22 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminised** | Alusi



Bread loaf pans can be produced as single or set.
Lids of bread loaf pans which are produced as set can be slide lid or blocked lid.
If customers demand, pans can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Tost tavaları tekli veya set olarak üretilebilir.
Set olarak üretilen tavaların kapakları sürgülü veya blok kapaklı olabilir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Features | Özellik	**Dough Weight** | Gramaj	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
Single-With Set-Blocked Lid | Tekli-Set-Blok Kapaklı set	150 gr	0,8 mm

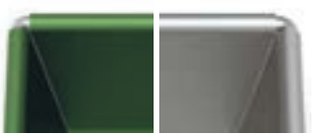
Ayvalık Bread Loaf Pan | Ayvalık Tost Tavası

Stock Code | Stok Kodu: TV01.103

20x6x43 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminised** | Alusi



Bread loaf pans can be produced as single or set.
Lids of bread loaf pans which are produced as set can be slide lid or blocked lid.
If customers demand, pans can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Tost tavaları tekli veya set olarak üretilebilir.
Set olarak üretilen tavaların kapakları sürgülü veya blok kapaklı olabilir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Features | Özellik	**Dough Weight** | Gramaj	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
Single-With Set-Blocked Lid | Tekli-Set-Blok Kapaklı set	1000 gr	0,8 mm

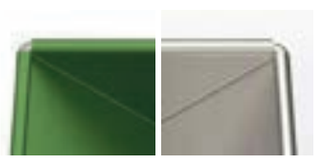
Triangle Bread Loaf Pan | Üçgen Tost Tavası

Stock Code | Stok Kodu: TU03

17x12x22 cm

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminised** | Alusi



Bread loaf pans can be produced as single or set.
Lids of bread loaf pans which are produced as set can be slide lid or blocked lid.
If customers demand, pans can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Tost tavaları tekli veya set olarak üretilebilir.
Set olarak üretilen tavaların kapakları sürgülü veya blok kapaklı olabilir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Features | Özellik	**Dough Weight** | Gramaj	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
Single-With Set-Blocked Lid | Tekli-Set-Blok Kapaklı set	900 gr	0,8 mm

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

BREAD LOAF PANS | KAYIK EKMEK TAVALARI

Product Features

Bread loaf pans provide dough which is put into the pan to be baked more homogen and more hygienic without touching surface. They are necessary products of producers from fermentation of dough to its being baked and presentation on bench.

Aluminised metal is used during the production of loaf bread pans.

The pans are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

The metal thickness is 0,8 mm.

If customers demand, some bread loaf pans can be produced as set with 2, 3, 4 or 5.

If customers demand, the pans can be covered by teflon. It's not necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Ürün Özellikleri

Kayık ekmek tavaları içerisine konulan hamurun zeminle temas etmeden daha hijyenik ve daha homojen pişmesini sağlayan, hamurun fermantasyonundan başlayıp, pişmesine ve tezgahta sunumuna kadar geçen süreçte üreticinin vazgeçilmez yardımcılarıdır.

Tavaların üretiminde alusi metal kullanılmaktadır.

Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

Metal kalınlığı 0,8 mm'dir.

Bazı tavalar 2'li, 3'lü, 4'lü veya 5'li set halinde de üretilebilir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama veya silikon kaplama yapılmaktadır. Teflonlu veya silikonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Bread Loaf Pans | Kayık Ekmek Tavaları

Single | Tekli

With Set | Set

Blocked Lid | Blok Kapak

Technical Measures | Teknik Özellikler

Name of Product | Ürün Adı	**Dimensions** | Ölçüler	**Weight** | Gramaj	**Stock Code** | Stok Kodu
Bread Loaf Pans | Kayık Ekmek Tavaları	10x25x6,5 cm	300 gr	TK01.104
Bread Loaf Pans | Kayık Ekmek Tavaları	13x28x7 cm	475 gr	TK01.105
Bread Loaf Pans | Kayık Ekmek Tavaları	15x25x6,5 cm	450 gr	TK01.103
Bread Loaf Pans | Kayık Ekmek Tavaları	17x26x7 cm	550 gr	TK01.102
Bread Loaf Pans | Kayık Ekmek Tavaları	20x30x7 cm	750 gr	TK01.101

CAKE PANS | KEK TAVALARI

Product Features

Cake pans provide dough which is put into the pan to be baked more homogen and more hygienic without touching surface. They are necessary products of producers from fermentation of dough to its being baked and presentation on bench.

If customers demand, cake pans are produced by aluminised metal or DKP sheet metal.

The pans can be produced at desired dimensions and cavity.

The pans are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, new model moulds can be designed and cake trays can be produced.

If customers demand, the pans can be covered by teflon. It's not necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Ürün Özellikleri

Kek tavaları içerisine konulan hamurun zeminle temas etmeden daha hijyenik ve daha homojen pişmesini sağlayan, hamurun fermantasyonundan başlayıp, pişmesine ve tezgahta sunumuna kadar geçen süreçte vazgeçilmez yardımcılarıdır.

Kek tavaları tercihe bağlı olarak alusi metal veya DKP sacdan üretilmektedir.

Tavalar istenilen ölçüde ve göz sayısında üretilebilir.

Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

Talep edilmesi halinde yeni model kalıplar tasarlanıp, tavalar üretilmektedir.

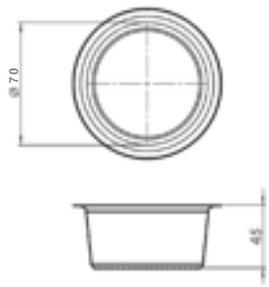
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama veya silikon kaplama yapılmaktadır. Teflonlu veya silikonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Technical Measures | Teknik Özellikler

Name of Product	Ürün Adı	**Depth** Derinlik	**Diameter** | Cavity Dimensions **Göz Ölçüsü** | Göz Çapı	**Stock Code** Stok Kodu
Muffin Pan	Düz Muffin Tavası	45 mm	Ø70-Ø80-Ø100 mm	TC03
Baton Cake Pan	Baton Kek Tavası	48 mm	76x166 mm	TC10.101K
Crown Muffin Pan	Kademeli Muffin Kek Tavası	45 mm	Ø90 mm	TC04
Cupcake Pan	Top Kek Tavası	30 mm	Ø65-Ø70-Ø80-Ø90 mm	TC09
Cupcake Bite Pan	Lokmalık Kek Tavası	26 mm	Ø42 mm	TC12.101KI
Brownie Pan	Brownie Kek Tavası	35 mm	50x90 mm	TC11.101KG
Eight Cake Pan	Sekiz Kek Tavası	30 mm	80x90 mm	TC08
Flat Croissant Cake Pan	Düz Kruvasan Tavası	15 mm	65x150 mm	TC02
Croissant Pan	Kruvasan Tavası	15 mm	110x180 mm	TC06
Donut Pan	Kekstra Tavası	20 mm	Ø65 mm	TC05
Mini Croissant Cake Pan	Algida Kek Tavası	15 mm	46x65 mm	TC01
Financier Cake Pan	Mekik Tavası	11 mm	50x80 mm	TC07

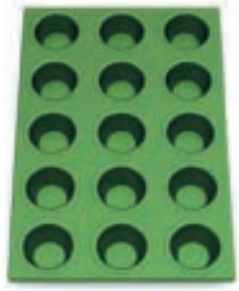
İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

Muffin Pan | Düz Muffin Tavası



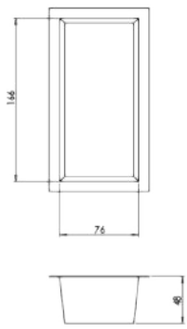
The muffin pans are manufactured by certified and suitable for food production materials.
If customers demand, pans can be covered by teflon or silicone. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Düz muffin tavaları, sertifikalı ve gıda üretimine uygun materyallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon veya silikon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Depth | Derinlik	**Diameter** | Göz Çapı	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
45 mm	Ø 70 mm	1,5 mm

Baton Cake Pan | Baton Kek Tavası

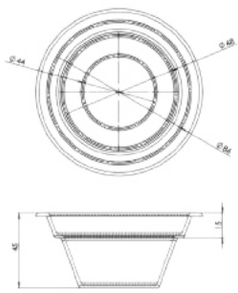


The baton cake pans are manufactured by certified and suitable for food production materials.
If customers demand, pans can be covered by teflon or silicone. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Baton kek tavaları, sertifikalı ve gıda üretimine uygun materyallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon veya silikon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Depth | Derinlik	**Cavity Dimensions** | Göz Ölçüsü	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
48 mm	76x166 mm	1,5 mm

Crown Muffin Pan | Kademeli Muffin Kek Tavası

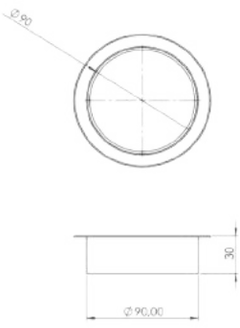


The crown muffin pans are manufactured by certified and suitable for food production materials.
If customers demand, pans can be covered by teflon or silicone. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Kademeli muffin kek tavaları, sertifikalı ve gıda üretimine uygun materyallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon veya silikon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

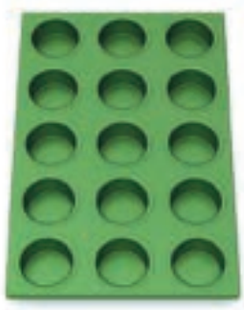
Depth | Derinlik	**Diameter** | Göz Çapı	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
45 mm	Ø 86 mm	1,5 mm

Cupcake Pan | Top Kek Tavası



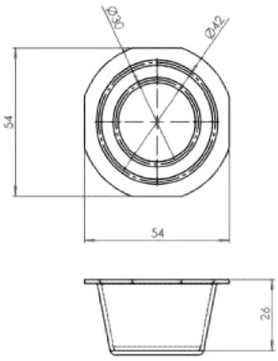
The cupcake pans are manufactured by certified and suitable for food production materials.
If customers demand, pans can be covered by teflon or silicone. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Top kek tavaları, sertifikalı ve gıda üretimine uygun materyallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon veya silikon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.



Depth | Derinlik	**Diameter** | Göz Çapı	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
30 mm	Ø 90 mm	1,5 mm

Cupcake Bite Pan | Lokmalık Kek Tavası

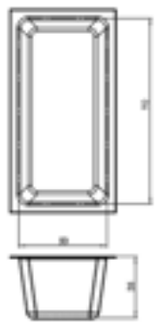


The cupcake bite pans are manufactured by certified and suitable for food production materials.
If customers demand, pans can be covered by teflon or silicone. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Lokmalık kek tavaları, sertifikalı ve gıda üretimine uygun materyallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon veya silikon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Depth | Derinlik	**Diameter** | Göz Çapı	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
26 mm	Ø 42 mm	1,5 mm

Brownie Pan | Kek Tavası

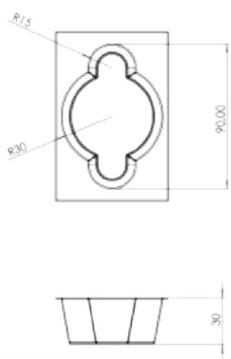


The brownie pans are manufactured by certified and suitable for food production materials.
If customers demand, pans can be covered by teflon or silicone. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Brownie kek tavaları, sertifikalı ve gıda üretimine uygun materyallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon veya silikon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Depth | Derinlik	**Cavity Dimensions** | Göz Ölçüsü	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
35 mm	50x90 mm	1,5 mm

Eight Cake Pan | Sekiz Kek Tavası

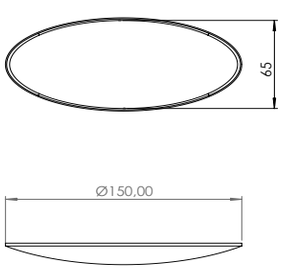


The eight cake pans are manufactured by certified and suitable for food production materials.
If customers demand, pans can be covered by teflon or silicone. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Sekiz kek tavaları, sertifikalı ve gıda üretimine uygun materyallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon veya silikon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Depth | Derinlik	**Cavity Dimensions** | Göz Ölçüsü	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
30 mm	60x90 mm	1,5 mm

Flat Croissant Pan | Düz Kruvasan Tavası



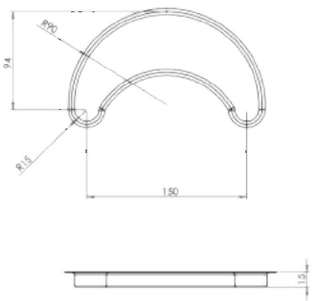
The flat croissant pans are manufactured by certified and suitable for food production materials.
If customers demand, pans can be covered by teflon or silicone. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Düz kruvasan tavaları, sertifikalı ve gıda üretimine uygun materyallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon veya silikon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Depth | Derinlik	**Cavity Dimensions** | Göz Ölçüsü	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
15 mm	65x150 mm	1,5 mm

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

Croissant Pan | Kruvasan Tavası

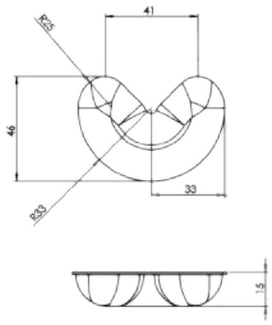


The croissant pans are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
If customers demand, pans can be covered by teflon or silicone. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Kruvasan tavaları özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon veya silikon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Depth | Derinlik	**Cavity Dimensions** | Göz Ölçüsü	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
15 mm	110x180 mm	1,5 mm

Mini Croissant Cake Pan | Algida Kek Tavası

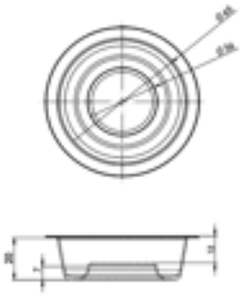


The mini croissant pans are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
If customers demand, pans can be covered by teflon or silicone. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Algida kek tavaları özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon veya silikon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Depth | Derinlik	**Cavity Dimensions** | Göz Ölçüsü	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
15 mm	46x65 mm	1,5 mm

Donut Pan | Kekstra Tavası

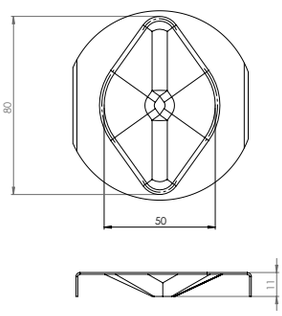


The donut cake pans are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
If customers demand, pans can be covered by teflon or silicone. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Kekstra tavaları özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon veya silikon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Depth | Derinlik	**Diameter** | Göz Çapı	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
23 mm	Ø 65 mm	1,5 mm

Financier Cake Pan | Mekik Tavası



The financier cake pans are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
If customers demand, pans can be covered by teflon or silicone. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Mekik tavaları özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon veya silikon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Depth | Derinlik	**Cavity Dimensions** | Göz Ölçüsü	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
11 mm	50x80 mm	1,5 mm

TRADITIONAL BREAD PANS | KÖY EKMEĞİ TAVALARI

Product Features

Tradational bread pans provide dough which is put into the pan to be baked more homogen and more hygienic without touching surface. They are necessary products of producers from fermentation of dough to its being baked and prasentation on bench.

Aluminised metal is used during the production of the pans.

The metal thickness is 0,8 mm.

If customers demand, some traditional pans can be produced as set with 2, 3, 4 or 5.

The pans are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, the pans can be covered by teflon. It's not necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

We have production at every dimensions.

Ürün Özellikleri

Köy ekmeği tavaları içerisine konulan hamurun zeminle temas etmeden daha hijyenik ve daha homojen pişmesini sağlayan, hamurun fermantasyonundan başlayıp, pişmesine ve tezgahta sunumuna kadar geçen süreçte üreticinin vazgeçilmez yardımcılarıdır.

Tavaların üretiminde alusi metal kullanılmaktadır.

Metal kalınlığı 0,8 mm'dir.

Bazı tavalar talep edilmesi halinde 2'li, 3'lü, 4'lü veya 5'li set halinde de üretilebilir.

Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılmaktadır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır.

Traditional Bread Pans | Köy Ekmek Tavaları

Circle | Yuvarlak

Ellipse Bread Pan | Elips

Rounded | Oval

Technical Measures | Teknik Özellikler			
Name of Product	Ürün Adı	**Dimensions**	**Stock Code**
		Ölçüler	Stok Kodu
Ellipse Bread Pan	Elips Köy Ekmeği Tavası	12,5x25 cm	TP01.101C
Oval Bread Pan	Oval Köy Ekmeği Tavası	Ø12x24 cm	TP04.102C
Yuvarlak Köy Ekmeği Tavası	Yuvarlak Köy Ekmeği Tavası	Ø21x1,5 cm	TP05.103A

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

ROUNDED BREAD PANS | YUVARLAK EKMEK KALIPLARI

Product Features

Rounded pans provide dough which is put into the pans to be baked more homogen and more hygienic without touching surface. They are necessary products of producers from fermentation of dough to its being baked and presentation on bench.

Aluminised metal is used during the production of the pans.

The metal thickness is 0,8 mm.

Some pans can be produced as set with 2, 3, 4 or 5.

The pans are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

If customers demand, pans can be covered by teflon or silicone. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Ürün Özellikleri

Yuvarlak ekmek kalıpları içerisine konulan hamurun zeminle temas etmeden daha hijyenik ve daha homojen pişmesini sağlayan, hamurun fermantasyonundan başlayıp, pişmesine ve tezgahta sunumuna kadar geçen zamanda üreticinin vazgeçilmez yardımcılarıdır.

Tavaların üretiminde alusi metal kullanılmaktadır.

Metal kalınlığı 0,8 mm'dir.

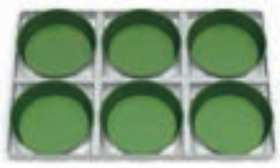
Bazı tavalar talep edilmesi halinde 2'li, 3'lü, 4'lü veya 5'li set halinde de üretilebilir.

Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılmaktadır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Types | Çeşitler

Single | Tekli



Seth with 6 | 6'lı set

Set With 5 | 5'li Set

Technical Measures | Teknik Özellikler

Name of Product	Ürün Adı	**Dimensions**	Ölçüler	**Stock Code**	Stok Kodu
Rounded Bread Pans	Mısır Ekmeği Tavası	Ø16x3 cm	Ø16x3 cm	TY02.101
Rounded Bread Pans	Mısır Ekmeği Tavası	Ø18x3 cm	Ø18x3 cm	TY02.102
Rounded Bread Pans	Mısır Ekmeği Tavası	Ø18x4 cm	Ø18x4 cm	TY02.103
Rounded Bread Pans	Haşhaş Ekmeği Tavaları	Ø20x4 cm	Ø20x4 cm	TY01.104
Rounded Bread Pans	Papatya Ekmeği Tavası	Ø22x5 cm	Ø22x5 cm	TY03.105
Rounded Bread Pans	Trabzon Ekmeği Tavası	Ø28x6 cm	Ø28x6 cm	TY04.107
Rounded Bread Pans	Trabzon Ekmeği Tavası	Ø33x6 cm	Ø33x6 cm	TY04.108
Rounded Bread Pans	Trabzon Ekvvi Tavası	Ø38x6 cm	Ø38x6 cm	TY04.109
Rounded Bread Pans	Trabzon Ekmeği Tavası	Ø45x6 cm	Ø45x6 cm	TY04.110

Rounded Bread Loaf Pan | Mısır Ekmeği Tavası

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminised** | Alusi

The rounded bread loaf pans are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals. If customers demand, pans can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Mısır ekmeği tavaları özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Diamensions | Ölçüler	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
Ø 16x3 mm	1,5 mm
Ø 18x3 mm	1,5 mm
Ø 18x4 mm	1,5 mm

Rounded Bread Loaf Pan | Haşhaş Ekmeği Tavası

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminised** | Alusi

The rounded bread loaf pans are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals. If customers demand, pans can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Haşhaş ekmeği tavaları özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Diamensions | Ölçüler	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
Ø 20x4 mm	1,5 mm

Rounded Bread Loaf Pan | Papatya Ekmeği Tavası

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminised** | Alusi

The rounded bread loaf pans are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals. If customers demand, pans can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Papatya ekmeği tavaları özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Diamensions | Ölçüler	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
Ø 22x5 mm | 25x5 mm	1,5 mm

Rounded Bread Loaf Pan | Trabzon Ekmeği Tavası

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminised** | Alusi

The rounded bread loaf pans are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals. If customers demand, pans can be covered by teflon. It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Trabzon ekmeği tavaları özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Diamensions | Ölçüler	**Metal Thickness** | Metal Kalınlığı
Ø 28x6 mm	1,5 mm
Ø 33x6 mm	1,5 mm
Ø 38x6 mm	1,5 mm
Ø 45x6 mm	1,5 mm

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

PIZZA PANS | PİZZA TAVALARI

Product Features

You can produce both pizza and pita with pizza pans.

Baked pizza can be put on display on wooden pizza plate.

Aluminised metal is used during the production of the pans.

The metal thickness is 0,5 mm or 0,8 mm.

The pans are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.

Ürün Özellikleri

Pizza tavaları ile hem pizza hem de pide üretebilirsiniz.

Yaptığınız pizzaları ahşap pizza tabaklarında sergileyebilirsiniz.

Tavaların üretiminde alusi metal kullanılmaktadır.

Metal Kalınlığı 0,5 veya 0,8m olarak üretilebilir.

Tavalar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.

Pizza Pans | Pizza Tavaları

Material | Materyal

Non-Stick | Teflon **Aluminised** | Alusi

Pizza Plates | Pizza Tabakları

Technical Measures	Teknik Özellikler		
Name of Product Ürün Adı	**Dimensions** Ölçüler	**Metal Thickness**	Metal Kalınlığı	**Stock Code** Stok Kodu
Pizza Pan	Pizza Tavası	Ø18x2 cm	0,8 mm	TZ01.102
Pizza Pan	Pizza Tavası	Ø20x2 cm	0,8 mm	TZ01.103
Pizza Pan	Pizza Tavası	Ø23x2 cm	0,8 mm	TZ01.104
Pizza Pan	Pizza Tavası	Ø25x2 cm	0,8 mm	TZ01.105
Pizza Pan	Pizza Tavası	Ø30x2 cm	0,8 mm	TZ01.106
Pizza Pan	Pizza Tavası	Ø32x2 cm	0,8 mm	TZ01.107

PASTRY TRAYS | PASTANE TAVALARI

Product Features

Pastry trays are necessary products of producers from fermentation of dough to its being baked and presentation on bench.

If customers demand, the trays can be covered by teflon. It's not necessary lubricating and it obstructs to stick dough.

We have production at lots of dimensions. Standard dimensions are like in the table

Ürün Özellikleri

Pastane tavaları hamurun fermantasyonundan başlayıp, pişmesine ve tezgahta sunumuna kadar geçen zamanda üreticinin vazgeçilmez yardımcılarıdır.

İsteğe bağlı olarak teflon kaplama yapılır. Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Birçok ölçüde üretimimiz vardır. Standart ölçüler tablodaki gibidir.

Rusky Tray | Galete

Diamensions Ölçüler	Channels Kanal Sayısı	Stock Code Stok Kodu
40x60	12	TP02.104A
45x74	14	TP02.105B

Grissini | Grissini

Diamensions Ölçüler	Channels Kanal Sayısı	Stock Code Stok Kodu
40x60 cm	16	TP03.104C
45x74 cm	18	TP03.105D

Pastry Tray | Börek Tepsisi

Diamensions Ölçüler	Weight Gramaj	Stok Kodu Stock Code
38x50x5 cm	1900 gr	TP09.
40x60x5 cm	2400 gr	TP09.101

Bagel Tray | Poğaça Simit Tavası

Diamensions Ölçüler	Stock Code Stok kodu
34x84 cm	TP08.102
34x88 cm	TP08.104

Sponge Cake Pan | Pandispanya Tavası

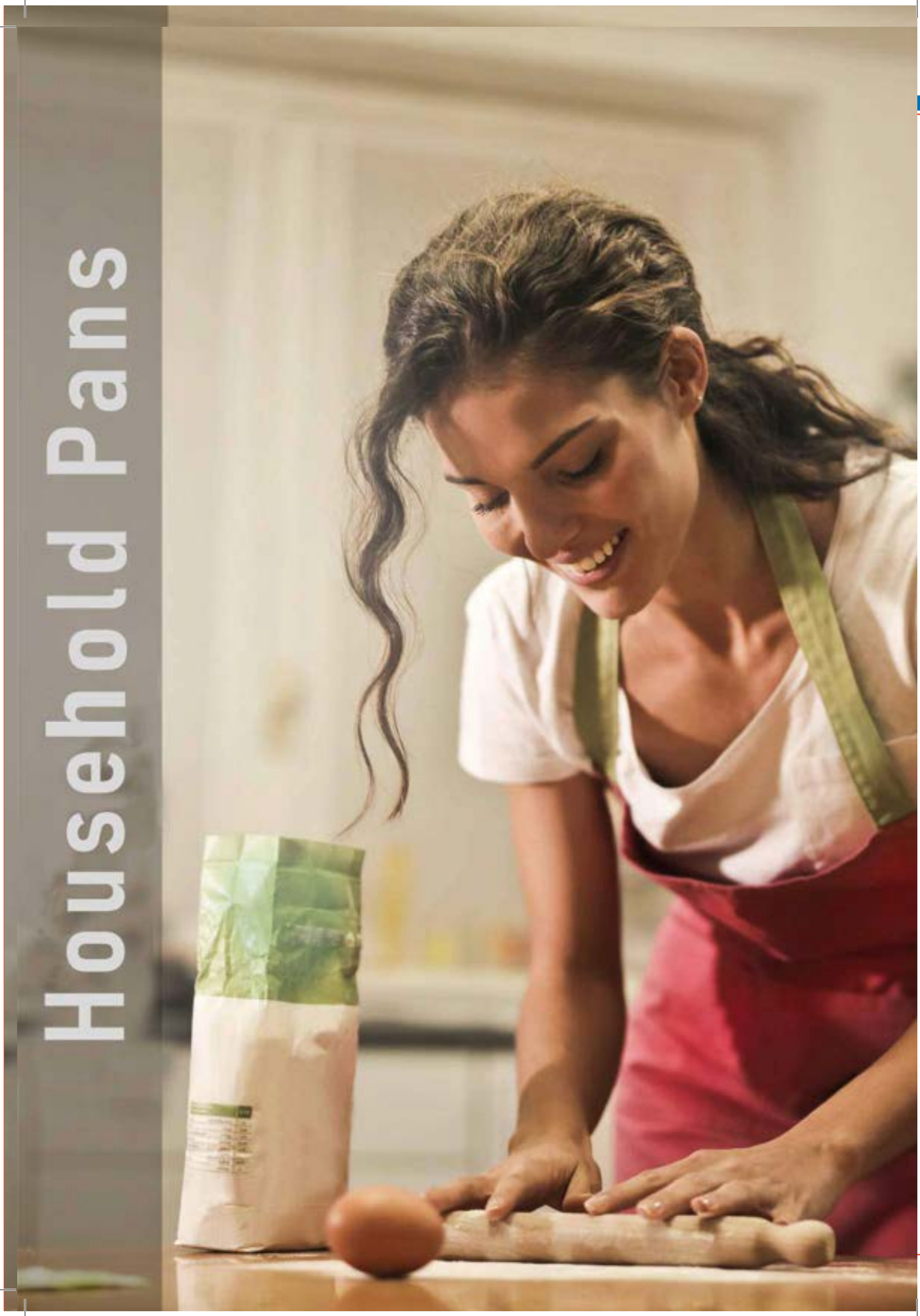
Diamensions Ölçüler	Stock Code Stok Kodu
40x60 cm	TP06.101
30x80 cm	TP06.

Baklava Tray | Baklava Tavası

Diamensions Ölçüler	Weight Gramaj	Stock Code Stok Kodu
25x35 cm	450 gr	TP07.101
35x45 cm	1000gr	TP07.102
40x50 cm	1800 gr	TP07.103

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

Household Pans



HOUSEHOLD PANS | EV TİPİ TAVALAR

Description

Household pans are produced as colored and patterned.

It is proper for using both industrial and household.

Color options of products are under the products titles.

Colored household pans are registered pans of EKMAS.

Every kind of cake and bread can be baked in the pans.

The metarial of the moulds is aluminised metal which is preferred by professional bakers. Thickness of material is 0,5 mm.

Instruction For Use

Handwash bakeware in warm water with mild dishwashing soap using a soft sponge, rinse and dry thoroughly.

Do not use sharp metal utensils for the pans to be long lived.

Do not exceed 230°C (464°F).

Do not place in dishwasher. Wash it in warm water with mild dishwashing soap while hand wash.

Do not let the pan to direct contact with flame.

It is not proper for using in microwave.

It's not necessary lubricating and it obstructs to stick dough.

Ürün Tanımı

Ev tipi tava kalıpları renkli ve desenli olarak üretilmektedir.

Ev tipi tavalar hem ev kullanımı hem endüstriyel kullanım için idealdir.

Ürünlerle ilgili renk seçenekleri ürün başlıkları altnda bulunmaktadır.

Renkli kek kalıpları EKMAŞ'ın tescilli ürünleridir.

Tavalarda her çeşit ekmek ve kek yapılabilir.

Ev tipi tava kalıplarının materyali profesyonel pişiricilerin tercihi olan alusi metaldir. Metal kalınlığı 0,5 mm dir.

Kullanım Talimatı

İlk kullanımdan önce tavayı az deterjanlı yumuşak bir sünger ile ılık suda yıkayıp ardından kurulayınız.

Tavanın uzun ömürlü olması için kesici, metal ve aşındırıcı temizleyiciler kullanmayınız.

240 dereceden yüksek ısıya maruz bırakmayınız.

Bulaşık makinasında yıkamayınız. Elde yıkama yaparken bulaşık deterjanıyla ılık suda yıkayınız.

Tavanın alevle doğrudan temas etmesine izin vermeyiniz.

Mikrodalgada kullanım için uygun değildir.

Teflon kaplamalı ürünler için yağlama yapmanıza gerek yoktur.

Technical Measures | Teknik Özellikler

Name of Product Ürün Adı	Dimensions Ölçüler	Color Options Renk Seçenekleri
Loaf Pan | Tost Ekmeği Tavası	12x8x20 cm	**Dark Blue , Rose , Red , Bronze, Silver** | Parlament , Rose , Kırmızı, Bronz, Gümüş
Loaf Pan | Tost Ekmeği Tavası	10x10x30 cm	**Dark Blue , Rose , Red , Bronze, Silver** | Parlament , Rose , Kırmızı, Bronz, Gümüş
Loaf Pan | Tost Ekmeği Tavası	11x11x16 cm	**Dark Blue , Rose , Red , Bronze, Silver** | Parlament , Rose , Kırmızı, Bronz, Gümüş
Loaf Pan | Tost Ekmeği Tavası	13x24x7 cm	**Dark Blue , Rose , Red , Bronze, Silver** | Parlament, Rose , Kırmızı, Bronz, Gümüş
Cake Pan | Kek Tavası	13x7x25 cm	**Dark Blue , Rose , Red , Bronze, Silver** | Parlament , Rose , Kırmızı, Bronz, Gümüş
Cake Pan | Kek Tavası	Ø18x4 cm	Dark Blue , Rose , Red , Bronze, Silver | Parlament , Rose , Kırmızı, Bronz, Gümüş
Cake Pan | Kek Tavası	Ø22x5 cm	Dark Blue , Rose , Red , Bronze, Silver | Parlament , Rose , Kırmızı, Bronz, Gümüş
Pizza Tavalar | Pizza Tavalar	Ø32x2 cm	Dark Blue , Rose , Red , Bronze, Silver | Parlament , Rose , Kırmızı, Bronz, Gümüş

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

Loaf Pan | Tost Tavası — **Stock Code** | Stok Kodu: TE02.201B

12x8x20 cm

Color | Renk

Baton loaf pans and cake pans are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Baton ekmek ve kek kalıpları özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

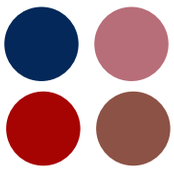
Color Options | Renk Seçenekleri

Dark Blue , Rose , Silver , Bronze | Parlament, Rose, Gümüş , Bronz

Loaf Pan | Tost Tavası — **Stock Code** | Stok Kodu: TE02.203E

10x10x30 cm

Color | Renk



Baton loaf pans and cake pans are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Baton ekmek ve kek kalıpları özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Color Options | Renk Seçenekleri

Dark Blue , Rose , Silver , Bronze | Parlament, Rose, Gümüş , Bronz

Loaf Pan | Tost Tavası — **Stock Code** | Stok Kodu: TE02.202A

11x11x16 cm

Color | Renk

Baton loaf pans and cake pans are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Baton ekmek ve kek kalıpları özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

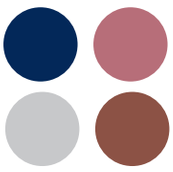
Color Options | Renk Seçenekleri

Dark Blue , Rose , Silver , Bronze | Parlament, Rose, Gümüş , Bronz

Loaf Pan | Tost Tavası — **Stock Code** | Stok Kodu: TE01.101B

10x7x30 cm

Color | Renk



Baton loaf pans and cake pans are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Baton ekmek ve kek kalıpları özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Color Options | Renk Seçenekleri

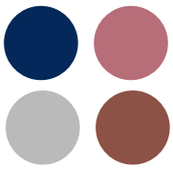
Dark Blue , Rose , Silver , Bronze | Parlament, Rose, Gümüş , Bronz

Cake Pan | Kek Tavası

Stock Code | Stok Kodu: TE02.201C

12x8x20 cm

Color | Renk



Baton loaf pans and cake pans are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Baton ekmek ve kek kalıpları özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Color Options | Renk Seçenekleri

Dark Blue , Rose , Silver , Bronze | Parlament, Rose, Gümüş , Bronz

Cake Pan | Kek Tavası

Stock Code | Stok Kodu: TE03.301A

Ø18x4 cm

Color | Renk

Round bread pans are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Yuvarlak kalıplar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Color Options | Renk Seçenekleri

Dark Blue , Rose , Silver , Bronze | Parlament, Rose, Gümüş , Bronz

Cake Pan | Kek Tavası

Stock Code | Stok Kodu: TE03.302C

Ø22x5 cm

Color | Renk

Round bread pans are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Yuvarlak kalıplar özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Color Options | Renk Seçenekleri

Dark Blue , Rose , Silver , Bronze | Parlament, Rose, Gümüş , Bronz

Pizza Trays | Pizza Tavaları

Stock Code | Stok Kodu: TZ01.107K

Ø32x2 cm

Color | Renk

The pizza trays are manufactured by special alloyed, certified and suitable for food production metals.
It isn't necessary lubricating for teflon and it obstructs to stick dough.

Pizza tavaları özel alaşımlı, sertifikalı ve gıda üretimine uygun metallerden üretilmektedir.
Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez ve hamurun yapışmasını engeller.

Color Options | Renk Seçenekleri

Rose , Bronze | Gül, Bronz

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

02
TAVA ARABALARI
TRAY TROLLEYS

The Quality Secret Of Taste Masters | Lezzet Ustalarının Kalite Sırrı

EKMAŞ

Tray trolley is the wheeled system on which trays are placed. The dimensions of tray trolleys are like the demensions of the trays which are put into tray trolleys.

Tray trolley for rack oven is an equipment providing bakery products to be baked after placing of the trolley with trays into rack oven.

The height of the trolleys is 181 cm as standart dimension.

304 quality stainless steel is used at our all stainless prodcts and tig welding is made at the production of our stainless products.

If customers demand, tray trolleys can be produced as covered tray trolley too.

There are 3 different choices for in front part of covered tray trolleys. These are PVC coated tarpaulin, mica door or stainless steel door.

Covered tray trolleys are the products which are needed by manufacturing shops which request preserving on more hygienic area or do not have fermentation room.

We have production at every dimensions, number of the shelves and height.

Hamurhane içerisindeki endüstriyel tavaları taşımak için kullanılan tekerlekli sistemlerdir. Araba ölçüsü içerisine konulan tavanın ölçüsüne bağlı olarak değişir.

Döner tava arabaları, arabanın tavalarla birlikte fırın içine yerleştirilerek mamüllerin fırında pişirilmesini sağlayan bir ekipmandır.

Standart ölçülerdeki arabaların yüksekliği 181 cm'dir.

Paslanmaz ürünlerimizin tamamında 304 kalite paslamaz çelik kullanılır ve son derece sağlam olan tig kaynağı yapılır.

Tava arabaları talebe göre açık veya kapalı sistem olarak üretilmektedir.

Kapalı sistem tava arabalarının ön kısmı için üç farklı seçenek vardır. Bunlar perde, mika kapı ve kapı şeklindedir.

Kapalı sistem tava arabaları maya odası olmayan veya hamurlar daha hijyenik ortamda muhafaza isteyen üretim tesislerinin ihtiyaç duyduğu ürünlerdir.

Tava arabalarında istenilen ölçüde, raf sayısında ve yükseklikte üretim yapılabilmektedir.

COVERED TRAY TROLLEYS I KAPALI SİSTEM TAVA ARABALARI

Product Features

The covered tray trolley is the wheeled system on which trays are placed. The dimensions of tray trolleys are like the dimensions of the trays which are put into tray trolleys.

Covered tray trolleys are alternative the manufacturing shops that don't have fermentation room.

Since the front, top and side part of the tray trolley is closed, it prevents drying of dough.

It can be moved thanks to the swivel wheels to every direction.

Thanks to protection bumpers, bumps can not damage.

Handlebars provide the bakery trolley to be controlled easily.

The height of the trolleys is 181 cm as standart dimension.

We have production at every dimensions.

Ürün Özellikleri

Hamurhane içindeki fırın tepsilerini taşımak için kullanılan tekerlekli sistemlerdir. Arabanın ölçüleri, araba içerisine konulan tavanın ölçüsüne bağlı olarak değişir.

Kapalı sistem arabalar mayalama odası olmayan imalathanelere alternatiftir.

Arabanın ön, yan ve üst kısımları kapatıldığından, içerisindeki hamurun kabuk yapmasını önler.

Oynak tekerlekleri sayesinde her yöne hareket ettirilebilir.

Koruma tamponları sayesinde çarpmaların yol açtığı zararlar ortadan kalkar.

Tutma sapları arabanın rahat kontrol edilmesini sağlar.

Standart ölçülerdeki arabaların yüksekliği 181 cm'dir.

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır.

Covered I Kapalı

Stainless Steel Door I Kapılı

Mika Door I Mika

Technical Measures I Teknik Özellikler

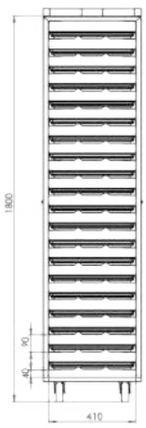
Dimensions	Number of the Shelves	Material Thickness	Material Type	Stock Code
Ölçüler	**Raf Sayısı**	**Metal Kalınkığı**	**Material Cinsi**	**Stok Kodu**
40x60 cm	20	1,5 mm I 2,0 mm	Inox I Galvenized	AE02.101P
50x74 cm	16	1,5 mm I 2,0 mm	Inox I Galvenized	AE02.102L
60x80 cm	16	1,5 mm I 2,0 mm	Inox I Galvenized	AE02.105L
60x90 cm	16	1,5 mm I 2,0 mm	Inox I Galvenized	AE02.107L
74x98 cm	16	2,0 mm I 2,0 mm	Inox I Galvenized	AE02.108L

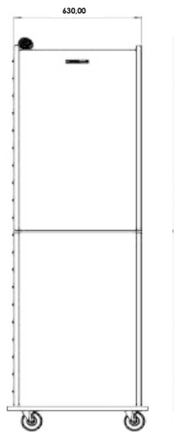
Covered Tray Trolleys | Kapalı Sistem Tava Arabaları

40x60 cm

Material | Materyal

Inox | Paslanmaz **Galvanized** | Galvaniz





Number of the Shelves | Raf Sayısı

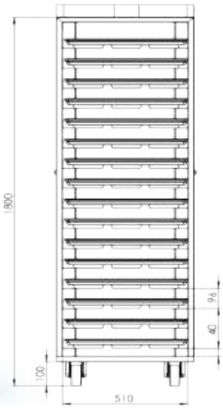
20

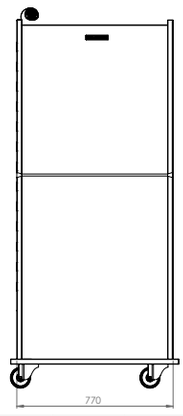
Covered Tray Trolleys | Kapalı Sistem Tava Arabaları

50x74 cm

Material | Materyal

Inox | Paslanmaz **Galvanized** | Galvaniz





Number of the Shelves | Raf Sayısı

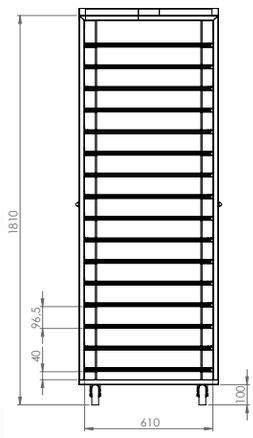
16

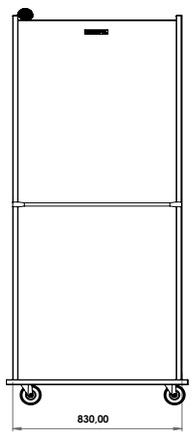
Covered Tray Trolleys | Kapalı Sistem Tava Arabaları

60x80 cm

Material | Materyal

Inox | Paslanmaz **Galvanized** | Galvaniz



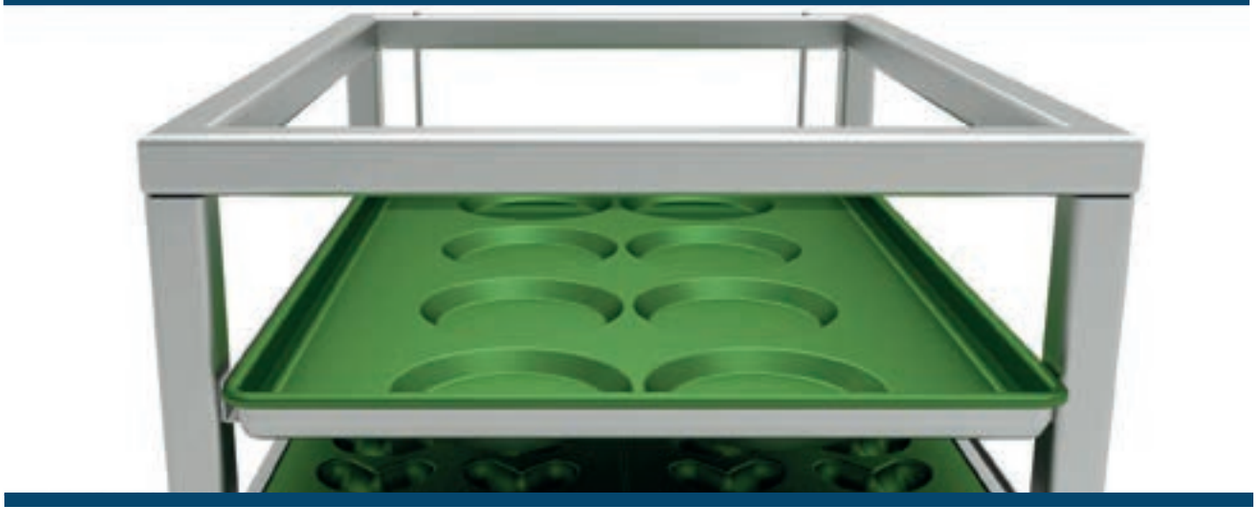


Number of the Shelves | Raf Sayısı

16

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

TRAY TROLLEYS | TAVA ARABALARI



Product Features

The tray trolley are the wheeled system on which trays are placed. The dimensions of tray trolleys are like the dimensions of the trays which are put into tray trolleys.

Tray trolleys are extreme durable and long-lived.

It can be moved thanks to the swivel wheels to every direction.

30x30 mm profile or 27 mm pipe is used at frame of the trolleys.

The protection bumpers and handlebars can be added as option.

The trolleys can be produced electrostatics dyed as option.

There is stainless steel trolley production.

We have production at every dimensions.

Ürün Özellikleri

Hamurhane içerisinde fırın tepsilerini taşımak için kullanılan sistemlerdir. Arabaların ebatları, içine konulan tepsinin ebatına göre değişmektedir.

Tava arabalarımız son derece sağlam ve uzun ömürlüdür.

Oynar tekerlekleri sayesinde her yöne rahatça hareket ettirilebilir.

Tava arabaları iskeletinde 30x30 mm profil veya 27'lik boru kullanılmaktadır.

Opsiyonel olarak arabalara koruma tamponu ve tutma sapı ilave edilebilir.

Opsiyonel olarak arabalar, elektrostatik fırın boyalı olarak üretilebilmektedir.

Paslanmaz üretimimiz mevcuttur.

İstenilen ölçüde üretim yapılmaktadır.

Technical Measures | Teknik Özellikler

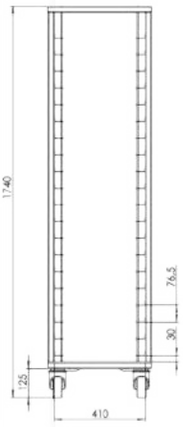
Dimensions	Number of the Shelves	Material Thickness	Material Type	Stock Code
Ölçüler	Raf Sayısı	Material Kalınlığı	Material Cinsi	Stok Kodu
40x60 cm	20	1,5 mm I 2,0 mm	Inox I Galvenized	AE01.101P
50x74 cm	16	1,5 mm I 2,0 mm	Inox I Galvenized	AE01.102L
60x80 cm	16	1,5 mm I 2,0 mm	Inox I Galvenized	AE01.105L
60x90 cm	16	2,0 mm I 2,0 mm	Inox I Galvenized	AE01.107L
74x98 cm	16	1,5 mm I 2,0 mm	Inox I Galvenized	AE01.108L

Tray Trolleys | Tava Arabaları

40x60 cm

Material | Materyal

Inox | Paslanmaz **Galvanized** | Galvaniz



Number of the Shelves | Raf Sayısı

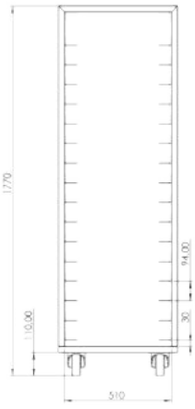
20

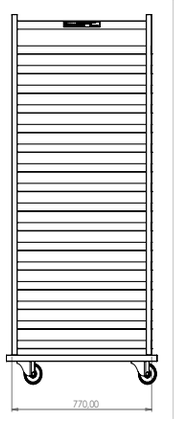
Tray Trolleys | Tava Arabaları

50x74 cm

Material | Materyal

Inox | Paslanmaz **Galvanized** | Galvaniz





Number of the Shelves | Raf Sayısı

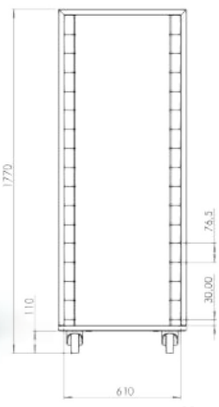
16

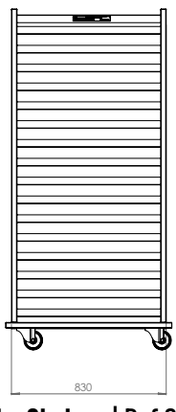
Tray Trolleys | Tava Arabaları

60x80 cm

Material | Materyal

Inox | Paslanmaz **Galvanized** | Galvaniz





Number of the Shelves | Raf Sayısı

16

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

TRAY TROLLEYS FOR RACK OVEN I DÖNER TAVA ARABALARI

Product Features

The tray trolleys for rack oven that are used at rack ovens is carrying system with wheel where the trays are placed. The dimensions of tray trolleys are like the dimensions of the trays which are put into tray trolleys.

It can be moved thanks to the swivel wheels every direction.

Its fireproof wheels are resistable for heat.

304 quality stainless is used at our all stainless products.

Tig welding is made at the production of our stainless products.

Ürün Özellikleri

Döner arabalı fırınlarda kullanılan tava arabası, tavaların fırınlara yerleştirildiği tekerlekli taşıma sistemidir. Araba ebatları, fırının kapasitesine göre değişmektedir.

Oynak tekerlekleri sayesinde her yöne hareket ettirilebilir.

Yanmaz tekerlekleri ısıya dayanıklıdır.

Paslanmaz ürünlerimizin tamamında 304 kalite çelik kullanılır.

Paslanmaz ürünlerimizin üretiminde tig kaynağı yapılır.

Technical Measures I Teknik Özellikler

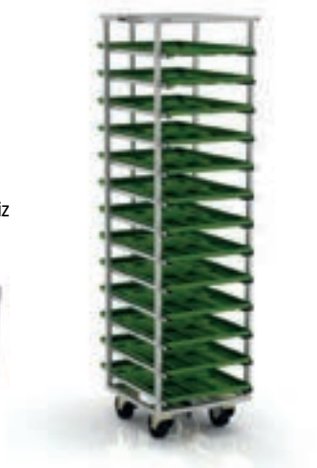
Dimensions	Number of the Shelves	Height	Material Thickness	Material Type	Stock Code
Ölçüler	Raf Sayısı	Yükseklik	Material Kalınlığı	Material Cinsi	Stok Kodu
40x60	12-13	170 cm	1,5 mm I 2,0 mm	Inox I Galvenized	AE03.101I
60x80	12-13	153 cm	1,5 mm I 2,0 mm	Inox I Galvenized	AE03.105I
74x98	16-17	181 cm	1,5 mm I 2,0 mm	Inox I Galvenized	AE03.108L
75x104	16-17	181 cm	1,5 mm I 2,0 mm	Inox I Galvenized	AE03.109L
80x100	16-17	181 cm	2,0 mm I 2,0 mm	Inox I Galvenized	AE03.110L

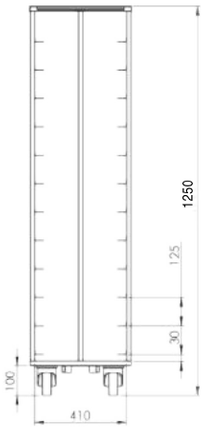
Tray Trolleys For Rack Oven | Döner Fırın Tava Arabaları

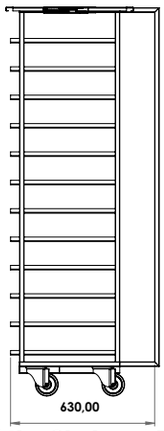
40x60 cm

Material | Materyal

Inox | Paslanmaz **Galvanized** | Galvaniz







Number of the Shelves | Raf Sayısı

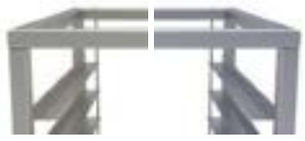
12 - 13

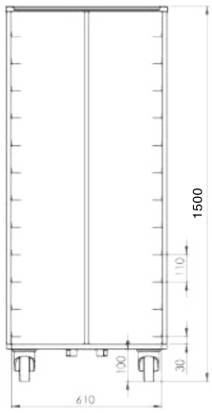
Tray Trolleys For Rack Oven | Döner Fırın Tava Arabaları

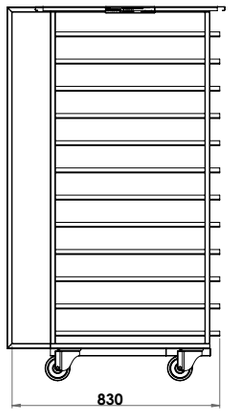
60x80 cm

Material | Materyal

Inox | Paslanmaz **Galvanized** | Galvaniz







Number of the Shelves | Raf Sayısı

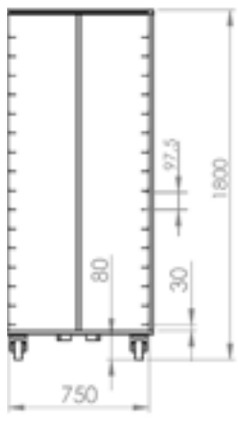
12 - 13

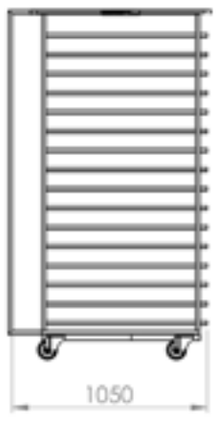
Tray Trolleys For Rack Oven | Döner Fırın Tava Arabaları

74x98 cm

Material | Materyal

Inox | Paslanmaz **Galvanized** | Galvaniz





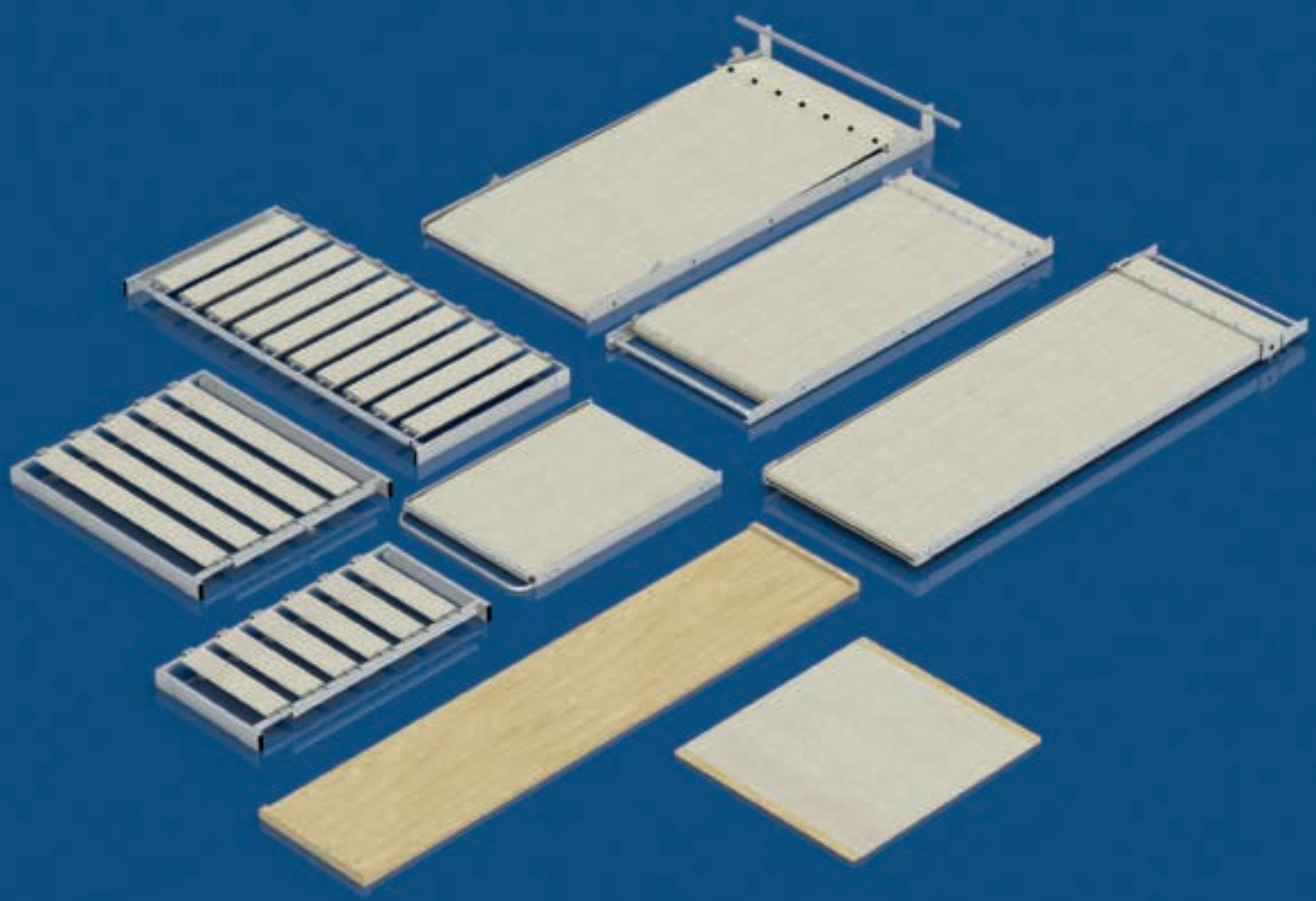
Number of the Shelves | Raf Sayısı

16 - 17

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

03
OVEN LOADERS
PASALAR

The Quality Secret Of Taste Masters | Lezzet Ustaların Kalite Sırrı



EKMAŞ

Manuel loaders have loader clothes moved by roller system, it provides doughs to be loaded into the deck ovens, steam tube ovens or other express ovens.

Oven loaders are produced as individual (one way) and double (two way) loader.

Double loader for deck oven which works bidirectional was produced by our company in 1988 first time in our country.

Aluminium metal is used at the all pieces of the loaders.

Loader clothes happen drier because the direction of the loader cloth automatically change at every loading. Thus, it obstructs sticking dough loader clothes.

Thanks to stoppage bumpers that were specially designed by our company, the damaging of loader for oven door is prevented.

By semi- automatic loaders-unloaders, the doughs are placed into the deck oven, the steam tube ovens or other express ovens and the baked breads can be unloaded from the ovens.

Semi automatic loader - unloader doesn't damage the product baking as it enters easily under the product while the product baking is taken from the oven. It takes easily products such as bread, hamburger, sandwich from oven.

It provides higher capacity and faster working than loading or unloading process made by wooden peel.

Wooden moulds are the moulds which are shaped flat where bread dough places for resting of bread dough.

It is produced by dried wooden.

Loader clothes used are produced by yarn which is in compliance with the food regulations.

Hamur pasaları makaralı sistemi ile palet bezini hareket ettirerek üzerindeki hamurları matador, borulu veya diğer ekspress fırınlara yüklenmesini sağlayan ünitelerdir.

Hamur pasaları tek yönlü veya çift yönlü olarak üretilmektedir.

Çift yönlü olarak çalışan hamur pasaları ülkemizde ilk defa firmamız tarafından 1988 yılında üretilmiştir.

Hamur pasalarının tüm parçalarında alüminyum metal kullanılmaktadır.

Çift yönlü hamur pasalarında palet bezinin yönü her yüklemede kendiliğinden değiştiği için bezin daha kuru kalmasını sağlar böylece hamurun beze yapışması engellenmiş olur.

Firmamız tarafından özel dizayn edilen durdurma tamponları sayesinde paletin fırın kapaklarına zarar vermesi önlenmiştir.

Hamur salma ve ekmek çıkarma pasaları ile katlı fırınlarda hamurların fırın içerisinde yüklenmesi ve pişen ürünün fırın içerisinden çıkarılması sağlanmaktadır.

Pişen ürün hamur salma ve ekmek çıkarma ile fırın içerisinden çıkartılırken pişen ürüne zarar vermez. Ekmek, hamburger veya sandviç gibi ürünleri kolaylıkla fırından almaktadır.

Ahşap kürek ile yapılan yükleme veya çıkarma işlemine göre daha yüksek kapasite ile ve daha canlı hızlı çalışmasını sağlar.

Tahta pasalar ekmek hamurunun dinlenmesi için üzerine konulan yassı şekile getirilmiş hamur pasalarıdır.

Taha pasaları kurutulmuş ahşaptan üretilmektedir.

Pasalarda kullanılan bezler gıda tüzüğüne uygun iplikten üretilmektedir.

Tahta pasalar talebe göre köknar veya su kontrasından hazırlanır.

DOUBLE LOADER FOR DECK OVEN | ÇİFT YÖNLÜ HAMUR PASASI

Product Features

Double loader for deck oven have the loader clothes moved by roller system, it provides doughs to be loaded into the deck ovens, steam tube ovens or other express ovens.

Double loader for deck oven which works bidirectional was produced by our company in 1988 first time in our country.

Aluminium metal is used at the all pieces of the loaders.

Loader clothes happen drier because the direction of the loader cloth automatically change at every loading. Thus, it obstructs sticking dough loader clothes.

It decreases usage of razmol. Thus, it obstructs bad smell that is in the oven because of razmol.

Thanks to stoppage bumpers that were specially designed, the damaging of loader for oven door is prevented.

Doughs are transferred from ideal height into the oven. Thus, doughs don't get damage.

Loader clothes used are produced by yarn which is in compliance with the food regulations.

Using of the loaders is easy.

Ürün Özellikleri

Çift yönlü hamur pasaları makaralı sistemi ile palet bezini hareket ettirerek üzerindeki hamurların matador, borulu veya diğer ekspres fırınlara yüklenmesini sağlayan ünitelerdir.

Çift yönlü olarak çalışabilen bu sistem ülkemizde ilk defa firmamız tarafından 1988 yılında üretilmiştir.

Paletlerin tüm parçalarında alüminyum metal kullanılmaktadır.

Palet bezinin yönü her yüklemede kendiliğinden değiştiği için bezin daha kuru kalması sağlanır. Böylece hamurların beze yapışması engellenmiş olur.

Razmol kullanımını azaltır. Böylece razmoldan dolayı fırın içinde oluşan kötü kokunun önüne geçilmiş olur.

Özel dizayn edilen durdurma tamponları ile paletin fırın kapaklarına zarar vermesi önlenmiştir.

Hamurlar, fırın içerisine ideal yükseklikten aktarılır. Bu sayede hamurlar zarar görmez.

Paletlerde kullanılan palet bezleri gıda tüzüğüne uygun iplikten üretilmektedir.

Paletlerin kullanımı kolaydır ve rahat çalışır.

Technical Measures | Teknik Özellikler

Dimensions	**Material**	**Weight**	**Stock Code**
Ölçüler	Materyal	Ağırlık	Stok Kodu
58x120 cm	**Aluminium**	Alüminyum	8.90 kg	LE06.102S
58x160 cm	**Aluminium**	Alüminyum	10.30 kg	LE06.103S
58x200 cm	**Aluminium**	Alüminyum	11.90 kg	LE06.104S
58x240 cm	**Aluminium**	Alüminyum	13.10 kg	LE06.106S
58x280 cm	**Aluminium**	Alüminyum	15.30 kg	LE06.107S
58x400 cm	**Aluminium**	Alüminyum	22.90 kg	LE06.114S
47x350 cm	**Aluminium**	Alüminyum	13.50 Kg	LE06.109S

INDIVIDUAL LOADER FOR DECK OVEN | TEK YÖNLÜ HAMUR PASASI

Product Features

Individual loader for deck oven have loader clothes moved by roller system, it provides doughs to be loaded into the deck ovens, the steam tube ovens or other express ovens.

Aluminium metal is used at the all pieces of the loaders.

Thanks to stoppage bumpers that were specially designed, the damaging of loader for oven door is prevented.

Doughs are transferred from ideal height into the oven. Thus, doughs don't get damage.

Loader clothes used are produced by yarn which is in compliance with the food regulations.

Using of the loaders is easy.

We have production at every dimensions.

Ürün Özellikleri

Tek yönlü hamur pasaları makaralı sistemi ile palet bezini hareket ettirerek üzerindeki hamurların matador, borulu veya diğer ekspres fırınlara yüklenmesini sağlayan ünitelerdir.

Paletlerin tüm parçalarında alüminyum metal kullanılmaktadır.
Özel dizayn edilen durdurma tamponları ile paletin fırın kapaklarına zarar vermesi önlenmiştir.

Hamurlar, fırın içerisine ideal yükseklikten aktarılır. Bu sayede hamurlar zarar görmez.

Paletlerde kullanılan palet bezleri gıda tüzüğüne uygun iplikten üretilmektedir.

Paletlerin kullanımı kolaydır ve rahat çalışır.

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır.

Technical Measures | Teknik Özellikler

Dimensions Ölçüler	Material Materyal	Weight Ağırlık	Stock Code Stok Kodu
58x120 cm	**Aluminium** | Alüminyum	7.90 kg	LE11.102S
58x160 cm	**Aluminium** | Alüminyum	9.30 kg	LE11.103S
58x200 cm	**Aluminium** | Alüminyum	10.80 kg	LE11.104S
58x240 cm	**Aluminium** | Alüminyum	11.90 kg	LE11.106S
58x280 cm	**Aluminium** | Alüminyum	14.00 kg	LE11.107S
58x400 cm	**Aluminium** | Alüminyum	21.50 kg	LE11.114S
47x350 cm	**Aluminium** | Alüminyum	13 Kg	LE11.109S

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

SEMI-AUTOMATIK LOADERS-UNLOADERS | HAMUR SALMA VE EKMEK ÇIKARMA PASASI

Product Features

By semi-automatic loaders-unloaders, the doughs are placed into the deck oven, the steam tube ovens or other express ovens and the baked breads can be loaded from the ovens.

Aluminium metal are used at the all pieces of the loaders.

Thanks to stoppage bumpers that were specially designed, the damaging of loader for oven door is prevented.

It doesn't damage the product baking as it enters easily under the product while the product baking is taken from the oven.

It provides higher capacity and faster working than loading or unloading process which is made by wooden peel.

Loader clothes used are produced by yarn which is in compliance with the food regulations.

It is produced by dried wooden.

We have production at every dimensions.

Ürün Özellikleri

Katlı fırınlarda hamurun fırın içerisine yüklenmesini ve pişen ürünün fırın içerisinden çıkarılmasını sağlayan ünitelerdir.

Paletlerin tüm parçalarında alüminyum metal kullanılmaktadır.

Özel dizayn edilen durdurma tamponları ile paletin fırın kapaklarına zarar vermesi önlenmiştir.

Pişen ürünü fırından çıkartırken, ürünün altına kolayca girdiği için pişen ürüne bir zarar vermez.

Ahşap kürek ile yapılan yükleme ya da çıkarma işlemine göre daha yüksek kapasite ile ve daha hızlı çalışılmasını sağlar.

Paletlerde kullanılan palet bezleri gıda tüzüğüne uygun iplikten üretilmektedir.

Paletlerin kullanımı kolaydır ve rahat çalışır.

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır.

Technical Measures | Teknik Özellikler

Dimensions	**Material**	**Weight**	**Stock Code**
Ölçüler	Materyal	Ağırlık	Stok Kodu
58x120 cm	**Aluminium**	Alüminyum	-	LE10.102
58x160 cm	**Aluminium**	Alüminyum	-	LE10.103
58x200 cm	**Aluminium**	Alüminyum	-	LE10.104
58x240 cm	**Aluminium**	Alüminyum	-	LE10.106
58x280 cm	**Aluminium**	Alüminyum	-	LE10.107
61x280 cm	**Aluminium**	Alüminyum	-	LE10.113
75x200 cm	**Aluminium**	Alüminyum	-	LE10.112
90x290 cm	**Aluminium**	Alüminyum	-	LE10.110

Mini Dough Loader | Mini Hamur Pasası

Stock Code | Stok Kodu: LE09.101

58x80 cm

Mini dough loader is an equipment providing, the doughs are placed into the deck oven which is the least dimension.
Using of the loaders is easy.
It is long-lived
We have production at every dimensions.

Küçük boyuttaki katlı fırınlara hamurun yüklenmesini sağlayan ünitelerdir.
Rahat çalışır ve kullanımı kolaydır.
Uzun ömürlüdür.
İstenilen ölçüde üretim yapılır.

Dimensions | Ölçüler

58x80 cm

Wooden Mould | Tahta Pasa

Stock Code | Stok Kodu: LE08.103

40x120 cm

Wooden moulds are the moulds which are shaped flat where bread dough places for resting of bread dough.
It is produced by dried wooden.
It has a smooth surface.
It is highly solid.
We have production at every dimensions.

Ekmek hamurunun dinlenmesi için üzerine konulduğu, yassı levha şekline getirilmiş ahşap ekipmanlardır.
Kurutulmuş ahşaptan imal edilir.
Pürüzsüz yüzeye sahiptir.
İsteğe göre köknar veya su kontrasından hazırlanır.
Son derece sağlamdir.
İstenilen ölçüde üretim yapılır.

Dimensions | Ölçüler

40x120 cm | 40x150 cm | 40x180 cm

Tunnel Oven Dough Loader | Tünel Fırın Pasası

Stock Code | Stok Kodu: LE012.103

80x90 cm

Wooden moulds are the moulds shaped flat where bread dough places for resting and putting into oven.
It is produced by dried wooden.
It has a smooth surface.
It is highly solid.
We have production at every dimensions.

Ekmek hamurunun dinlenmesi ve fırın içerisine iletilmesini sağlayan yassı levha şekline getirilmiş ahşap ekipmanlardır.
Kurutulmuş ahşaptan imal edilir.
Pürüzsüz yüzeye sahiptir.
Su kontrasından hazırlanır.
Son derece sağlamdır.
İstenilen ölçüde üretim yapılır.

Dimensions | Ölçüler

80x90 cm | 70x120 cm

04
BAKERY TROLLEYS
PASA ARABALARI

The Quality Secret Of Taste Masters | Lezzet Ustalarının Kalite Sırrı

EKMAŞ

Oven loader trolley is the wheeled system on which oven loader is loaded and doughs which are on loaders are fermented.

Trolleys for wooden moulds is the wheeled carriage system on which wooden moulds are placed and doughs which are on moulds are fermented.

Thanks to protection bumpers, bumps can not damage.

Handlebars provide the wooden loader trolleys to be controlled easily.

304 quality stainless steel is used at our all stainless products and tig welding which is highly solid is made at the production of our stainless steel products.

It can be moved thanks to the swivel wheels to every direction.

If customers demand, oven loader trolleys and wooden moulds trolleys are produced covered.

Covered loader trolleys are the products which are needed by manufacturing shops which request preserving on more hygienic area or do not have fermentation room.

It provides complete closing thanks to the magnet which is on the curtain tarpaulin when the curtain is closed on the trolley. Magnets are long-lived.

Pasa arabası, katlı fırınlara hamurların yüklenmesini sağlayan paletlerin yerleştirildiği ve hamurların mayalanmasını için bekletildiği tekerlekli taşıma sistemleridir.

Tahta pasa arabası, hamurhane içerisinde tahta pasaların ve tünel fırın pasaların dizildiği ve hamurların mayalanması için bekletildiği tekerlekli taşıma sistemleridir.

Koruma tamponları sayesinde çarpmaların yol açtığı zararlar ortadan kalkar.

Tutma kolları arabanın rahat kontrol edilmesini sağlar.

Paslanmaz ürünlerimizin tamamında 304 kalite çelik kullanılır ve son derece sağlam olan tig kaynağı yapılır.

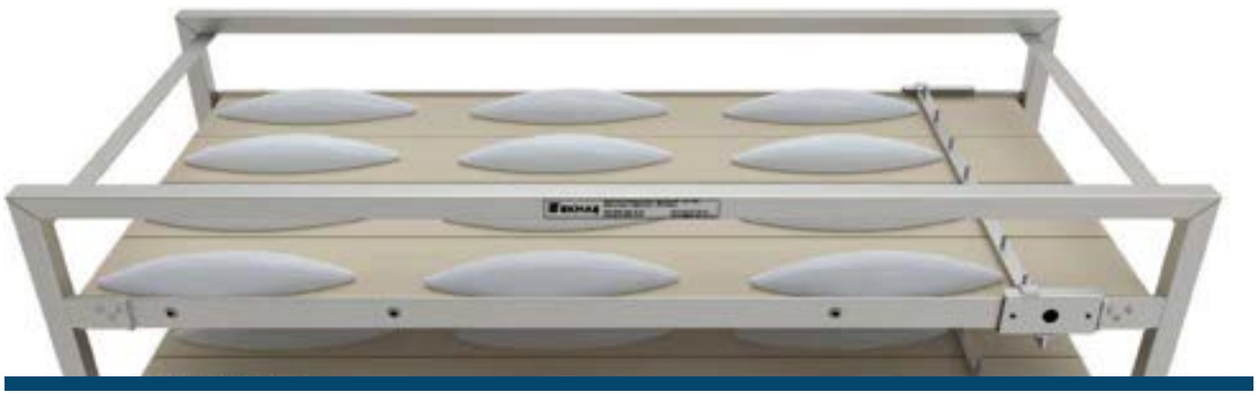
Oynar tekerlekleri sayesinde kolaylıkla hareket ettirilir.

Hamur pasası ve tahta pasa arabaları talebe göre açık veya kapalı sistem olarak üretilmektedir.

Kapalı sistem arabalar mayalama odası olmayan veya hamurlar daha hijyenik ortamda muhafaza etmek üretim tesislerinin ihtiyaç duyduğu ürünlerdir.

Arabanın ön kısmındaki perdede bulunan mıknatıs sayesinde perdede tam kapanma sağlanır, mıknatıslar uzun ömürlüdür.

OVEN LOADER TROLLEYS | PASA ARABALARI



Product Features

Oven loader trolley is the wheeled system on which oven loader is loaded. The dimensions of oven loader trolleys are like the dimensions of the loaders which are put into oven loader trolleys.

Thanks to protection bumpers, bumps can not damage.

Handlebars provide the oven loader trolley to be controlled easily.

It can be moved thanks to swivel wheels to every direction.

If customers demand, it can be produced by profile or tube.

Ürün Özellikleri

Katlı fırınlara hamurların yüklenmesini sağlayan paletlerin yerleştirildiği tekerlekli taşıma sistemleridir. Arabanın ölçüleri, araba içerisine konulan paletlerin ölçüsüne bağlı olarak değişir.

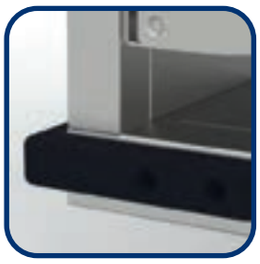
Koruma tamponları sayesinde çarpmaların yol açtığı zararlar ortadan kalkar.

Tutma sapları arabanın rahat kontrol edilmesini sağlar.

Oynak tekerlekleri sayesinde her yöne hareket ettirilebilir.

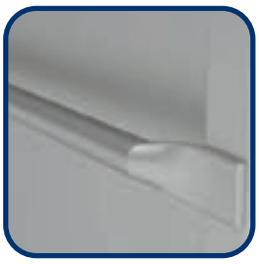
İsteğe bağlı olarak borudan veya profilden üretilebilir.

Protection Bumper



Koruma Tamponu

Handle



Tutma Kolu

Stop Mechanism

Stop Mekanizması

Technical Measures | Teknik Özellikler

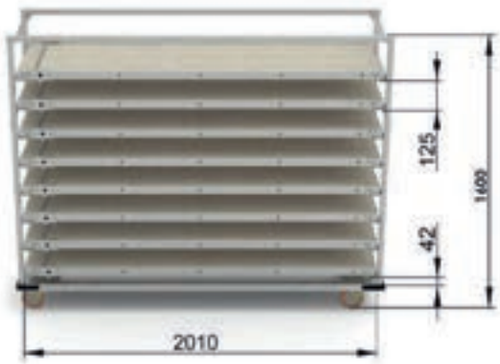
Dimensions Of The Loaders	Number of the Shelves	Outside dimensions Of The Trolley	Material Type	Stock Code
Palet Ölçüsü	Raf Sayısı	Araba Dış Ölçüleri	Material Cinsi	Stok Kodu
58x120 cm	8	66x132x165 cm	Inox I Galvenized	PE05.102D
58x120 cm	10	66x132x171 cm	Inox I Galvenized	PE05.102F
58x160 cm	8	66x172x165 cm	Inox I Galvenized	PE05.103D
58x200 cm	8	66x212x165 cm	Inox I Galvenized	PE05.104D
58x240 cm	8	66x252x165 cm	Inox I Galvenized	PE05.106D
58x280 cm	12	66x292x181 cm	Inox I Galvenized	PE05.107H
58x400 cm	8	66x412x165 cm	Inox I Galvenized	PE05.114D
47x350 cm	8	53x362x165 cm	Inox I Galvenized	PE05.109D

Oven Loader Trolleys | Pasa Arabaları

58x200 cm

Material | Materyal

Inox | Paslanmaz **Galvanized** | Galvaniz



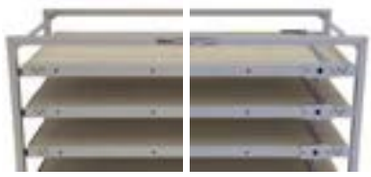
Material | Materyal	Number of the Shelves | Raf Sayısı
İnox | Galvanized	8

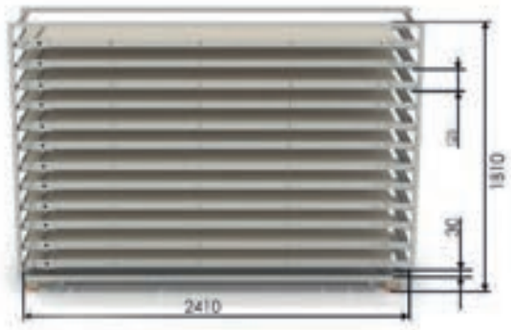
Oven Loader Trolleys | Pasa Arabaları

58x240 cm

Material | Materyal

Inox | Paslanmaz **Galvanized** | Galvaniz





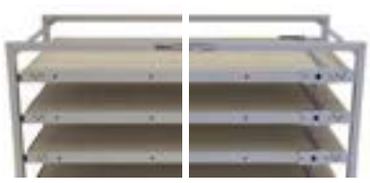
Material | Materyal	Number of the Shelves | Raf Sayısı
İnox | Galvanized	8

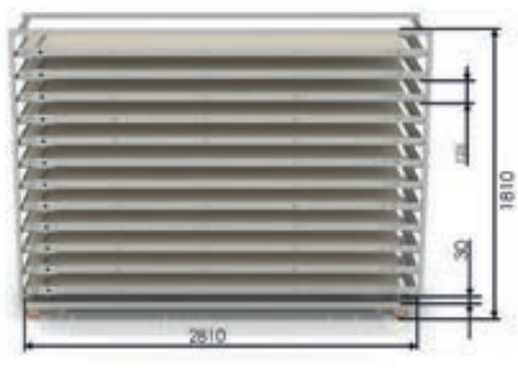
Oven Loader Trolleys | Pasa Arabaları

58x280 cm

Material | Materyal

Inox | Paslanmaz **Galvanized** | Galvaniz





Material | Materyal	Number of the Shelves | Raf Sayısı
İnox | Galvanized	12

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

COVERED OVEN LOADER TROLLEYS | KAPALI SİSTEM PASA ARABASI

Product Features

Covered oven loader trolley is the wheeled system on which oven loader is loaded. The dimensions of oven loader trolleys are like the dimensions of the loaders which are put into oven loader trolleys.

Covered oven loader trolleys are alternatives for manufacturing shops that don't have fermentation room.

It prevents drying of dough since the front, top and side part of the tray trolley is closed.

It provides complete closing thanks to the magnet which is on the curtain tarpaulin when the curtain is closed on the trolley. Magnets are long-lived.

Ürün Özellikleri

Kapalı sistem pasa arabaları katlı fırınlara hamurların yüklenmesini sağlayan paletlerin yerleştirildiği tekerlekli taşıma sistemleridir. Arabanın ölçüleri, araba içerisine konulan paletlerin ölçüsüne bağlı olarak değişir.

Kapalı sistem arabalar mayalama odası olmayan imalathanelere alternatiftir.

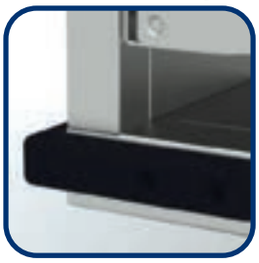
Arabanın ön, yan ve üst kısımları kapatıldığı için içerisindeki hamurun kabuk yapmasını önler.

Araba üzerindeki perde kapandığı zaman perdede bulunan mıknatıs sayesinde tam kapanma sağlanır. Mıknatıslar uzun ömürlüdür.

Magnetic Structure

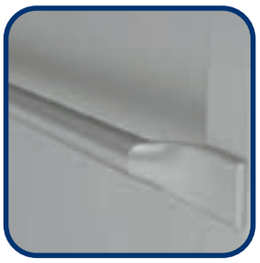
Mıknatıslı Yapı

Protection Bumper



Koruma Tamponu

Handle



Tutma Kolu

Stop Mechanism

Stop Mekanizması

Technical Measures | Teknik Özellikler

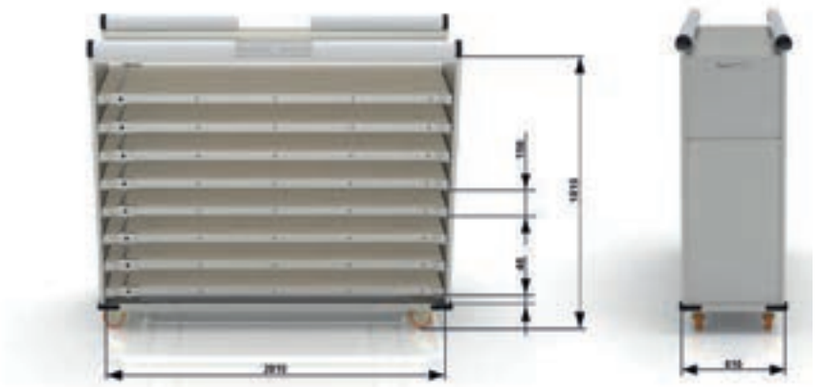
Dimensions Of The Loaders Palet Ölçüsü	Number of the Shelves Raf Sayısı	Outer Measure Of Trolley Araba Dış Ölçüleri	Material Type Material Cinsi	Stock Code Stok Kodu
58x120 cm	8	72x132x165 cm	Inox | Galvenized	PE04.102D
58x120 cm	10	72x132x171 cm	Inox | Galvenized	PE04.102F
58x160 cm	8	72x172x165 cm	Inox | Galvenized	PE04.103D
58x200 cm	8	72x212x165 cm	Inox | Galvenized	PE04.104D
58x240 cm	8	72x252x165 cm	Inox | Galvenized	PE04.106D
58x280 cm	12	72x292x181 cm	Inox | Galvenized	PE04.107H
58x400 cm	8	72x412x165 cm	Inox | Galvenized	PE04.114D
47x350 cm	8	61x462x165 cm	Inox | Galvenized	PE04.109D

Covered Oven Loader Trolleys | Kapalı Sistem Pasa Arabaları

58x200 cm

Material | Materyal

Inox | Paslanmaz **Galvanized** | Galvaniz



Number of the Shelves | Raf Sayısı

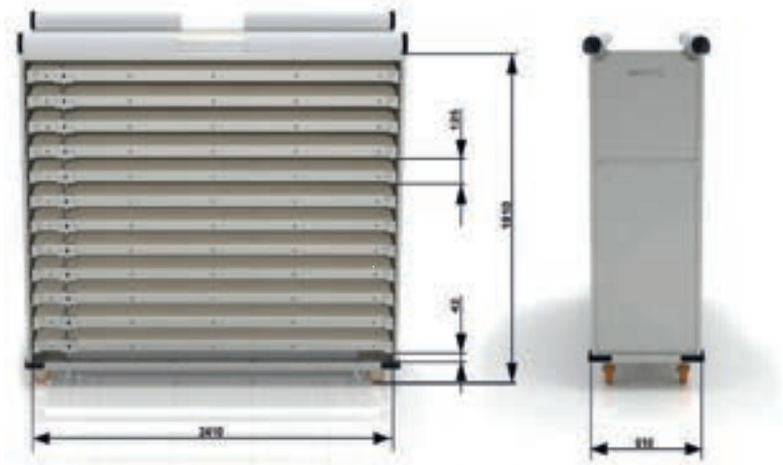
8

Covered Oven Loader Trolleys | Kapalı Sistem Pasa Arabaları

58x240 cm

Material | Materyal

Inox | Paslanmaz **Galvanized** | Galvaniz



Number of the Shelves | Raf Sayısı

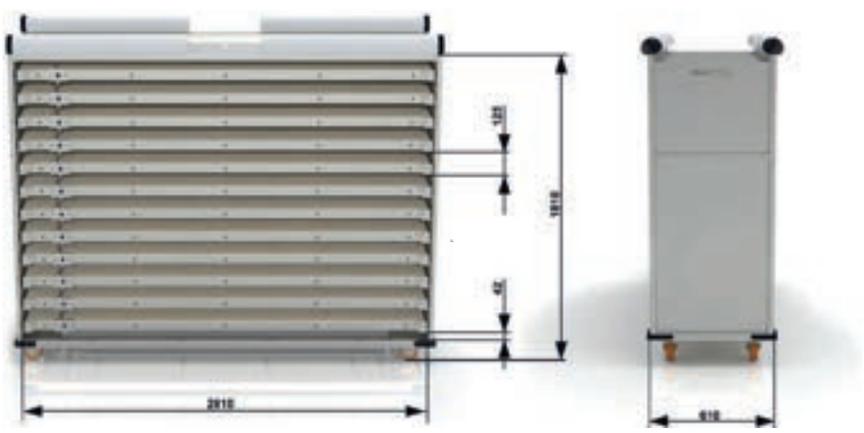
8

Covered Oven Loader Trolleys | Kapalı Sistem Pasa Arabaları

58x280 cm

Material | Materyal

Inox | Paslanmaz **Galvanized** | Galvaniz

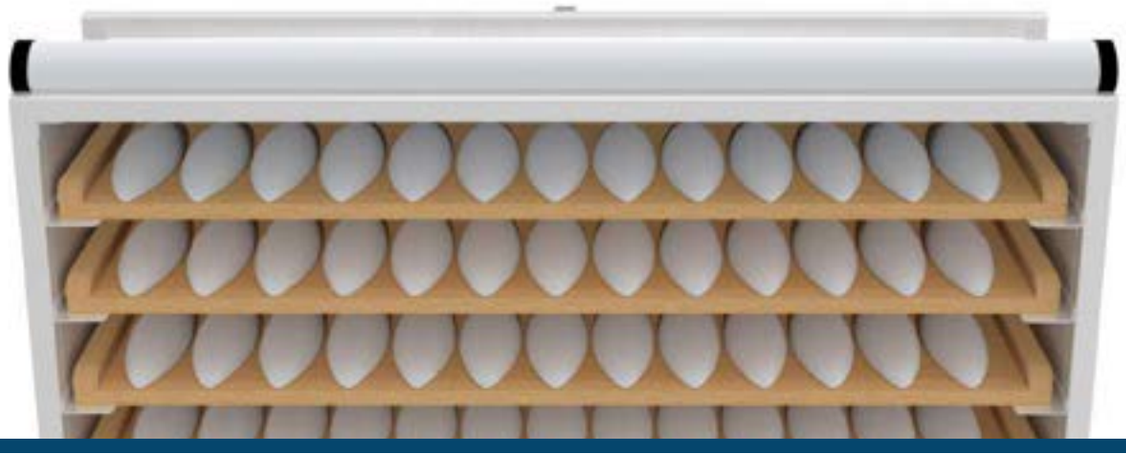


Number of the Shelves | Raf Sayısı

12

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

BAKERY TROLLEYS FOR WOODEN MOULDS | TAHTA PASA ARABALARI



Product Features

Bakery trolley for wooden moulds is the wheeled carriage system on which wooden moulds are placed.

If customers demand, bakery trolleys for wooden mould are produced covered.

Covered loader trolleys are the products which are needed by manufacturing shops which request preserving on more hygienic area or do not have fermantation room.

It provides complate closing thanks to the magnet which is on curtain tarpaulin when the curtain is closed on the trolley.

Magnets are long-lived.

Thanks to protection bumpers, bumps can not damage.

Handlebars provide the wooden loader trolleys to be controlled easily.

If customers demand, it can be produced without covering.

The diameter of the wheels of the trolleys is 125 mm.

304 quality stainless steel is used at our all stainless products.

Ürün Özellikleri

Tahta pasa arabaları hamurhane içerisinde tahta pasaların ve tünel fırın pasalarının dizildiği ve bunların taşınmasını sağlayan sistemlerdir.

Tahta pasa arabaları talebe göre açık veya kapalı sistem olarak üretilmektedir.

Kapalı sistem tahta pasa arabaları mayalama odası olmayan veya hamurlar daha hijyenik ortamda muhafaza etmek üretim tesislerinin ihtiyaç duyduğu ürünlerdir.

Arabanın ön kısmındaki perdede bulunan mıknatıs sayesinde perdede tam kapanma sağlanır, mıknatıslar uzun ömürlüdür.

Koruma tamponları sayesinde çarpmaların yol açtığı zararlar ortadan kalkar.

Tutma sapları arabanın rahat kontrol edilmesini sağlar.

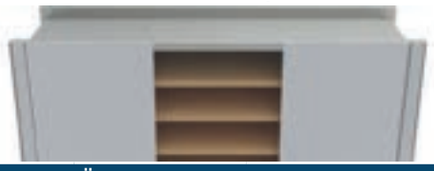
İsteğe bağlı olarak açık şekilde de üretilebilir.

Arabaların tekerlekleri 125 mm çapındadır.

Paslanmaz ürünlerimizin tamamında 304 kalite çelik kullanılır.

Non - Covered | Açık

Covered | Kapalı



Technical Measures | Teknik Özellikler

Dimensions Of The Loaders	Number of the Shelves	Number of the Loaders	Type	Material Type	Stok Code
Palet Ölçüsü	Raf Sayısı	Pasa Sayısı	Özellik	Material Cinsi	Stok Kodu
40x120 cm	13	13	Single | Tekli	Inox | Galvanized	PE01.103I
40x150 cm	13	13	Single | Tekli	Inox | Galvenized	PE01.101I
40x180 cm	13	13	Single | Tekli	Inox | Galvanized	PE01.102I
80x120 cm	13	26	Double | Çiftli	Inox | Galvenized	PE01.105I
80x150 cm	13	26	Double | Çiftli	Inox | Galvanized	PE01.106I
80x180 cm	13	26	Double | Çiftli	Inox | Galvenized	PE01.107I

Bakery Trolleys For Wooden Oven | Tahta - Tünel Pasa Arabaları

40x120 cm
Single | Tekli

Material | Materyal

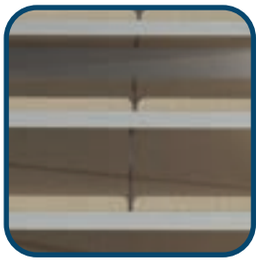
Inox | Paslanmaz **Galvanized** | Galvaniz

Dimensions	Ölçüler	**Number of the Shelves**	Raf Sayısı	**Number of the Loaders**	Pasa Sayısı
40x120 cm		13		13	
40x150 cm		13		13	
40x180 cm		13		13	

Single Loader Type

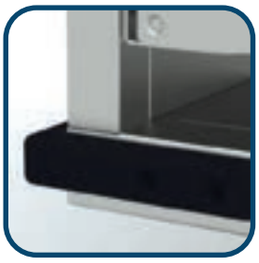
Tekli Pasa

Double Loader Type



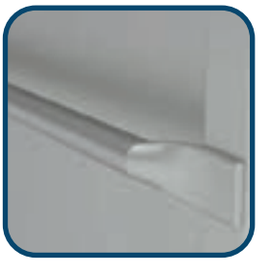
Çiftli Pasa

Protection Bumper



Koruma Tamponu

Handle



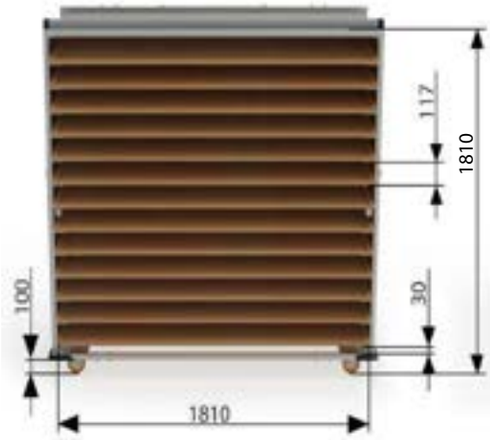
Tutma Kolu

Bakery Trolleys For Wooden Oven | Tahta - Tünel Pasa Arabaları

80x180 cm
Double | Çiftli

Material | Materyal

Inox | Paslanmaz **Galvanized** | Galvaniz



Dimensions	Ölçüler	**Number of the Shelves**	Raf Sayısı	**Number of the Loaders**	Pasa Sayısı
80x120 cm		13		26	
80x150 cm		13		26	
80x180 cm		13		26	

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

05 OVEN INTAGRATED SYSTEM TECHNOLOGIES FIRIN ENTEGRE SİSTEM TEKNOLOJİLERİ (FEST)

The Quality Secret Of Taste Masters | Lezzet Ustaların Kalite Sırrı

EKMAŞ

Dough flipping oven loaders which is our patented product complete the last step of fermentation process quickly and issueless flipping doughs. It is preferred by professional baked goods producers.

Professional baked goods producers bake breads preferred by consumer since dough flapping oven loaders provide standard products, productivity, performance, quality and hygiene.

It provides doughs to be loaded quickly into oven and baked products to be unloaded from oven thanks to practical structure. Thus, it provides productivity of energy and labor force and increases production capacity.

FEST (Oven Integrated System Technologies) can work in all directions during using and then it is lifted up after its using is done. Thus, it provides comfy and empty area in front of oven. This situation creates an advantage for cleaning and usage area.

Rate of using of yeast is minimised thanks to dough flipping oven loader and FEST (Oven Integrated System Technologies). Bread selling rate increases 40%. The quality of the products baked increases recognizably by consumers. Production rate increases 45%. It provides energy saving. It provides an advantage of saving of workforce cost at least 20%. It is removed necessity of qualified personnel. Production capacity increases 45%. Profit rate increases 25%. Paying off period of investment cost is less than a year.

Breakdown is prevented thanks to its full mechanical structure.

It can be integrated into lots of the ovens you have been using or new one.

It works in all directions (inside- outside, right-left, up-down).

Stainless steel, aluminium and special alloyed steel are used.

The datas above are average datas being analyzed after using of our customers.

Firmamızın tescilli ve patentli ürünü olan hamur çevirme veya patik pasası sorunsuz ve hızlı şekilde hamura takla attırarak mayalanma sürecinin son noktasını tamamlar. Patik pasaları profesyonel üreticiler tarafından tercih edilmektedir.

Profesyonel üreticiler standart ürün, verimlilik, performans, kalite ve hijyen faktörlerine dikkat ederek, tüketicinin beğendiği ve istediği ekmekleri üretmektedir.

Kullanışlı ve pratik yapısı sayesinde hamurların çok hızlı şekilde fırına yüklenmesi ve pişen ürünlerin hızlıca fırından alınmasını sağlar. Bu sayede enerji ve iş gücü verimliliği sağlar. Üretim kapasitesini artırır.

Kullanım esnasında tüm yönlere çalışabilen FEST, işi bittiği zaman yukarı kaldırılarak fırın önünde rahat ve boş bir alan sağlar. Bu sayede temizlik ve kullanım alanı avantajı oluşturur.

Hamur Çevirme (Patik) Pasası ve FEST sayesinde ekmek üretiminde maya kullanım oranı sıfıra veya en aza indirgenmektedir. Ekmek satışları %40 artmaktadır. Üretilen ürünün kalitesi tüketici tarafından fark edilecek şekilde artmaktadır. Üretim hızı %45 artmaktadır. Enerji tasarrufu sağlanmaktadır. En az 2 (iki) personellik iş gücü tasarrufu ve %20 işçilik maliyet avantajı sağlanmaktadır. Nitelikli eleman ihtiyacı kalkmaktadır. Üretim kapasitesi %45 artmaktadır. Karlılık oranı %25 artmaktadır. Yatırım amorti süresi 1 yıldan azdır.

Tam mekanik yapısı sayesinde bozulma ve arızalanmanın önüne geçilmiştir.

Yeni veya kullandığınız birçok fırına entegre edilebilir.

İçeri-dışarı, sağ-sol, yukarı-aşağı yönleri ile her yönlü çalışır.

Kullanılan metaller paslanmaz çelik, alüminyum ve özel alaşımlı çeliklerdir.

Yukarıdaki veriler kullanım sonucu analiz edilerek ortaya çıkan ortalama verilerdir

OVEN INTEGRATED SYSTEM TECHNOLOGIES

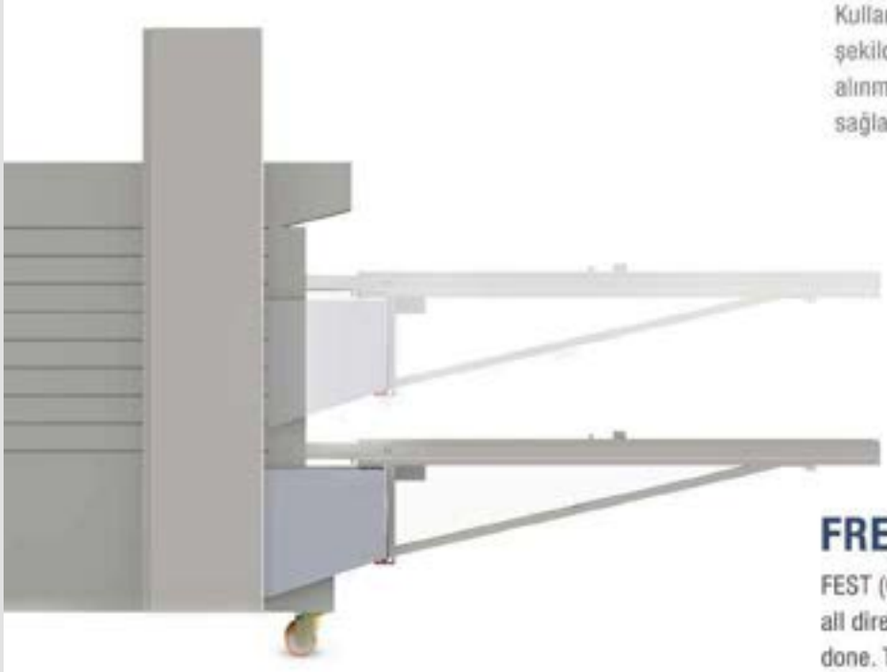
FEST

Lezzet Ustalarının Kalite Sırrı

PRODUCTIVITY VERİMLİLİK

It provides doughs to be loaded quickly into oven and baked products to be unloaded from oven thanks to practical structure.

Kullanışlı ve pratik yapısı sayesinde hamurların çok hızlı şekilde fırına yüklenmesi ve pişen ürünlerin hızlıca fırından alınmasını sağlar. Bu sayede enerji ve iş gücü verimliliği sağlar, üretim kapasitesini artırır.



UP & DOWN

YUKARI & AŞAĞI

FREE SPACE RAHAT ALAN

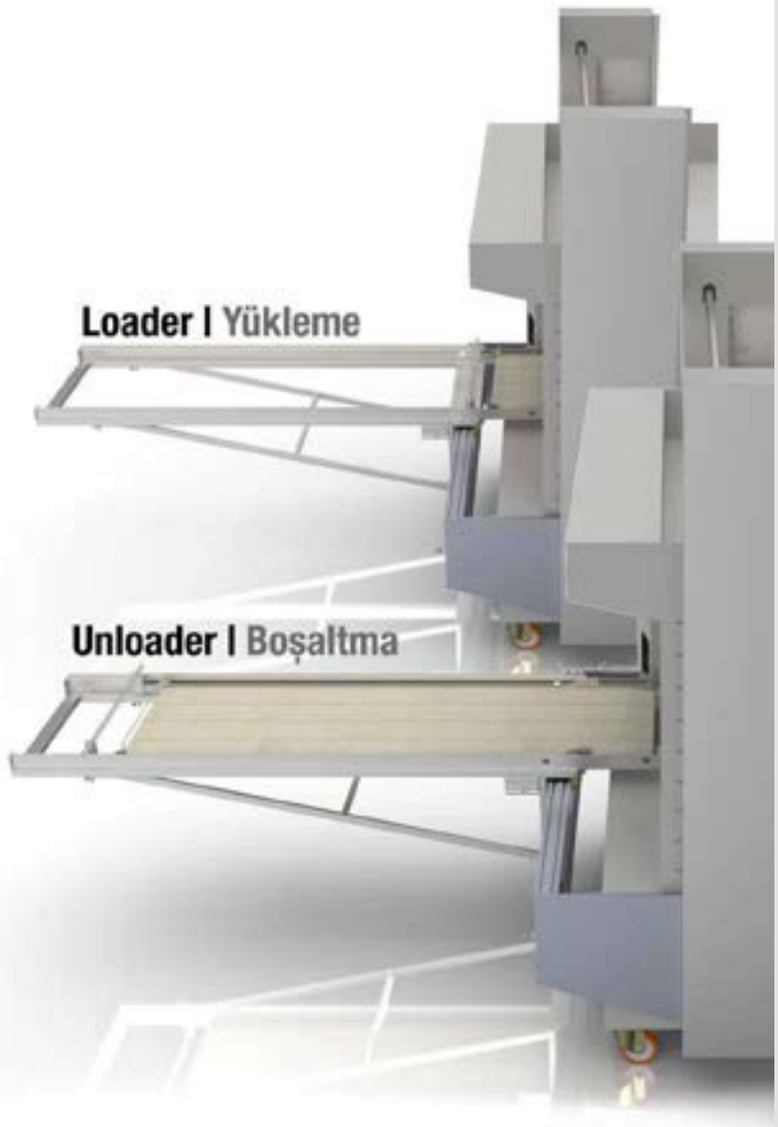
FEST (Oven Integrated System Technologies) can work in all directions during using is lifted up after its using is done. Thus, it provides comfy and empty area in front of oven. This creates an advantage for cleaning and usage area.

Kullanım esnasında tüm yönlere çalışabilen FEST, işi bittiği zaman yukarı kaldırılarak fırın önünde rahat ve boş bir alan sağlar. Bu sayede temizlik ve kullanım alanı avantajı oluşturur.

VERSATILE MOBILITY
ÇOK YÖNLÜ HAREKETLİLİK

It can be integrated into lots of the ovens you have been using or new one. It work in all directions (inside- outside, right-left, up- down).

Yeni veya kullandığınız birçok fırına entegre edilebilir. İçeri-dışarı, sağ-sol, yukarı-aşağı yönleri ile her yönlü çalışır.

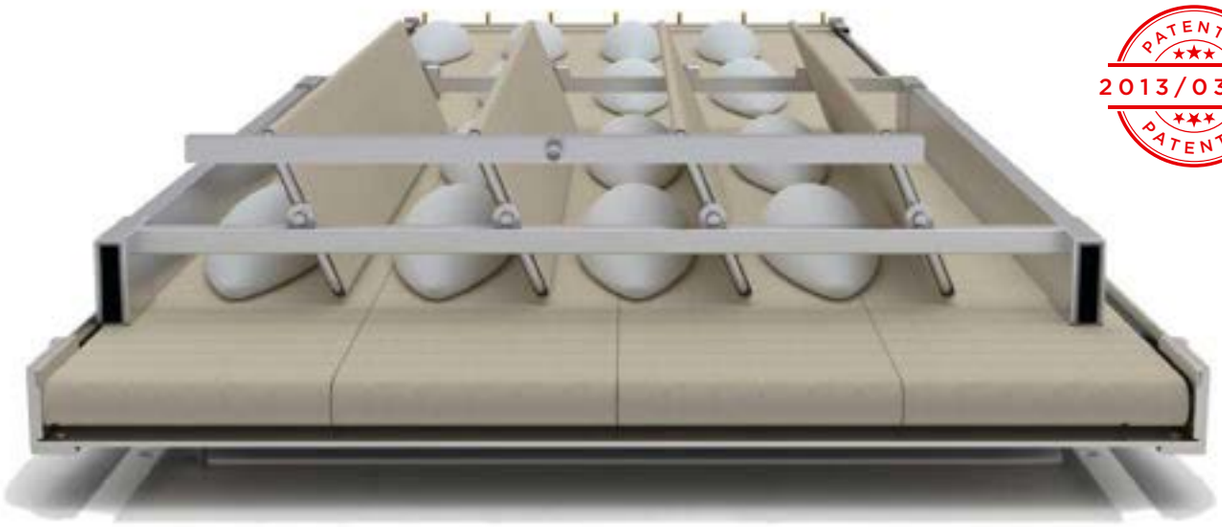


DURABLE STRUCTURE
SAĞLAM YAPI

Stainless steel, aluminium and special alloyed steel are used. Breakdown is prevented thanks to its full mechanical structure.

Kullanılan metaller paslanmaz çelik, alüminyum ve özel alaşımlı çeliklerdir. Tam mekanik yapısı sayesinde bozulma ve arızalanmanın önüne geçilmiştir.

DOUGH FLIPPING OVEN LOADERS



PATENTED 2013/03502 PATENTLI

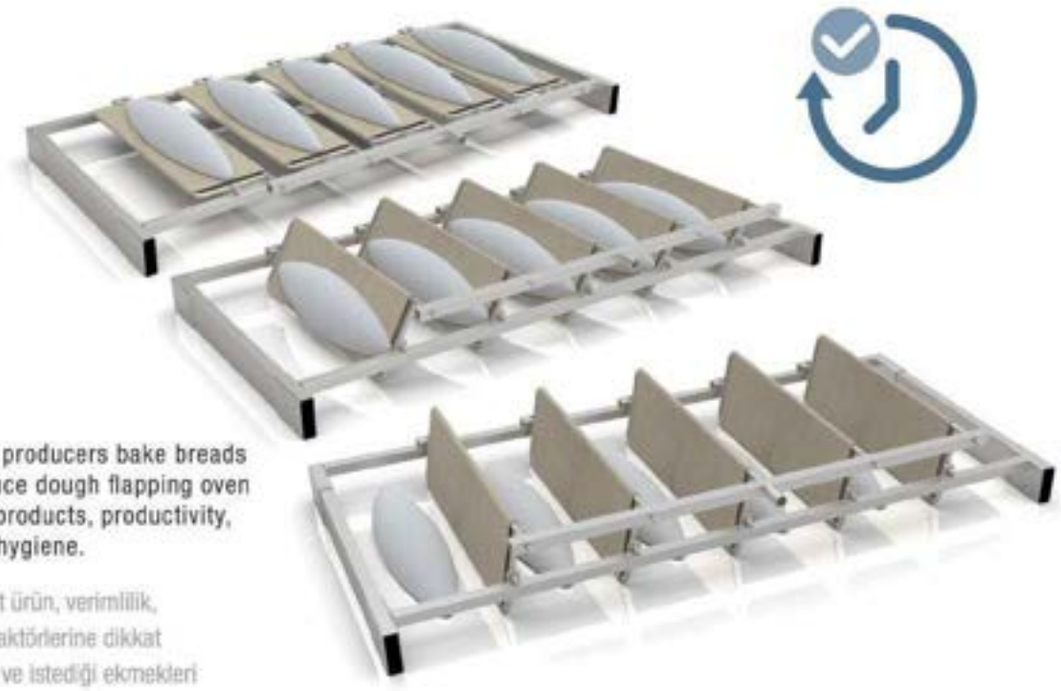
HAMUR ÇEVİRME (PATİK) PASASI

Dough flipping oven loaders which is our patented product complete the last step of fermentation process quickly and issueless flipping doughs. It is preferred by professional baked goods producers.

Firmamızın tescilli ve patentli ürünü olan hamur çevirme veya patik pasası sorunsuz ve hızlı şekilde hamura takla attırarak mayalanma sürecinin son noktasını tamamlar. Patik pasaları profesyonel üreticiler tarafından tercih edilmektedir.

Fast & Effortless

STEP BY STEP



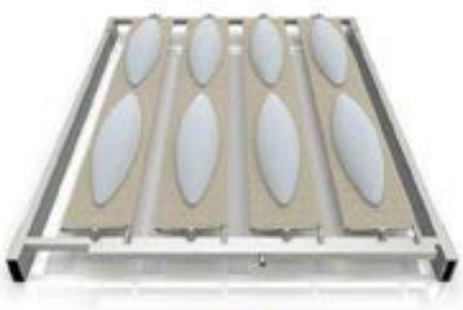
Professional baked goods producers bake breads preferred by consumer since dough flapping oven loaders provide standard products, productivity, performance, quality and hygiene.

Profesyonel üreticiler standart ürün, verimlilik, performans, kalite ve hijyen faktörlerine dikkat ederek, tüketicinin beğendiği ve istediği ekmekleri üretmektedir.

I

Doughs are lined up on the loader for beginning of the process of fermentation.

Hamurlar, mayalama sürecine başlaması için pasaya dizilir ve pasa doldurulur.



II

Doughs are flipped with just a move after fermentation process, thus upside down move begins.

Mayalama sürecinden sonra hamurlar tek bir hareket ile çevrilmeye başlanır ve böylece alt üst hareketi başlar.

III

At this point, dough flipping process is quickly completed and dough scoring process begins.

Bu noktada hamurların çevrilme işlemi hızlıca tamamlanmış olur ve bıçak atma işlemine geçilir.

IV

Doughs flipped are ready for loading into the oven anymore.

Alt - üst yapılmış hamurlar artık fırına yüklenmeye hazır hale gelmiş olur.

TROLLEYS OF DOUGH FLIPPING OVEN LOADERS | HAMUR ÇEVİRME (PATİK) PASA ARABASI

Product Features

Trolleys of dough flipping oven loaders are specially designing produced for dough flipping oven loaders.

If customers demand, the trolleys are produced covered.

Covered trolleys are alternative the manufacturing shops that don't have fermentation room.

Since the front, top and side part of the tray trolley is closed, it prevents drying of dough.

It provides complete closing thanks to the magnet which is on the curtain tarpaulin when the curtain is closed on the trolley.

Magnets are long-lived.

It can be moved thanks to the swivel wheels to every direction.

Thanks to protection bumpers, bumps can not damage.

Handlebars provide the wooden loader trolleys to be controlled easily.

The diameter of the wheels of the trolleys is 125 mm.

304 quality steel is used at our all stainless products.

Tig welding is made at the production of our stainless steel products.

We have production at every dimensions.

Ürün Özellikleri

Hamur çevirme (patik) pasa arabası patik pasalarına özel dizayn edilerek üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak arabalar kapalı sistem olarak üretilir.

Kapalı sistem arabalar mayalama odası olmayan imalathanelere alternatiftir.

Arabanın ön, yan ve üst kısımları kapatıldığında, içerisindeki hamurun kabuk yapmasını önlenir.

Araba üzerindeki perde kapandığı zaman perdede bulunan mıknatıs sayesinde tam kapanma sağlanır.

Mıknatıslar uzun ömürlüdür.

Oynak tekerlekleri sayesinde her yöne hareket ettirilebilir.

Koruma tamponları sayesinde çarpmaların yol açtığı zararlar ortadan kalkar.

Tutma sapları arabanın rahat kontrol edilmesini sağlar.

Arabaların tekerlekleri 125 mm çapındadır.

Paslanmaz ürünlerimizin tamamında 304 kalite çelik kullanılır.

Paslanmaz ürünlerimizin üretiminde tig kaynağı yapılır.

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır.

Technical Measures | Teknik Özellikler

Dimensions Of The Loaders	Dimensions Of The Trolleys	Number of the Shelves	Number of the Doughs	Stock Code
Pasa Ölçüleri	Araba Ölçüleri	Raf Sayısı	Hamur Sayısı	Stok Kodu
60x40 cm	60x80 cm	18	72	PE03.102K
60x80 cm	60x80 cm	18	144	PE03.103K
80X40 cm	80x80 cm	18	90	PE03.101K
80x80 cm	80x80 cm	18	180	PE03.104K
120X40 cm	40x120 cm	18	126	PE03.105K

Trolleys Of Dough Flipping Oven Loaders | Hamur Çevirme (Patik) Pasa Arabası

90x40 cm

Material | Materyal

Inox | Paslanmaz **Galvanized** | Galvaniz

Number of the Shelves | Raf Sayısı	Number Of The Doughs | Hamur Sayısı
18	108

Trolleys Of Dough Flipping Oven Loaders | Hamur Çevirme (Patik) Pasa Arabası

80x80 cm

Material | Materyal

Inox | Paslanmaz **Galvanized** | Galvaniz

Number of the Shelves | Raf Sayısı	Number Of The Doughs | Hamur Sayısı
18	180

Trolleys Of Dough Flipping Oven Loaders | Hamur Çevirme (Patik) Pasa Arabası

120x40 cm

Material | Materyal

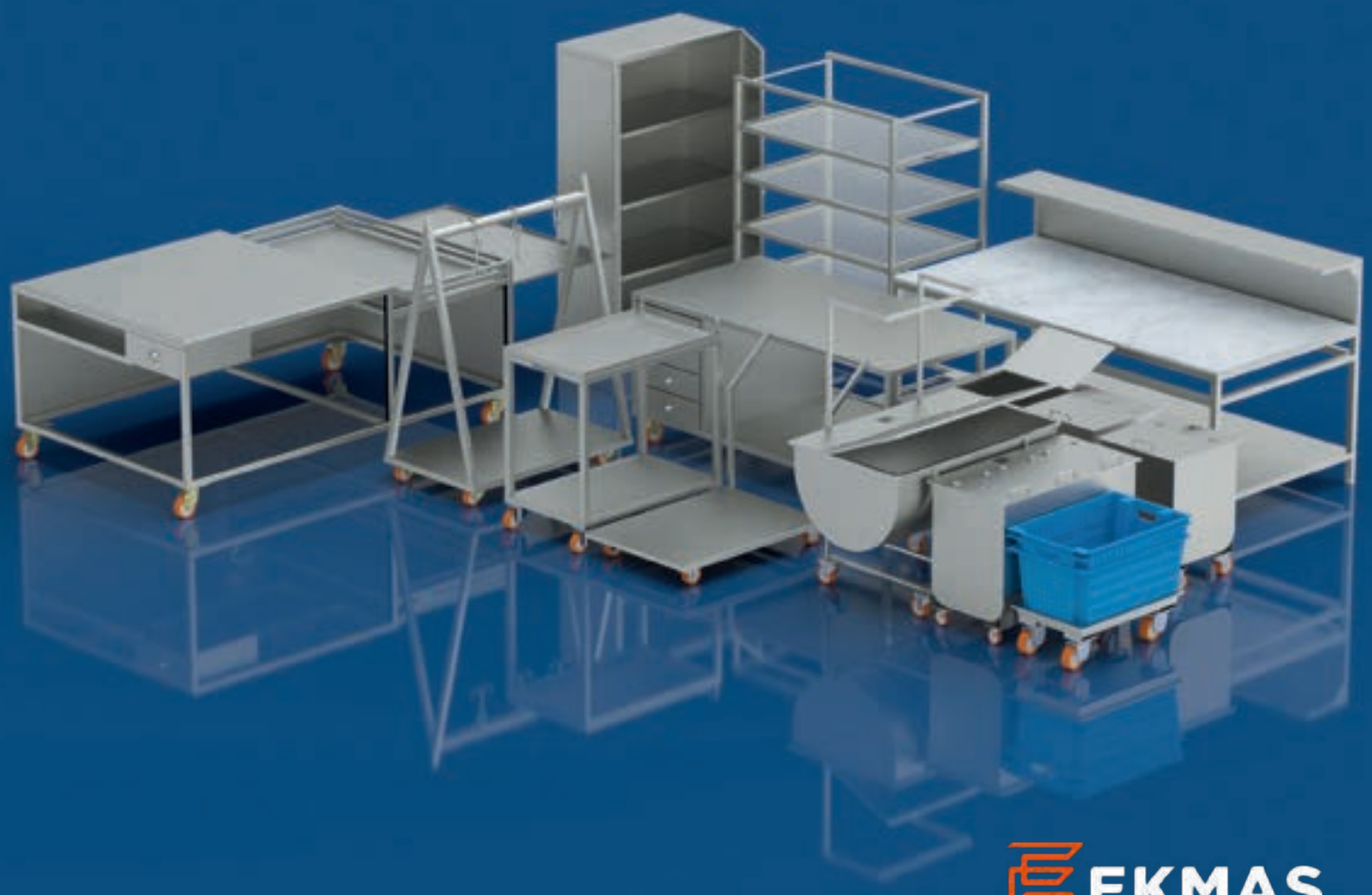
Inox | Paslanmaz **Galvanized** | Galvaniz

Number of the Shelves | Raf Sayısı	Number Of The Doughs | Hamur Sayısı
18	126

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

06
PREPARATION EQUIPMENT
HAZIRLIK EKİPMANLARI

The Quality Secret Of Taste Masters | Lezzet Ustaların Kalite Sırrı



EKMAŞ

Stronge boxes are movable and hygienic boxes which are used for storing flour, salt, sugar, sesame, bran, additives etc and which can be moved to any required place within the dough preparation shop.

Yeast boxes are movable and hygienic boxes which are used for keeping doughs staying and obtaining sourdough and which can be moved to any required place within the dough preparation shop.

Dough tub is an equipment that the doughs are transfered after kneading process is completed in dough kneading machine. It can be produced with 2-6 sacks flour capacity.

Storey bread removing bench is an equipment on which bread cooked is put. At the same time, it is useful for getting bread cold, also.

Bread cooling trolley is a trolley which is used for cooked products to be got cold. Thus, it is cooled on the grilles before the products are wrapped.

Bread display rack is used for displaying breads which are baked on bakeries and large bakery product manufacturers.

The bread box transportation trolley is wheeled system that provides the cases are taken without grovelling the place demanded.

The trolley for carrying load is a wheeled system that has heavy load capacity for carrying load at manufacturing shop.

The trolley for carrying meat is wheeled systems that has heavy load capacity for carrying meats and preserving in cold room for butcher and dining hall.

Dough prepration bench of which top is covered by marble is a working bench which provides preparing of dough and resting.

Cabinet for equipment is an equipment which provides every kind of nourishment products can be kept under hygienic conditions in industrial kitchens.

Saklama kabı içerisine un, tuz, susam, kepek vb. katkı maddeleri konulan, hamurhane içerisinde istenilen yere taşınabilen hareketli ve hijyenik muhafaza kaplarıdır.

Maya kutusu, parça kalan hamurları saklamayı ve ekşi maya elde etmeyi sağlayan, hamurhane içerisinde istenilen yere taşınabilen hareketli ve hijyenik muhafaza kaplarıdır.

Hamur teknesi, hamur yoğurma makinesinde yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra hamurların aktarıldığı bir ekipmandır. 2 ile 6 çuval un kapasitesi aralığındaki üretilebilir.

Ekmek çıkarma tezgahı özellikle karafırın, borulu fırın ve katlı fırınlarda ekmek çıkarılması esnasında pişen ekmeğin üzerine konulduğu ekipmanlardır. Ekmeğin kasalara dizilmesine kadar geçen süre içinde soğuma işlemine de katkısı olur.

Ekmek soğutma arabası fırınlarda ve büyük unlu mamul üreticisi işletmelerde pişen ürünlerin soğutulmasında kullanılan çoklu ızgaralardan oluşan arabalardır. Bu sayede ürünlerin paketlenmeden önce çubuk ızgaralar üzerinde soğuması sağlanır.

Ekmek teşhir rafı fırınlarda ve büyük unlu mamul üreticisi işletmelerde üretilen ekmeklerin vitrinde teşhir edilmesi için kullanılan ve ızgaralardan oluşan raflardır.

Kasa taşıma arabası, kasaların yerlere sürünmeden rahatça istenilen yere götürülmesini sağlayan tekerlekli sistemlerdir.

Koli veya yük taşıma arabası, imalathanelerde yüklerin taşınmasında kullanılan ağır yük kapasitesine sahip ekipmanlardır.

Et taşıma arabası özellikle kasap ve yemekhanelerde karkas etleri taşımada ve buzhanelerde muhafaza etmede kullanılan, ağır yük taşıma kapasiteine sahip tekerlekli ekipmanlardır.

Hamur hazırlama tezgahı, hamurun işlenmesini ve bekletilmesini sağlayan üzeri mermer kaplı çalışma tezgahıdır.

Malzeme dolabı, endüstriyel mutfaklardaki her türlü gıda malzemesini hijyenik olarak saklamanızı sağlayan bir ekipmandır.

Storage Box | Saklama Kapları

Product Features

Stronge boxes are movable and hygienic boxes which are used for storing flour, salt, sugar, sesame, bran, additives etc and which can be moved to any required place within the dough preparation shop.

Its cover can be opened 180 degree thanks to hinged “cover.

It obstructs mold growth and its cleaning is easy since the floor of the storage box is oval.

It can have every direction moved thanks to the swivel wheels.

Ürün Özellikleri

Saklama kabı içerisine un, tuz, susam, kepek vs. katkı maddeleri konulan, hamurhane içerisinde istenilen yere taşınabilen hareketli ve hijyenik muhafaza kaplarıdır.

Menteşeli kapağı sayesinde kapak 180 derece açılabilir.

Kabın tabanı oval olduğu için küf oluşumunu engeller ve temizlenmesi kolaydır.

Oynak tekerlekleri sayesinde her yöne hareket ettirilebilir.

Technical Measures | Teknik Özellikler

Dimensions	**Number Of The Part**	**Capacity**	**Stock Code**
Ölçüler	Bölüm Sayısı	Kapasite	Stok Kodu
50x50 cm	Single I Tekli	55 kg	HE13.101
50x100 cm	Double I Double	55 kg x 2	HE02.102
50x100 cm	Triple I Üçlü	35 kg x 3	HE14.102
50x120 cm	Triple I Üçlü	40 kg x 3	HE14.103

STAINLESS STEEL YEAST BOXES | MAYA KUTUSU (MASTALYA)

Product Specifications

Yeast boxes are movable and hygiennic boxes which are used for keeping doughs staying and obtaining sourdough and which can be moved to any required place within the dough preparation shop.

Ürün Tanımı

Maya kutusu, parça kalan hamurları saklamaya ve ekşi maya elde etmeyi sağlayan, hamurhane içerisinde istenilen yere taşınabilen hareketli ve hijyenik muhafaza kaplarıdır.

Technical Measures | Teknik Özellikler

Dimensions	**Capacity**	**Stock Code**
Ölçüler	Kapasite	Stok Kodu
60x60 cm	100 kg	HE05.101
70x70 cm	100-150 kg	HE05.102

Zero Loss Single Bag Flour - Sugar Dispenser | Un Şeker Pınarı

Stock Code | Stok Kodu: HE15

Product Features

Zero loss single bag flour - sugar dispenser provides products such as flour, salt, sugar, bran to be taken, leaking hygienically from underside.

At demanded scale leaking can be provided thanks to leaking setting.

It is possible transferring to a big pot or a small jug thanks to two different pourers where is underside.

Piercing mechanism for sack and nylon bag which is on it makes products transferring process easy.

The height of the flour and sugar dispanser is 77 cm.

Flour capacity is 18 kg.

Ürün Özellikleri

Un - şeker pınarı hijyenik bir şekilde un, tuz, şeker, kepek gibi ürünler akarak kabın alt kısmından alınmasını sağlar.

Ayarlanabilir akma ayarı sayesinde istenilen ölçekte akma sağlanabilir

Alt kısmında bulunan iki farklı akıtıcı sayesinde büyük bir kaba veya küçük bir sürahiye ürün aktarmak mümkündür.

Üzerinde bulunan çuval veya poşet delici mekanizma ürün aktarma işlemini kolaylaştırır.

Ürünün yerden yüksekliği 77 cm'dir.

Un kapasitesi 18 kg'dir.

Dough Tubes | Hamur Teknesi (Islanga)

Description

Dough tub is an equipment that doughs are transfered after kneading process is completed in dough kneading-machine.

It can be produced with 2-6 sacks flour capacity.

The height of the dough table is 80 cm.

Ürün Tanımı

Hamur teknesi, hamur yoğurma makinesinde yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra hamurların aktarıldığı bir ekipmandır.

2 ile 6 çuval un kapasitesi aralığındaki üretilebilir.

Hamur teknesinin yerden yüksekliği 80 cm'dir.

Technical Measures | Teknik Özellikler

Dimensions Ölçüler	Capacity Kapasite	Stock Code Stok Kodu
80x100x55 cm	100 kg	HE08.101B
80x120x55 cm	100-150 kg	HE08.102B
80x150x55 cm	150-200 kg	HE08.103B
80x200x55 cm	250 kg	HE08.104A

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

TRANSPORT TROLLEYS I TAŞIMA ARABALARI

Bread Box Transportation	**Trolley For Carrying Meat**	**Trolley For Carrying Load**
Kasa Taşıma	Et Taşıma Arabası	Kasa Veya Yük Arabası

Product Features

The bread box transportation trolley is wheeled system that provides the bread boxes are taken to the place demanded without touching floor.

The trolley for carrying meat is wheeled systems that has heavy load capacity for carrying meats and preserving in cold room for butcher and dining hall.

The trolley for carrying load is a wheeled system that has heavy load capacity for carrying load at manufacturing shop.

Ürün Özellikleri

Kasa taşıma arabası, kasaların yerlere sürünmeden rahatça istenilen yere götürülmesini sağlayan tekerlekli sistemlerdir.

Et taşıma arabası özellikle kasap ve yemekhanelerde karkas etleri taşımada ve buzhanelerde muhafaza etmede kullanılan, ağır yük taşıma kapasitesine sahip tekerlekli ekipmanlardır.

Koli veya yük taşıma arabası, imalathanelerde yüklerin taşınmasında kullanılan ağır yük kapasitesine sahip tekerlekli ekipmanlardır.

Technical Measures I Teknik Özellikler

Product Name Ürün Adı	**Dimesions** Ölçüler	**Stock Code** Stok Kodu
Bread Box Transportation I Kasa Taşıma	37x61 cm	HE09
Trolley For Carrying Load I Kasa Veya Yük Arabası	Custom	HE11.101
Trolley For Carrying Meat I Et Taşıma Arabası	Custom	HE06.101

STOREY BREAD REMOVING BENCH I EKMEK ÇIKARMA TEZGAHI

Stock Code I Stok Kodu: HE12

Description

Storey bread removing bench is an equipment on which bread cooked is put. At the same time, it is useful for getting bread cold, also.

It can have every direction moved thanks to the swivel wheels. It can be immobilised at the required place with the help of its braked wheels.

We have production at every dimensions.

Ürün Tanımı

Ekmek çıkarma tezgahı özellikle karafırın, borulu fırın ve katlı fırınlarda ekmek çıkarılması esnasında pişen ekmeğin üzerine konulduğu ekipmanlardır. Ekmeğin kasalara dizilmesine kadar geçen süre içinde soğuma işlemine de katkısı olur.

Oynak tekerlekleri sayesinde her yöne hareket ettirilebilir. Frenli tekerlekleri ile de istenilen yerde sabitlenebilir.

Ekmek çıkarma tezgâhının ölçüleri ve özellikleri isteğe göre üretilebilir.

BREAD COOLING TROLLEY AND BREAD DISPLAY RACK | EKMEK SOĞUTMA ARABASI VE EKMEK TEŞHİR RAFI

Stock Code | Stok Kodu: HE03

Stock Code | Stok Kodu: HE04

Product Features

Bread cooling trolley is a trolley which is used for baked products to be got cold. Thus, it is cooled on the grilles before the products are wrapped.

Bread display rack is used for displaying breads which are baked on bakeries and large bakery product manufacturers.

It can have every direction moved thanks to the swivel wheels.

Its grilles are completely stainless steel.

If customers demand, trolleys can be produced by stainless steel.

304 quality stainless steel is used at the all parts of the product.

Tig welding is made at the production of our stainless steel products.

We have production at every dimensions.

Ürün Özellikleri

Ekmek soğutma arabası fırınlarda ve büyük unlu mamul üreticisi işletmelerde pişen ürünlerin soğutulmasında kullanılan çoklu ızgaralardan oluşan arabalarıdır. Bu sayede ürünlerin paketlenmeden önce çubuk ızgaralar üzerinde soğuması sağlanır.

Ekmek teşhir rafı fırınlarda ve büyük unlu mamul üreticisi işletmelerde üretilen ekmeklerin vitrinde teşhir edilmesi için kullanılan ve ızgaralardan oluşan raflardır.

Oynak tekerlekleri sayesinde her yöne hareket ettirilebilir.

Izgaralar tamamen paslanmaz çelikten oluşmaktadır.

Arabalar isteğe bağlı olarak paslanmaz üretilebilir.

Ürünün tamamında 304 kalite paslanmaz çelik kullanılmıştır.

Paslanmaz ürünlerimizin üretiminde tig kaynağı yapılır.

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır.

DOUGH PREPARATION TABLE AND MATERIAL CABINET | HAMUR HAZIRLAMA TEZGAHI VE MALZEME DOLABI

Dough Preparation Bench

Hamur Hazırlama Tezgahı

Stock Code | Stok Kodu: HE07

Covered Material Cabinet

Kapalı Malzeme Dolabı

Stock Code | Stok Kodu: HE10

Non-Covered Material Cabinet

Açık Malzeme Dolabı

Stock Code | Stok Kodu: HE10

Description

Dough preparation bench of which top is covered by marble is a working bench which provides preparing of dough and resting.

If customers demand, it can be produced as with fixed legs or wheels.

Material cabinet is an equipment which provides every kind of nourishment products can be kept under hygienic conditions in industrial kitchens.

304 quality stainless steel are used at the all parts of the product.

Ürün Tanımı

Hamur hazırlama tezgahı, hamurun işlenmesini ve bekletilmesini sağlayan üzeri mermer kaplı çalışma tezgahıdır.

İsteğe göre sabit ayaklı ya da tekerlekli olarak üretilebilir.

Malzeme dolabı, endüstriyel mutfaklardaki her türlü gıda malzemesini hijyenik olarak saklamanızı sağlayan bir ekipmandır.

Ürünün tamamında 304 kalite paslanmaz çelik kullanılmıştır.

The Trolleys of Boxes | Küvet Arabası

Stock Code | Stok Kodu: HE17

It's the equipment which provides stainless steel boxes in the bakery products manufacturing to be withdrew to the place demanded and to be stacked.

It can have every direction moved thanks to the swivel wheels.

We have production at every dimensions.

Unlu mamül imalathanelerinde üzerindeki küvetlerin istenilen yere çekilmesini ve üst istiflenmesini sağlayan ekipmanlardır.

Oynak tekerlekleri sayesinde her yöne hareket ettirilebilir.

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır.

Number of the Shelves | Raf Sayısı

6

Bench Table | Çalışma Masası

Stock Code | Stok Kodu: HE18

It is a hygienic equipment that provides dough processing and preparation in bakery factories.

Its drawers provides practical using.
It can have every direction moved thanks to the swivel wheels.
We have production at every dimensions.

Unlu mamül imalathanelerinde, üzerinde hamur işlemesi ve hazırlık yapılmasını sağlayan hijyenik ekipmandır.

Çekmeceleri ergonomik kullanım sağlar.

Oynak tekerlekleri sayesinde her yöne hareket ettirilebilir.

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır.

Number of the Drawer | Çekmece Sayısı

4

The Severable Tray Trolley | Özel Amaçlı Tava Arabası

Stock Code | Stok Kodu: HE19

This product which is used on bakery products and industrial manufacturing provides the trays to be stacked and it to be moved to the place demanded in manufacturing area.

The separable tray trolley can be separated of device which is carrier.

We have production at every dimensions.

Unlu mamül ve endüstriyel imalathanelerde kullanılan bu ürün içerisindeki tepsilerin üst üste istiflenmesini ve imalathane içerisinde istenilen yere hareket ettirilmesini sağlar.

Özel amaçlı tava arabası, alt taşıyıcı aparattan ayrılabilir.

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır.

Number of the Shelves | Raf Sayısı

23

Cake Ring | Pasta Çemberleri

Square Cake Ring	Rectangle Cake Ring	Round Cake Ring
Kare Pasta Çemberi	Dikdörtgen Pasta Çemberi	Yuvarlak Pasta Çemberi

Product Features

Cake rings are designed for you to shape your cakes at the dimensions that you desire.

304 quality stainless steel are used at the all parts of the product.

Tig welding is made at the production of our stainless steel products.

We have production at every dimensions.

Ürün Özellikleri

Pasta çemberleri, pasta ve keklerinizi istediğiniz ölçülerde şekillendirmeniz için tasarlanmıştır.

Pasta çemberi aparatının ürünün tamamında 304 kalite paslanmaz çelik kullanılmıştır.

Paslanmaz ürünlerimizin üretiminde tig kaynağı yapılır.

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır.

Technical Measures | Teknik Özellikler

Product Name Ürün Adı	Height Yükseklik	Measurement Çember Ölçüsü	Stock Code Stok Kodu
Square Cake Ring	Kare Pasta Çemberleri	5 - 6 - 7 cm	14.5 - 17.5 - 21.5 - 23.5 cm	CE03
Rectangular Cake Ring	Dikdörtgen Pasta Çemberleri	5 - 6 - 7 cm	4x6 - 6x8 - 10x14 - 14x20 - 18x24 - 36x48 cm	CE02
Round Cake Ring	Yuvarlak Pasta Çemberleri	5 - 6 - 7 cm	Ø14.5 - Ø17.5 - Ø21.5 - Ø23.5 cm	CE01

Dough and Cake Slicer | Hamur ve Pasta Kesme Aparatı

Stock Code | Stok Kodu: E04

It is used on purpose of equal slicing of dough and cake.

It cuts 12 slices at once.

304 quality stainless steel are used at the all parts of the product.

We have production at every dimensions.

Hamurların veya pastaların eşit bir şekilde dilimlenmesi amacıyla kullanılır.

Tek seferde 12 dilim kesim yapmaktadır.

Ürünün tamamında 304 kalite paslanmaz çelik kullanılmıştır.

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır.

Cooling Grilles | Soğutma Izgarası

Stock Code | Stok Kodu: E05

It is used purpose of cooling bakery products which come out of the oven.

It is used purpose of not spoiling cookies which are garnished by sugar paste.

304 quality stainless steel are used at the all parts of the product.

Standard dimension is 40x60 cm. We have production at every dimensions.

Fırından çıkan sıcak mamullerin soğutulması amacıyla kullanılır.

Şeker hamur ile süslenen kurabiyelerin bozulmaması amacıyla kullanılabilir.

Ürünün tamamında 304 kalite paslanmaz çelik kullanılmıştır.

Standart ölçü 40x60 cm'dir. İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır.

EKMAŞ

Wheels | Tekerlekler

Polyamide Wheel	Iron Wheel	Thermo Wheel
Pub Tekerlek	Döküm Tekerlek	Yanmaz Tekerlek

Product Features

Polyamide wheels are used for tray trolleys for deck oven and loader trolleys. It does not resist heat temperature.

Iron wheels are used for tray trolleys for rack oven. It resists heat temperature.

Thermo wheels are used for tray trolleys for rack oven. It resists heat temperature.

It moves easily, it is long lived.

Ürün Özellikleri

Polyamid tekerlekler taşıma arabaları ve palet arabaları için kullanılan tekerleklerdir.

Döküm tekerlekler fırın içine giren tava arabalarında kullanılan ısıya dayanıklı tekerleklerdir.

Yanmaz tekerlekler fırın içine giren tava arabalarında kullanılan ısıya dayanıklı tekerleklerdir

Rahat hareket eder, uzun ömürlüdür.

Technical Measures | Teknik Özellikler

Product Name	Measurement	Carrying Capacity (kg)	Stock Code
Ürün Adı	Çap	Taşıma Kapasitesi (Kg)	Stok Kodu
80' lik Hafif Tip Pub Tekerlek	Ø80	100 Kg	YE01.101BB
80' lik Hafif Tip Pub Frenli Tekerlek	Ø80	100 Kg	YE01.101BA
100' lük Hafif Tip Merkezden Delikli Pub Tekerlek	Ø100	135 Kg	
100' lük Hafif Tip Pub Tekerler	Ø100	135 Kg	YE01.102BB
100' lük Hafif Tip Pub Frenli Tekerlek	Ø100	135 Kg	YE01.102BA
100' lük Ağır Tip Pub Tekerlek	Ø100	200 Kg	YE01.102AB
100' lük Ağır Tip Pub Frenli Tekerlek	Ø100	200 Kg	YE01.102AA
125' lik Ağır Tip Pub Tekerlek	Ø125	280 Kg	YE01.103AB
125' lik Ağır Tip Pub Frenli Tekerlek	Ø125	280 Kg	YE01.103AA
80' lik Ağır Tip Termo Tekerlek	Ø80	100 Kg	TE03.101AB
100' lük Ağır Tip Termo Tekerlek	Ø100	140 Kg	TE03.102AB
80' lik Ağır Tip Burçlu Tablalı Döküm Tablalı Tekerlek	Ø80	200 Kg	YE02.101AB
100' lük Ağır Tip Burçlu Tablalı Döküm Tablalı Tekerlek	Ø100	350 Kg	YE02.102AB

Auxiliary Equiepments | Yedek Parçalar

Tarpaulin Of Trolley	Protection Bumper	Auxiliary Equipment	Auxiliary Equipment
Araba Örtüsü	Koruyucu Tampon	Plastik Kızak	Sürgü (Gergi) Demiri
T001	YE10	YE11	YE04

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

Loader Clothes | Pasa Bezleri

Loader Cloth	Wooden Mould Cloth	Flipping Loader Cloth
Pasa Bezi	Tahta Pasa Bezi	Patik Pasa Bezi

Product Features

These are the cloths which are placed on the dough loaders and on which the dough is placed.

It complies with the food regulations.

It is produced from 100% cotton thread. It does not contain polyester.

It can be used on single way or double way dough loaders.

It can be used repeatedly after washing since it has special intertexture and other features.
It can be produced in any requested size.

Ürün Özellikleri

Hamur pasalarının üzerinde bulunan ve hamurların konduğu bezlerdir.

Gıda tüzüğüne uygundur.

%100 pamuk ipliğinden üretilmiştir. Polyester içermez.

Tek yönlü veya çift yönlü pasalarda kullanılmaktadır.

Özel dokuması ve diğer özellikleri sayesinde yıkanarak tekrar kullanılabilir.

İstenilen ölçüde üretim yapılmaktadır.

Technical Measures | Teknik Özellikler

Product Name Ürün Adı	Raw Materials Hammadde	Dimensions Ölçüler	Stock Code Stok Kodu
Loader Cloth | Pasa Bezi	% 100 **Cotton** | Pamuk	58x200 cm - 58x120 cm - 58x240 cm - 58x280 cm	BE05
Wooden Mould Cloth | Tahta Pasa Bezi	% 100 **Cotton** | Pamuk	40x210 cm	BE04.A
Flipping Loader Cloth | Patik Pasa Bezi	% 100 **Cotton** | Pamuk	25x65 cm - 25x80 cm - 19x100 cm	BE03

Dough Slicer and Scraper | Hamur kesme ve Kazıma Aparatı

Stock Code | Stok Kodu: E01

It is used for slicing and scraping of dough.

304 quality stainless steel are used at the all parts of the dough slicer and scraper.

Our standard dimensions are 14x14 cm and 8x15 cm.

Hamur kesme ve kazıma işleminde kullanılır.

Hamur kesme ve kazıma aparatının ürünün tamamında 304 kalite paslanmaz çelik kullanılmıştır.

Standart ölçüleri 14x14 cm ve 8x15 cm'dir.

Baker Gloves | Fırın Eldiveni

Stock Code | Stok Kodu: E03

It provides production until +250°C.

It is waterproof and non slip.

It is proper for professional using.

+250 dereceye kadar koruma sağlar.

Kaymaz ve su geçirmez.

Profesyonel kullanım için uygundur.

Wooden Baker's Peel | Fırın Kürekleri

Wooden Baker's Peel	Wooden Baker's Peel	Wooden Baker's Peel	Wooden Pizza's Peel
Ahşap Ekmek Çıkarma Küreği	Ahşap Hamur Salma Küreği	Kendinden Saplı Ahşap Kürek	Ahşap Pizza Çıkarma Küreği

Product Features

Flat equipments manufactured from wood, which are used to remove the baked bread from the oven.

It is rather robust.

It is manufactured from dried timber and blemish-free.

Handle can be attached on it.

We have production at every dimensions.

Ürün Özellikleri

Son derece sağlamdır.

Kurutulmuş ahşaptan imal edilir.

Pürüzsüz yüzeye sahiptir.

Üzerine tutma sapı uygulanabilir.

Birçok ölçüde üretimimiz vardır.

Standart ölçüler tablodaki gibidir.

Technical Measures | Teknik Özellikler

Product Name	Raw Materials	Dimensions	Stock Code
Ürün Adı	Hammadde	Ölçüler	Stok Kodu
Wooden Baker's Peel	Ahşap Ekmek Çıkarma Küreği	Hornbeam | *Gürgen*	35x115 cm - 40x120 cm	WE01
Wooden Baker's Peel	Ahşap Hamur Salma Küreği	Hornbeam | *Gürgen*	15x300 cm - 15x350 cm - 15x400 cm	WE02
Wooden Baker's Peel	Kendinden Saplı Ahşap Kürek	Hornbeam | *Gürgen*	25x65 cm - 25x80 cm - 19x100 cm	WE06
Wooden Pizza's Peel	Ahşap Pizza Küreği	Hornbeam | *Gürgen*	35x40 cm - 35x50 cm	WE03

Brushes | Fırçalar

Long Bristle Brush	Short Bristle Brush	Long Bristle Brush
Uzun Kıllı Fırça	Kısa Kıllı Fırça	El Fırçası
WE04	WE05	WE07

Product Features

It is an auxiliary equipment which provides great convencience for employee to sweep interior of the oven.

It makes sweeping work smoothly thanks to long and heat-resistant bristle.

Its wooden part is thick and one piece.

The wooden part has smooth surface.

There is a metal device which provides handle to be fixed on the wooden part.

Ürün Özellikleri

Özellikle ekmek fırınlarında, katlı pişirme fırınlarının içerisini temizlemek ve kırıntıları süpürmek için kullanılan, çalışana kolaylık sağlayan yardımcı ekipmandır.

Uzun ve ısıya dayanıklı kılları sayesinde süpürme işini sorunsuzca yapmaktadır.

Ahşap kısmı kalın ve yekparedir.

Ahşap kısım pürüzsüz yüzeye sahiptir.

Ahşap kısmın üzerinde tutma sapının takılmasını sağlayan metal yuva mevcuttur.

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

Trabzon Manual | Trabzon Manuel

Stock Code | Stok Kodu: ME01.101

Product Features

Standard bread slicing model.
Slices the bread fastly and symmetrically.
Slices every bread up to 1.5 kg.
Slice thickness can be produced from 8 mm to wider widths.
Standard production is 16-18 mm.
The bread surface area is made from Cr-Ni 304q stainless steel and is sanitary.
There is a bag holder on the machine.
One year warranty against manufacturing and installation defects.

Ürün Özellikleri

Standart ekmek dilimleme makine modelidir.
Ekmeğin hızlı ve simetrik biçimde dilimlenmesini sağlar.
Ayar gerektirmeden maksimum 1.5 kg'a kadar her ekmeği dilimler.
8 mm ve üzeri istenilen ölçüler de üretim yapılır.
Dilim kalınlığı standart 16-18 mm olarak üretilmektedir.
Ekmeğin temas ettiği yüzeyler 304 kalite paslanmaz olup, sağlığa zararı yoktur.
Makine üzerinde poşet takma askısı yer almaktadır.
İmalat ve montaj hatalarına karşı iki yıl garantilidir.

Eco Manual | Eco Manuel

Stock Code | Stok Kodu: ME01.102

Product Features

Standard bread slicing model.
Slices the bread fastly and symmetrically.
Slices every bread up to 1.5 kg.
Slice thickness can be produced from 8 mm to wider widths.
Standard production is 16-18 mm.
The bread surface area is made from Cr-Ni 304q stainless steel and is sanitary.
There is a bag holder on the machine.
One year warranty against manufacturing and installation defects.

Ürün Özellikleri

Standart ekmek dilimleme makine modelidir.
Ekmeğin hızlı ve simetrik biçimde dilimlenmesini sağlar.
Ayar gerektirmeden maksimum 1.5 kg'a kadar her ekmeği dilimler.
8 mm ve üzeri istenilen ölçüler de üretim yapılır.
Dilim kalınlığı standart 16-18 mm olarak üretilmektedir.
Ekmeğin temas ettiği yüzeyler 304 kalite paslanmaz olup, sağlığa zararı yoktur.
Makine üzerinde poşet takma askısı yer almaktadır.
İmalat ve montaj hatalarına karşı iki yıl garantilidir.

FIXED BOWL AUTOMATIC SPIRAL MIXER | SABİT KAZANLI OTOMATİK MİKSER

Stock Code | Stok Kodu: ME02

Product Features

The specifaction of the automatic spiral mixer is to knead more dough in a short time.

The bowl, spiral and blades which are made of stainless steel are improted in set. Thus; it enables to make very little flour to dough.

The automatic and manuel use options are available.

The kneading time can be adjusted.

Thanks to the belt pulley system, it operates very quietly.

It also provides a two speed use because of its double positioned motor.

The emergency stop function and the security system on the cover are available.

Ürün Özellikleri

Otomatik sprial mikserin özelliği çok daha kısa sürede hamur yoğurabilmesidir.

Paslanmaz çelikten kazan, spiral ve bıçak takım halinde ithal edilmektedir. Böylelikle çok daha küçük gramajda unu hamur yapabilmektedir.

Otomatik ve manuel kullanma seçenekleri mevcuttur.

Yoğurma süreleri ayarlanabilir.

Kayış kasnak sistemi sayesinde sessiz çalışır.

Çift devirli motoru sayesinde iki hızlı kullanım sağlar.

Acil durumda fonksiyonu ve kazan kapağında güvenlik sistemi mevcuttur.

Technical Measures | Teknik Özellikler

			EKM 40	EKM 100	EKM 200	EKM 250
Dough Capacity	Hamur Kapasitesi	kg	40	100	200	250
Flour Capacity	Un Kapasitesi	kg	25	62,5	125	150
Bowl Volume	Kazan Hacmi	lt	70	157	298	368
Spiral Motor Speed I / II	Spiral Motor Hızı I / II	kw	1,5 / 3	3,5 / 5,5	5/8	7,5 / 11
Bowl Motor	Kazan Motoru	kw	0,55	0,55	1,5	1,5
Bowl Dimension	Kazan Ölçüleri	Øxh	50x30	70x41	90x47	90x47
Water Supply	Su Girişi	inç	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Weight	Ağırlık	kg	350	550	830	1150
Electric Connection	Elektrik Bağlantısı		380V/50-60 hz/3 phase	380V/50-60 hz/3 phase	380V/50-60 hz/3 phase	380V/50-60 hz/3 phase
Exterior Dimensions	Dış Ölçüler	cm	W: 54 D: 100 H:112	W: 73 D: 137 H:134	W: 93 D: 150 H:141	W: 107 D: 160 H:150

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

CONICAL ROUNDER | KONİK YUVARLAMA MAKİNESİ

Stock Code | Stok Kodu: ME03

Product Features

Conical rounding 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 reachers to the proofing machine being shaped thanks to rounding chamber abd leading chutes.

Meanwhile, the dough is prevented to stick on the drum by opstionally blowing hot or cold air to the chutes.

Thanks to the aeration system, 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 requst.

2 types of machinery are manufactured; one for shaping dough as standard weigh 50-150 gr and the other model for shaping dough with weight from 100 to 1200 gr by means of adjustable sleeves.

Ürün Özellikleri

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 olukları sayesinde yuvarlak şekil alarak dinlendirme makinesine ulaşır.

Bu arada un eleme tertibatıyla hamurun boşaltma oluğuna yapışması önlenir.

Havalandırma tertibatı sayesinde oluklara hava üflenerek hamurun tambura yapışması da önlenmiş olur.

Bütün alüminyum aksam isteğe bağlı olarak teflonla kaplanabilir.

Standart 50-150 gr ve ayarlanan kollarla 100-1200 gr hamura şekil veren iki çeşit makine üretilmektedir

Technical Measures | Teknik Özellikler

			EKM 120	EKM 240
Weight Range	Gramaj Aralığı	gr	70-200	100-600
Rounding Capacity	Çevirme Kapasitesi	pcs	2500	2500
Electric Connection	Elektrik Bağlantısı		380V/50-60 hz/3 phase	380V/50-60 hz/3 phase
Power Supply	Bağlantı Gücü	kw	1,5	1,5
Weight	Ağırlık	kg	200	230
Exterior Dimensions	Dış Ölçüler	cm	W: 100 D: 95 H: 150	W: 100 D: 95 H: 150

FIXED BOWL AUTOMATIC | HAMUR KESME-TARTMA MAKİNESİ

Stock Code | Stok Kodu: ME04

Product Features

Our volumetric dough divider machine, which is the latest system of dough processing technology, cuts the dough at the requested weight without pressing abd harming the dough.

All the surfaces contacting the dough are made of stainless steel.

It cuts the dough with its own weight thanks to the vacuum generated by piston cylinder movement.

The lubrication system is automatically operated. Thus, the machine is provided to have longer life.

All surfaces are lubricated with food grade oil.

The weigh adjustment specification can be optionally manufactured manually or mechanically.

Ürün Özellikleri

Hamur İşleme teknolojisinin en yeni sistemi olan kesme-tartma makinesi hamuru sıkıştırmadan ve yıpratmadan istenilen gramajda kesmektedir.

Hamurun temas ettiği tüm yüzeyler paslanmaz çelikten imal edilmiştir.

Hamuru kendi ağırlığıyla pistonsilindir hareketiyle oluşturan vakum sayesinde keser.

Yağlama sistemi otomatik olarak çalışmaktadır. Böylece makinenin daha uzun ömürlü olması sağlanır.

Tüm yüzeyler gıda ile uyumlu yağ ile yağlanır.

Gramaj ayarı isteğe bağlı olarak otomatik veya mekanik imal edilebilir.

Technical Measures | Teknik Özellikler

			EKM 70	EKM 90	EKM 110	EKM 130
Weight Range	Gramaj Aralığı	gr	70-200	80-350	100-600	250-1000
Dividing Capacity	Kesme Kapasitesi	pcs	1200-2400	1200-2400	1200-2400	1200-2400
Hopper Capacity	Huni Kapasitesi	kg	70	70	70	70
Electric Connection	Elektrik Bağlantısı		380V/50-60 hz/3 phase	380V/50-60 hz/3 phase	380V/50-60 hz/3 phase	380V/50-60 hz/3 phase
Power Supply	Bağlantı Gücü	kw	1.5	1.5	1,5	1,5
Weight	Ağırlık	kg	385	385	385	385
Exterior Dimensions	Dış Ölçüler	cm	W: 65 D: 150 H: 115	W: 65 D: 150 H: 115	W: 65 D: 150 H: 115	W: 65 D: 150 H: 115

İstenilen diğer ölçülerde imalat yapılmaktadır. | We have production at every dimensions.

10.000 Over
Customers

EXPORT TO
50+ OVERSEAS
COUNTRIES

44
YEARS
Experience

EKMAŞ

Ekmaş Gıda Makinaları San. ve Tic. Ltd. Şti.
Bakery Equipment Co.

Adres (Address): Kağıthane Barbaros Cad.
Şebnem Sokak. No:10/A 34418 Seyrantepe
Kağıthane, İSTANBUL / TURKEY

Ofis (Office): +90 850 650 00 00
Fabrika (Factory): +90 212 270 42 69
Faks (Fax): +90 212 270 42 69
E-Mail: info@ekmas.com.tr
Web: www.ekmas.com.tr

Macedonia Office
EKMAS DOO
Address: Vancho Prke 123, Stip, Macedonia
Phone: +389 71 617 733