



Buğdaydan sofranıza, teknolojinin imzası
Signature of technology from wheat to your meal



HAMUR HAZIRLAMA
DOUGH PREPARATION



DÜŞÜNCELERİNİZİ PROJEYE, PROJELERİ GERÇEĞE DÖNÜŞTÜRÜYORUZ.

Teknoloji, kalite ve güvenin adresi...

Buğdayın undan sofranızdaki ekmeğe dönüşümünü de içine alan önemli bir sürecin ana kahramanı olan BARMAK BARUTÇUOĞLU GIDA MAK.SAN.TİC.A.Ş, tüm makinelerin projelendirilmesi, satış ve satış sonrası hizmetini sağlamak adına çalışmalarını titizlikle sürdürmektedir.

Üretimden kurulumla kadarki bütün süreci profesyonellik anlayışı ve ciddiyeti içinde tamamlamaktadır.

Müşterinin çözüm ortağı olarak, ihtiyacını dinleyip müşterisine en uygun makine hat konseptini önermekte, projelendirmekte, teslim etmekte, satış sonrasında da her türlü destek ve bilgiyi sağlamaktadır.

Çözümlerimiz;

- Otomatik ve Yarı otomatik Ekmek Üretim Hatları
- Un Silo Sistemleri
- Hamur Yoğurma
- Hamur İşleme Grubu
- Nihai Fermantasyon Grubu
- Pişirme Grubu
- Un Değirmen Projeleri
- Mobil Fırın projeleri gibi özel projeler

WE CONVERT YOUR IDEAS INTO PROJECTS AND PROJECTS TO REALITIES.

Direction for Technology, Quality and Reliance

From wheat to packing of bread, BARMAK BARUTÇUOĞLU Food Machinery & Tech Co. offers you turn key projects including all processes from design to machinery production.

Being a solution partner of you, we are dedicated on establishing full or semi-automatic line for artisan type or large volume bakery production. Having high experience in bread technologies, we understand your demand, find out your needs and propose you the best solution with the most efficient and suitable machinery concept. BARMAK BARUTÇUOĞLU Food Machinery & Tech Co. also provides you installation, production assistance and service after sales.

We have solutions for;

- Turn-key Automatic & Semi-automatic Bread Production lines
- Flour Silo Systems
- Dough Mixing
- Dough Processing
- Fermentation Units
- Baking
- Flour factories
- Special projects as Mobile bakeries

BARMAK makinelerin tasarımını ve konstrüksiyonunu haber vermeden değiştirme hakkını saklı tutar.

BARMAK reserves the right to make change in design and construction of the machines without prior notice.



MIXO  ar

TEKNİK ÖZELLİKLERİ / TECHNICAL SPECIFICATIONS

CLASSIC-S		SMX 80	SMX 120	SMX 160	SMX 250
Un Kapasitesi	Flour Capacity	50 kg	75 kg	100 kg	150 kg
Hamur Kapasitesi	Dough Capacity	80 kg	120 kg	160 kg	250 kg
Kazan Hacmi	Bowl Volume	130 lt	200 lt	250 lt	350 lt
Kazan Çapı	Bowl Diameter	Ø 726 mm	Ø 875 mm	Ø 946 mm	Ø 976 mm
Derinlik	Depth	1155 mm	1330 mm	1465 mm	1480 mm
Yükseklik	Height	1310 mm	1350 mm	1485 mm	1520 mm
Motor Gücü	Motor Power	5,9 kW	7,1 kW	9 kW	11,5 kW
Ağırlık	Weight	442 kg	580 kg	896 kg	950 kg

Paslanmaz çelikten imal edilen yoğurma bıçağı ve spiralin yönlendirmesiyle hamurun homojen ve hijyenik bir şekilde yoğrulmasını sağlayan makinedir. Kapasite ihtiyaçlarına göre farklı mikser modelleri mevcuttur.

Spiral mikser klasik yoğurma yöntemlerine göre yoğurma zamanını kısalttığı için , randımanı artırdığı ve homojen karıştırma sağladığı için özellikle tercih edilmektedir. Hertür hamurun hazırlanması için ideal bir üründür. Spiral yoğurma kolu hamuru homojen olarak yoğurur ve üstten alta tamamen havalandırır.

Mikser kazanında tam kapasite hamur yoğrulabilmesinin yanısıra az miktarda hamur yoğrulabilmesi de mümkündür. Özellikle bu , çok çeşit yapan unlu mamul üreticileri için büyük avantajdır.

Hamurun temas ettiği tüm yüzeyler paslanmaz çelikten yapılmıştır. Sağlam konstrüksiyon yapısıyla uzun ömürlüdür.

Acil durdurma fonksiyonu ve kazan kapağında güvenlik sistemi mevcuttur. Kayış ile tahrik edildiğinden sessiz çalışır. Hareketlidir , ayrıca sabitleme ayakları makine üzerinde mevcuttur. İstenilen yere taşıyıp rahatça sabitlenebilir.

ÖZELLİKLERİ

- Güçlü özel motoruyla düzenli ve problemsiz yoğurma
- Paslanmaz çelik kazan , spiral ve bıçağı
- Sağa ve sola dönebilen kazan.
- Zamanı ayarlanabilir yavaş ve hızlı olmak üzere çift devirli yoğurma
- Tozsuz çalışma için pratik ABS kazan kapağı
- Düzgün ve çıkıntısız yüzeyler dolayısıyla kolay temizlenebilir
- Kullanım güvenliği için kapak muhafazası ve elektrikli emniyet
- Tekerleklerle kolay hareket sağlayabilme
- Sağlam konstrüksiyonu sayesinde uzun süreli kullanıma uygun
- Farklı hamur tiplerine uygun (ekmek, baget, kek, pizza, simit)
- Çift hızlı
- Kolay kullanım ve kontrol
- Dijital kontrol panosu
- Ergonomik tasarım

OPSİYONEL

- Dijital dışında Çift Elektromekanik zaman saatli Manuel Kontrol opsiyonu
- Paslanmaz tel kapak
- İstenildiği takdirde makine gövdesi komple paslanmaz

İdeal for Bakeries , Supermarkets, Pastry shops , Pizzerias and All bakery product producers

BARTECH Spiral mixers are ideal product for preparation all sorts of dough that saves mixing time compared to classic mixing methods thereby increases performance and provides homogenous mixing. Mixing spiral mixes and aerates dough homogenously and since made of stainless steel hygenically.

Different mixers are available according to capacity demands.

Mixer bowl is ideal for small quantity dough mixing in addition to full capacity dough mixing. This feature offers a great advantage for bakers who have wide range of products.

All dough contact surfaces are made of stainless steel. Robust construction assures long life.

Emergency stop function and security system is available on the bowl lid for emergency cases. Drive belt offers very silent operation. The device is mobile, with locking bearings are on the machine. The machine can be moved to a desired place and easily fixed.

FEATURES

- Powerful special motor provides homogenous and problem-free mixing
- Stainless steel bowl , spiral and knife
- Right and left rotating bowl
- Time adjustable Dual cycle mixing (slow and fast)
- Practical ABS bowl lid for dust-free operation
- Easily cleanable with smooth surfaces
- For safety in operation lid protection and electricity safety
- Ease of mobility with wheels
- Long life by robust construction
- Ideal for different dough (bread, baguette , cake, pizza, Turkish bagel)
- Dual speed
- Ease of use and control
- Digital control panel
- Ergonomic design

OPTIONAL

- Manual control
- Stainless Steel wire bowl lid
- Complete stainless steel body



MIXO Bar

TEKNİK ÖZELLİKLERİ / TECHNICAL SPECIFICATIONS

CLASSIC-M		MMX 250
Un Kapasitesi	Flour Capacity	150 kg
Hamur Kapasitesi	Dough Capacity	250 kg
Kazan Hacmi	Bowl Volume	350 lt
Kazan Çapı	Bowl Diameter	Ø 975 mm
Derinlik	Depth	1840 mm
Yükseklik	Height	1530 mm
Motor Gücü	Motor Power	13,5 kW
Ağırlık	Weight	1200 kg



MOBİL MİKSERLER MOBILE MIXERS

Hertür hamurun hazırlanması için ideal bir üründür. Paslanmaz çelikten imal edilen yoğurma bıçağı ve spiralin yönlendirmesiyle hamurun homojen ve hijyenik bir şekilde yoğrulmasını sağlayan makinedir.

Spiral yoğurma kolu ve bıçağı ile hamur homojen ve hijyenik şekilde yoğrulur, üstten alta tamamen havalandırır ve bu da hamur kalitesini artırır. Hamur yoğurma teknolojisine en uygun şekilde dizayn edilen mobil mikser, iki ana kısımdan, gövde ve hareketli üst gövdeden oluşur. Hamurla temas eden kısımlar yani bıçak spiral ve kazan paslanmaz çelik konstrüksiyonludur.

Mobil mikserin çalışma düzeni çift devirli olarak tasarlanmıştır. Bu sistemde de dönen kazan sayesinde yoğurma süresi düşünülerek verim yükseltilir. HİDROLİK SİSTEM üst gövdeyi (spiral) yukarı kaldırdığı gibi hamur kazanını da mikser dışına iter ve çeker, yani kazan kolaylıkla alınıp değiştirilebilir.

Yoğurma esnasında bıçakla kesilen hamurun her zerresine hareket sağlanır. Bu sistemde hamurun kalitesi yükseltilir. Kullanma güvenliği için koruyucu kapak kaldırıldığında mikser otomatik olarak durmaktadır ayrıca acil stop düğmesi ile istenildiği an çalışma durdurulabilir. Sağlam konstrüksiyon yapısıyla uzun ömürlüdür. Kayış ile tahrik edildiğinden sessiz çalışır.

ÖZELLİKLERİ

- Güçlü özel motoruyla düzenli ve problemsiz yoğurma
- Ayarlanabilir yavaş ve hızlı olmak üzere çift devirli tam otomatik yoğurma
- Tozsuz çalışma için pratik kazan kapağı
- Kullanım güvenliği için kapak muhafazası ve elektrikli emniyet
- Sağlam konstrüksiyonu sayesinde uzun süreli kullanıma uygun
- Farklı hamur tiplerine uygun (ekmek, baget, kek, pizza, simit)
- Çift hızlı sistem
- Paslanmaz çelik kazan ve spiral çevirme bıçağı
- Kolay kullanım ve kontrol
- Dijital kontrol panosu
- Ergonomik tasarım

OPSİYONEL

- Dijital dışında Touch Panel veya Çift zaman saatli Manuel Kontrol opsiyonu
- Paslanmaz kapak
- İstenildiği takdirde makine gövdesi komple paslanmaz
- Hamur sıcaklığı ölçme

Ideal for artisan and industrial bakeries, supermarkets, industrial pastries and all floury-product producers. Mixing tools (spiral and knife) mixes and aerates the dough homogenously which also increases dough quality. The product is ideal for the preparation all sorts of dough.

Mobile mixers offer excellent design for dough mixing technology. They have two main parts, chassis and mobile upper chassis. All dough contact surfaces i.e. spiral knife and bowl are stainless steel.

Mobile mixer has a dual speed run design. Rotating bowl reduces mixing time and improve performance. HYDRAULIC SYSTEM lifts upper chassis (spiral), while pushing and pulling the dough container from the mixer, namely the container can be easily changeable.

For safety mixer automatically stops if protection lid is opened, in addition operation can be stopped by emergency stop button.

Stainless steel mixing knife and spiral offers homogenous and hygienic dough mixing.

Strong construction assures long life and long working hours. Belt drive provides silent work.

FEATURES

- Powerful special motor provides Homogenous and problem-free mixing
- Time adjustable dual speed mixing (slow and fast)
- Practical bowl lid for dust-free operation
- For safety in operation lid protection and electricity safety
- Long life by robust construction
- Ideal for different dough (bread, baguette, cake, pizza, Turkish bagel)
- Dual speed system
- Stainless steel bowl, spiral and knife
- Ease of use and control
- Digital control panel
- Ergonomic design

OPTIONAL

- Touch panel or dual time clock manual control option, in addition to digital option
- Stainless steel lid
- Complete stainless steel machine chassis
- Dough temperature measurement



KALDIRMA DEVİRME MAKİNASI LIFTER TIPPER MACHINE



LIFTO Bar

TEKNİK ÖZELLİKLERİ / TECHNICAL SPECIFICATIONS

		LTH	LTS
Yükseklik	Height	1903 mm	4160 mm
Kazanlı yükseklik	Operating Height (With Bowl)	3100 mm	4215 mm
Derinlik	Depth	1690 mm	1065 mm
Genişlik	Width	1120 mm	1740 mm
Motor Gücü	Motor Power	1.5 kW	2,5 kW
Ağırlık	Weight	350 kg	600 kg

MOBİL KAZANLI MİKSERLER VE YOĞURMA MAKİNA KAZANLARINDAN EL DEĞMEDEN HAMURU AKTARABİLMEK İÇİN KULLANILIR.

Kaldırma ve devirme makinası , hamur dolu kazan arabalarını kaldırıp, kazanın içerisindeki hamuru "kesme-tartma" makinasının üzerindeki platforma bağlı olan hamur hunisine emniyetli bir şekilde aktarmak için dizayn edilmiştir. Bu işlem Hidrolik silindirlere yapılmaktadır.

Hidrolik sistemde mobil mikserden çıkarılan hamur dolu kazan kaldırma - devirme makinasının taşıyıcı kollarına geçirilir, ana şalter açılır, üzerindeki sinyal lambasının yandığı görüldükten sonra butona basılarak hidrolik sistem yardımıyla ayarlanan seviyeye kadar yukarı doğru kalkar. Kazan boşaltıldıktan sonra butona basılarak boşaltma valfleri devreye girer.

Kazanın kaldırması esnasında emniyet %100 oranında güvenli olarak sağlanmıştır.

Makinanın bahsi geçen bütün işlemler tek bir tuşa basarak başlatılıp sona erdirildiği gibi manuel olarak ta yapılabilmektedir.

Acil Stop butonu mevcuttur. Ses ve ışık ikazlı sistemi vardır.

ÖZELLİKLERİ

- Sağlam konstrüksiyon
- Paslanmaz kazan destek sacı
- Hidrolik ünite üzerinde Kaldırma basıncını gösteren manometre
- Metalik gri boyalı çelik gövde
- İhtiyaç duyulduğunda yere veya Kestart hunisine göre özel yükseklik yapılabilir.

OPSİYONEL

- Endüstriyel Mekanik kaldırma mekanizması
- Pnömatik Sıyırma
- Komple paslanmaz gövde
- Özel yükseklik

USED FOR AUTOMATIC & HYGIENIC TRANSFERRING OF MIXED DOUGH FROM MOBILE MIXER BOWL TO THE NEXT PROCESSING STEP.

LIFTOBAR is designed for lifting of the dough bowl and safely transfer of the dough in the container to the dough hopper of the dough dividing machine by means of hydraulic unit.

In the hydraulic system, dough bowl taken from mixer is fit to the lifting bars of LIFTOBAR; then turn main shelter on, when led blinks, push the button and lift the container to a desired height. Following unloading of the container, unloading valves steps in.

100% safety assured during the lifting of the container.

All these mentioned operations can run by one button touch or can be managed manually.

Emergency stop button is available. Alert and led warning system is also available.

FEATURES

- Sound construction
- Stainless steel bowl support sheet
- Manometer on the hydraulic unit displaying lifting pressure
- Steel body with metallic grey dye
- In case of any need Adjustable height according to the ground or hopper

OPTIONAL

- Industrial Mechanic lifting mechanism
- Pneumatic Scraper for Bowl
- Stainless steel construction optional
- Special heights



MIXO Bar

TEKNİK ÖZELLİKLERİ / TECHNICAL SPECIFICATIONS

		PMX 25	PMX 40	PMX 60
Kapasite	Capacity	25 lt	40 lt	60 lt
Kazan Çapı	Bowl Diameter	Ø 360 mm	Ø 400 mm	Ø 430 mm
Kazan Derinliği	Bowl Depth	360 mm	390 mm	445 mm
Derinlik	Depth	580 mm	580 mm	580 mm
Yükseklik	Height	860 mm	930 mm	930 mm
Genişlik	Width	530 mm	530 mm	530 mm
Motor Gücü	Motor Power	0,55 kW	1,5 kW	1,5 kW
Ağırlık	Weight	150 kg	175 kg	186 kg

Marketler , Oteller , Pastaneler , Cafe-Restaurantlar , Tüm Unlu mamul üreticileri için ideal bir üründür.

Pasta ve unlu mamullerin üretiminde , yumuşak hamurların yoğrulmasının yanı sıra yumurta , krema , mayonez ve benzeri gıda ürünlerini homojen bir şekilde çırpma , karma ve yoğurma amaçlı kullanılır.

Standardı çift devirli olup opsiyonel hız ayarlı olma imkanı vardır. Farklı kapasitelerde farklı modelleri mevcuttur.

BARTECH Planetary mixers are ideal for markets, hotels, pastry shops, coffee-restaurants, and all bakery product producers

They are mainly used in pastry products sector for soft dough mixing and for products like egg, cream, mayonnaises or similar products' beating, mixing and kneading purpose.

In addition to dual speed standard option, multi-speed is possible optionally. Different models with different capacities are available.

ÖZELLİKLERİ

- Paslanmaz çelik kazan ve karıştırma aksesuarları
- Planet sistem
- 3 değişik aparatı ile birlikte
- Karıştırma aparatlarının kolay değiştirilebilme imkanı
- Ağır hizmete dayanıklı gövde yapısı
- Sessiz çalışma
- Zamanı ayarlanabilir yavaş ve hızlı olmak üzere çift devirli yoğurma
- Tozsuz çalışma için pratik kazan kapağı
- Düzgün ve çıkıntısız yüzeyler dolayısıyla kolay temizlenebilir

FEATURES

- Stainless steel bowl and mixing tools
- Planet system
- With 3 different mixing tools
- Ease of replacement of mixing tools
- Heavy duty resistant body construction
- Dual speed mixing, with adjustable slow and fast rotation time
- Practical bowl lid for dust-free operation
- Easily cleanable due to smooth surfaces

OPSİYONEL

- Sürücü
- Komple paslanmaz gövde
- Çıkabilir tekerlekli kazan

OPTIONAL

- Driver (multi speed)
- Complete stainless steel body
- Removable wheeled container



MIXO  ar

TEKNİK ÖZELLİKLERİ / TECHNICAL SPECIFICATIONS

		FMX 25	FMX 75	FMX 100	FMX 150	FMX 250	FMX 350
Kapasite	Capacity	25 kg	75 kg	100 kg	150 kg	250 kg	350 kg
Kazan Çapı	Bowl Diameter	Ø 600 mm	Ø 850 mm	Ø 900 mm	Ø 1000 mm	Ø 1200 mm	Ø 1300 mm
Kazan Derinliği	Bowl Depth	330 mm	440 mm	450 mm	540 mm	600 mm	615 mm
Uzunluk	Length	1400 mm	1550 mm	1600 mm	1650 mm	2050 mm	2220 mm
Yükseklik	Height	1000 mm	1080 mm	1150 mm	1150 mm	1350 mm	1460 mm
Genişlik	Width	650 mm	900 mm	950 mm	1080 mm	1280 mm	1400 mm
Motor Gücü	Motor Power	2 HP 1500	2 HP 1500	3 HP 1500	4 HP 1500	7,5 HP 1500	7,5 HP 1500
Ağırlık	Weight	110 kg	150 kg	200 kg	450 kg	450 kg	600 kg



ÇAPALI YOĞURMA MAKİNALARI FORK MIXERS

Paslanmaz kazan içine konulan malzemeyi homojen bir şekilde karıştırarak düzgün ve havalandırılmış bir hamur elde etmek amacıyla tasarlanmış bir karıştırıcıdır.

Farklı sektörlerde de karıştırma ve yoğurma işlemleri için kullanılabilir (örneğin et karıştırmada)

Karıştırma çatalı her çeşit hamuru yoğurabilecek özellikte olup paslanmaz malzemeden imal edilmiştir.

Kazan paslanmaz çelik ve kapasiteleri muhteliftir.

This mixer is designed for the preparation of homogenous and well-aerated dough. It is classic and long way of mixing for dough.

Also can be used in some other sectors for meat kneading etc. Especially good for doughs needing time for proving on bowl.

Mixing fork is made of stainless steel material and suitable for mixing any kind of dough type.

Stainless steel bowl has different capacities.

ÖZELLİKLERİ

- Hamurun temas ettiği yüzeyler tamamen paslanmaz çeliktir.
- Değişik çap ve kapasitelerde imal edilmektedir.
- Bakım ve kullanım kolaylığı
- Denge ayaklarıyla makinenin zeminde dengesi sağlanır. Altı temizlenebilir.
- Hamur ve et ürünleri yoğurma işlevini yapar.

FEATURES

- *Stainless steel dough contact surfaces*
- *Variable diameter and capacities*
- *Easy maintenance and use*
- *Balance feet provide balanced standing on the floor, cleanable bottom.*
- *Mixes dough and meat products*

OPSİYONEL

- Monofaze motor
- Kazan üstü kapak
- Komple paslanmaz
- Çift devirli motor

OPTIONAL

- *Mono-phase motor*
- *Bowl lid*
- *Complete stainless steel*
- *Dual cycle motor*



VODOBAR

TEKNİK ÖZELLİKLERİ / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Su Kapasitesi	Water Capacity	25-40 lt/min
Genişlik	Width	320 mm
Derinlik	Depth	155 mm
Yükseklik	Height	400 mm
Toplam Güç	Total Power	35 W
Ağırlık	Weight	10 kg

VODOBAR KULLANILACAK SU MİKTARINI VE SICAKLIĞINI ÖLÇMEK VE KONTROL ALTINDA TUTMAK İÇİN KULLANILIR.

Tamamen elektronik kontrollüdür. Arzu edilen su karışım derecesi ve gerekli olan su miktarı dozajlama cihazından ayarlanarak sağlanır.

Tam otomatik su karıştırıcı ve sıcaklık kontrol cihazıdır. İstenilen çıkış su sıcaklığını, sıcak ve soğuk suyu gerekli oranlarda karıştırarak sağlar. Çıkış sıcaklığı istenen seviyeye gelene kadar suyun bypass edilmesi manuel olarak yapılabilir.

Aynı zamanda hamurun sıcaklık algılama sensörü (PT100) yardımı ile dijital ekranda görülebilir.

Cihazı üzerindeki Program tuşu ile çeşitli reçeteler oluşturulabilir.

ÖZELLİKLERİ

- Tam elektronik kontrol , 20 ayrı programlı çalışma (P0...P19)
- Otomatik veya manuel çalışma seçeneği
- Otomatik veya manuel bypass özelliği
- Çift nokta sıcaklık ölçümü:
- Hamur Probu Sıcaklığı VE Çıkış Su Sıcaklığı
- Paslanmaz kutuda
- Kolay kullanım
- Çift su girişi
- Hamur sıcaklığı ölçebilme opsiyonu

OPSİYONEL

- Hamur sıcaklık ölçüm probu
- Paslanmaz ayak

VODOBAR IS IDEAL FOR MEASUREMENT AND CONTROLLING OF WATER QUANTITY AND TEMPERATURE

BARTECH Water Doser is full electronic control. Desired water mixture temperature and water quantity are adjusted by means of dosing device.

It is full automatic water mixer and temperature control device. The device mixes cold and pipe-line water and adjusting the mixture for a desired outlet water temperature. Water bypass can be done manually until outlet temperature reaches to the desired degree.

Dough temperature is displayed in the digital display by means of temperature sensor (PT100).

Variable receipts can be made by means of program button on the device.

FEATURES

- Full electronic control with 20 programs (P0...P19)
- Automatic or manual operation option
- Automatic or manual bypass option
- Dual point temperature measurement
- Dough probe and outlet water temperature
- Within stainless package
- Ease of use
- Dual water inlet
- Dough temperature measurement option

OPTIONAL

- Dough temperature measurement probe
- Stainless steel hanger



UN DOZAJLAMA MAKİNASI FLOUR WEIGHING SILO



DOSO  ar

TEKNİK ÖZELLİKLERİ / TECHNICAL SPECIFICATIONS

		WS 150
Yükseklik	Height	975 mm
Derinlik	Depth	826 mm
Çap	Diameter	Ø 740 mm
Un Kapasitesi	Flour Capacity	150 kg

DOSOBAR dozajlama silosu kullanılacak un miktarını ölçmek ve kontrol altında tutmak için kullanılır.

Silolardan alınan ve miksera boşaltılacak unu üzerindeki özel loadcelli tartım sistemi ile tartan ve istenilen miktara göre boşaltma işlemini yapan sistemdir.

Tamamen elektronik kontrollüdür. Gerekli olan un miktarı dozajlama cihazından ayarlanarak sağlanır.

Kumanda panosundan verilen emre göre silolardan çekilen un tartı silosuna istenilen miktarda dolacaktır. Yine isteğe göre manuel valf kontrolü ya da pnömatik valf kontrollü iki vıç ile mikser kazanına boşaltılacaktır.

DOS3 ve DOS6 olmak üzere iki ayrı tartı göstergesi alternatifidir.

DOSOBAR IS IDEAL FOR MEASUREMENT AND CONTROLLING OF FLOUR QUANTITY.

This system takes required amount of flour from silos , weighs flour with special loadcell weighing system and empties in the bowl.

BARTECH Weighing Silo is full electronic control. Desired flour amount or mixture are adjusted by means of dosing device.

According to command given from Control Board , flour taken out from silos filled in the silos with required amount.

Also according to request flour can be emptied inside mixing bowl with manuel valve control or with pneumatic valve controlled two switches.

Weighing silos are controlled with Weighing programme according to silo quantities.

ÖZELLİKLERİ

- Paslanmaz gövde
- Dijital panelli kontrol cihazı
- Kullanıcı tarafından kurulan stok alarm seviyesi
- İstenen silodan istenen miktarda un çekebilme
- 100-150-200-300 kg. tartıma kadar alternatif modeller
- Tolerans kontrolü
- Dışarıdan açma imkanı

FEATURES

- Stainless steel hopper
- Digital control board
- Stock alarm level
- Taking any flour amount from any silo
- Alternative flour capacities for 100-150-200-300 kg.
- Tolerance control
- External start possible

OPSİYONEL

- Un Eleme
- Paslanmaz ayak
- DOS 6 Tartım programı
- Depolama siloları ve diğer komponentler
- Printer ve bilgisayar bağlantısı

OPTIONAL

- Flour sifting
- Stainless steel hanger
- DOS 6 Weighing program
- Storage silos and additional components
- Printer ve PC communication



UN ELEME MAKİNALARI FLOUR SIFTING MACHINES



FLO Bar

TEKNİK ÖZELLİKLERİ / TECHNICAL SPECIFICATIONS

		FS	FSI
Yükseklik	Height	1550 mm	1550 mm
Genişlik	Width	700 mm	700 mm
Derinlik	Depth	1170 mm	1170 mm
Motor Gücü	Motor Power	0,37 kW	0,37-0,75 kW
Ağırlık	Weight	75 kg	87 kg

Kompakt yapıda tasarlanmış bu makine sıkışmış ve rutubetli olan unu havalandırarak eleme işlevini yapar. Un ve granül yapısı una benzer toz hammaddeleri elemede kullanılabilir.

Unun içindeki istenmeyen yabancı maddeleri makineye bağlanan çöp torbasında toplar. Hazneye boşaltılan un helezon sistemiyle eleme haznesine aktarılır ve ipek elek dediğimiz eleme sisteminden geçerek un elenir. Elenen un çıkış haznesinden hamur yoğurma makinesine havalanmış ve elenmiş olarak aktarılır.

Tekerlekler sayesinde kolayca hareket edebilmektedir. Temiz ve sağlıklı mamul üretimi için şarttır. Paslanmaz olduğundan sağlığa uygundur.

Opsiyonel helezon boyu istenilen uzunlukta yapılır.

BARTECH Compact sifting machine aerates and sieves compressed and humid flour perfectly. Can be used for sieving flour and similar granulated raw materials.

It eliminates undesired material within the flour and collects them within a waste bag attached on the machine. Helix system transfers flour in the container to the sifting unit by and then this flour passes through the silk sieve.

Aerated and dressed flour is transferred to the dough-mixing machine.

It is easily movable due to wheels. Ideal for hygienic and healthy production. Stainless steel construction is suitable for health.

Optionally, helix length can be adjusted according to request.

ÖZELLİKLERİ

- Komple paslanmaz çelik
- Kolay değiştirilebilen fırçalar
- Standard elekte 50 kg/sefer
- 3 metre yüksekliğe kadar taşıma imkanı (isteğe bağlı)
- Emniyet ızgarası

FEATURES

- Complete stainless steel
- Easily changeable brushes
- 50 kg/cycle at standard sifter
- Conveyance up to 3 meters height (optional)
- Safety grid

OPSİYONEL

- İpek eleme
- Boşaltma ambarı
- Un taşıma

OPTIONAL

- Silk sieve
- Unloading reservoir
- Flour conveying



BARUTÇUOĞLU
grup

BARMAK BARUTÇUOĞLU GIDA MAKİNE SAN. TİC. A.Ş.
Organize Sanayi Bölgesi, Lacivert Caddesi, No: 8, Bursa 16140 TÜRKİYE
T: +90 224 241 63 20 (pbx) F: +90 224 241 63 29 GSM: +90 541 241 63 20
www.barutcuoglu.com.tr, info@barutcuoglu.com.tr