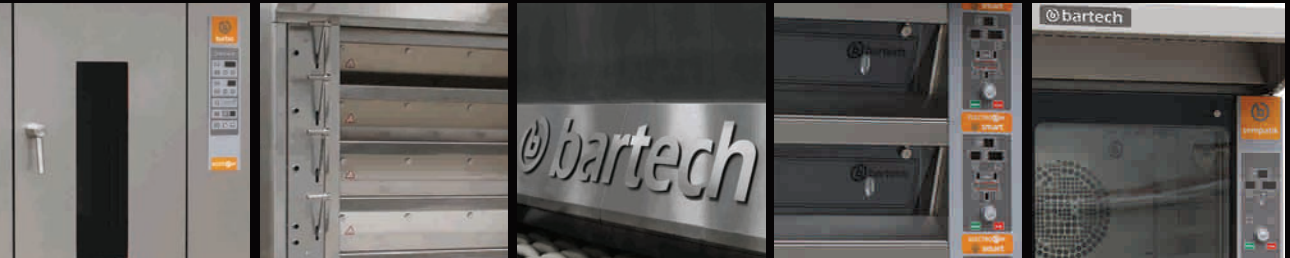




Buğdaydan sofranıza, teknolojinin imzası
Signature of technology from wheat to your meal



PIŞİRME FIRINLARI
BAKING OVENS



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



Her ürüne uygun pişirme çözümleri
Whatever you want to bake, we have perfect solution



ROTO**bar**

TEKNİK ÖZELLİKLERİ / TECHNICAL SPECIFICATIONS

TURBO		MAXI	MIDI	MINI
Tava Boyutları	Tray Dimensions	750x1.050 mm	580x780 mm 600x800 mm	400x600 mm
Tava Sayısı	Quantity of Trays	16	15	13
Piştirme Alanı	Baking Area	12,6 m ²	6,78 / 7,2 m ²	3,1 m ²
Genişlik	Width	2380 mm	2050 mm	1385 mm
Derinlik	Depth	2060 mm	1680 mm	1985 mm
Yükseklik	Height	2800 mm	2500 mm	2000 mm
Toplam Güç	Total Power	3,3 kW	2,1 kW	1,3 kW
Elektrikli Fırın için	For Electric Oven	87 kW	47 kW	39 kW
Ağırlık	Weight	2500 kg	1600 kg	900 kg
Günlük Kapasite	Daily Capacity (250 gr - 8 hr)	5000	2500	1250
Yakıt Türü	Fuel type	Dizel, Gaz , Fueloil , Elektrik / Diesel, Gas, Fueloil, Electric		



DÖNERLİ FIRINLAR RACK OVENS

İstenilen pişirme sıcaklığına ısıtılan fırına yüklenen tava arabasındaki ürünleri aynı renkte ve kıvamda homojen şekilde pişiren fırın tipidir.

Her kapasiteye ve uygulamaya göre farklı fırın modelleri mevcuttur. Önden brülörlü modeliyle kullanım kolaylığı sağlanırken arkada brülörlü modeli de dar alanlar için geliştirilmiştir.

Tüm fırınların ortak ve en önemli özellikleri eşit ısı dağılımı sayesinde **homojen pişirme**, kaliteli ürün pişirmek için çok önemli olan bol miktarda buhar üretimi, enerji tasarrufu, kolay kullanımı ve birinci sınıf malzeme kullanılmasıdır.

ÖZELLİKLERİ

- Her tür pişirmeye uygun yüksek performans
- Tüm ürün gramajlarında mükemmel ve homojen pişirme
- Yüksek buhar kapasitesi
- Yüksek verimlilik ve enerji tasarrufu için büyük alanlı ısıtıcı
- Paslanmaz çelikten yanma hücresi , pişirme gövdesi, davlumbaz, ön taraf ve dış kapaklar
- Kapı çevresi komple sızdırmaz contalı
- Kolay kullanım ve kontrol
- Dijital kontrol panosu
- Mazot, doğalgaz , LPG ve Elektrik ile çalışabilme
- Pişirme sona erdiğinde sesli ikaz sistemi

OPSİYONEL

- Dijital dışında Touch panelli (Dokunmatik) veya Manuel Kontrol opsiyonları
- İstenildiği takdirde Standard davlumbazdan daha büyük davlumbaz
- İsteğe bağlı Yükseltilmiş fırın bölmesi
- Giriş rampası uzatması

BARTECH Rack Ovens provide homogeneous baking with same colour and quality for products put with the trolleys in the oven heated to the desired temperature.

Different oven models are available for any capacities and practices. Designed for places with limited working area. Front burner model offers ease of use; rear burner is designed for places with limited working.

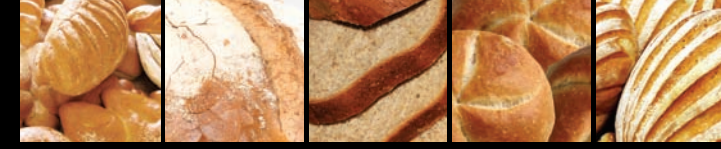
Common and the most important characteristics of bakery ovens are **homogenous baking** by means of homogenous heat distribution, high volume steam generation, which is very important for high quality baking, energy saving, ease of use and first class construction.

FEATURES

- High performance for all sorts of baking
- Excellent and homogenous baking for all basis weights
- High steam capacity
- High productivity and expansive heater for energy saving
- Stainless steel combustion chamber, baking chassis, hood, front and outer doors
- Complete sealed door circumference
- Ease of use and control
- Digital control panel
- Compatible with diesel fuel, natural gas, LPG and electricity as energy source
- Alert warning system for baked product

OPTIONAL

- Touch panel (touch-matic) or manual control options in addition to digital option
- Bigger aspirator hood than standard aspirator hood if desired
- Optional elevated oven rack
- Entrance ramp elongation



TAŞ TABANLI KATLI FIRINLAR MULTI DECK OVENS



DECKO**ar**

TEKNİK ÖZELLİKLERİ / TECHNICAL SPECIFICATIONS

IDEAL		180/4	120/4	120/5	60/5	24
Piştirme Göz Sayısı	Quantity of Baking Cell	4	4	5	5	4
Piştirme Alanı	Baking Area	18 m ²	10 m ²	12,5 m ²	5 m ²	3,84 m ²
Piştirme Göz Genişliği	Baking Cell Width	1800 mm	1200 mm	1200 mm	600 mm	1200 mm
Piştirme Göz Derinliđi	Baking Cell Depth	2500 mm	2110 mm	2110 mm	1700 mm	805 mm
Fırın Genişliği	Oven Width	2500 mm	1900 mm	1900 mm	1220 mm	1800 mm
Fırın Derinliđi	Oven Depth	4300 mm	3865 mm	3865 mm	3400 mm	2300 mm
Fırın Yüksekliği	Oven Height	2450 mm	2450 mm	2395 mm	2400 mm	2050 mm
Toplam Güç	Total Power	3,8 kW	3,8 kW	3,8 kW	2,8 kW	2,55 kW
Ağırlık	Weight	5800 kg	3050 kg	3300 kg	1950 kg	1030 kg
Günlük Kapasite	Daily Capacity (250gr-8hr)	6300	3500	4200	1750	1500
Yakıt Türü	Fuel Type	Dizel,Gaz,Fueloil,Elektrik / Diesel, Gas,Fueloil,Electric.				

IDEAL serisi katlı piştirme fırınlarının, farklı kapasite ve uygulamaya göre farklı modelleri mevcuttur.

Tüm modelleri tavada ya da taş üzerinde pişirmeye uygundur. Fırının yanma hücresinde elde edilen sıcak gaz , sirkülasyon fanının yardımıyla piştirme gözlerinin alt ve üstündeki hava kanallarında dolaştırılarak fırın gözlerini ısıtmaktadır. Özel sirkülasyon sistemi sayesinde tüm katlarda eşit ısı dağılımını ve durgun piştirme atmosferiyle kaliteli piştirme sağlanmaktadır. Her kat için istenilen miktarda yoğun miktarda buhar üreten üreteçler bulunmaktadır. Katlara birbirinden bağımsız olarak buhar verilebilmesi özelliğiyle aynı anda farklı katlarda değişik ürünlerin pişirilmesi mümkündür. Yalıtımla ısı kayıpları önlenmiş ve enerji tasarrufu sağlanmıştır.

Tüm fırınların ortak ve en önemli özellikleri eşit ısı dağılımı sayesinde homojen piştirme,kaliteli ürün pişirmek için çok önemli olan bol miktarda buhar üretimi ve gerektiğinde buharı hemen tahliye edebilme özelliği ,enerji tasarrufu,kolay kullanımı ve birinci sınıf malzeme kullanılmasıdır.

ÖZELLİKLERİ

- Her tür pişirmeye uygun yüksek performans
- Tüm ürün gramajlarında mükemmel ve homojen piştirme
- Her piştirme gözü için ayrı , yüksek kapasiteli buhar üreticisi
- Doğal taş taban kaplaması
- Duman ve buhar sızdırmayan piştirme kabinleri
- Paslanmaz çelikten yanma hücresi,davlumbaz,ön taraf, piştirme öz kapağı ve dış kapaklar
- Özel kaplamalı sactan piştirme gövdesi
- Siklotermik
- Mükemmel izolasyon
- Çeşitlilik
- Yüksek ısılarda piştirme olanağı
- Aşırı buhar basınç tahliye kolu
- Kolay kullanım ve kontrol
- Dijital kontrol panosu
- Mazot, doğalgaz , LPG , Fuel oil ile çalışabilme
- Piştirme sona erdiğinde sesli ikaz sistemi

OPSİYONEL

- Tamtaş opsiyonu
- İsteğe bağlı dökme taş alternatifi
- Dijital dışında Touch panelli (Dokunmatik) veya Manuel Kontrol opsiyonları
- İstenildiği takdirde Standard davlumbazdan daha büyük davlumbaz
- İsteğe bağlı Camdan göz kapağı

IDEAL deck ovens have different models for variable capacities and practices.

All models are ideal for baking on the tray or on the stone. Hot gases generated from the combustion chamber of the oven, by assistance of the circulating fan, circulates through the air channels on and under the baking units and heats the decks of the oven. Special circulation system offers homogenous heat distribution across all decks and steady baking atmosphere provides high quality and uniform baking. Steam generators produce enough steam generation for each deck. Different products can be baked simultaneously by virtue of separate steam generators for each chamber. Superior insulation retains heat and saves energy.

Common and the most important characteristics of bakery ovens are homogenous baking by means of homogenous heat distribution, high volume steam generation-which is very important for high quality baking, energy saving, ease of use and qualified materials used in construction.

FEATURES

- High performance for all types of cooking
- Excellent and homogenous baking for all bread weights
- Separate and high capacity steam generator for each baking chamber
- Natural stone base clothing
- Fog and steam-proof baking cabinets
- Stainless steel combustion chamber, hood, front backing room door and outer caps
- Baking chassis from steel sheet with special clotting
- Cyclothermic heating system
- Excellent insulation
- Variability
- Baking possibility at high temperatures
- Excessive steam pressure release handle
- Ease of use and control
- Digital control panel
- Work with diesel fuel, LPG and fuel oil
- Alert warning system upon cooling ends

OPTIONAL

- Full-stone option
- Optional cast-stone alternative
- In addition to digital model, touch panel or manual control options
- Bigger aspiration hood than standard hood
- Glass baking chamber door optionally



Her ürüne uygun pişirme çözümleri
Whatever you want to bake, we have perfect solution



ELECTRO **bar**

TEKNİK ÖZELLİKLERİ / TECHNICAL SPECIFICATIONS

SMART		EL 22	EL 23	EL 24
Kat Sayısı	Number of Decks	2	3	4
Pişirme Alanı	Baking Area	2,04 m ²	3,06 m ²	4,08 m ²
Tava Kapasitesi	Tray Capacity	8*(400x600 mm) 4*(600x800 mm)	12*(400x600 mm) 6*(600x800 mm)	16*(400x600 mm) 8*(600x800 mm)
Genişlik	Width	1540 mm	1540 mm	1540 mm
Derinlik	Depth	1660 mm	1660 mm	1660 mm
Yükseklik	Height	1540 mm	2000 mm	2130 mm
Pişirme Gözü Yüksekliği	Single Chamber Height	295 mm	295 mm	295 mm
Dinlendirme Odası Yüksekliği	Proofing Height	640 mm	640 mm	640 mm
Ağırlık	Weight	500 kg	650 kg	800 kg
Elektrik Gücü	Electric Power	22,2 kW	33,3 kW	44,4 kW



ELEKTRİKLİ KATLI FIRINLAR ELECTRIC DECK OVENS

SMART serisi katlı pişirme fırınları modüler fırınlardır. Farklı genişlik ve kat sayıları mevcuttur. Tek katlı olarak da kullanılabilir ; ihtiyaca göre davlumbaz, ilave kat, soğutma rafı ve mayalandırma kabini ilave edilebilir.

Tüm modelleri tavada ya da taş üzerinde pişirmeye uygundur. Her kat birbirinden bağımsız çalışır. Her katta buhar üretici ve ayrı kontrol panosu mevcuttur. Taban ve tavan ısıları ve buhar zamanları kontrol panosundan her kat için ayrı ayrı ayarlanmaktadır. Bu da çok katlı fırınlarda farklı katlarda farklı ürün pişirebilme özelliğini sağlar. Katları taş tabanlı olduğundan ısıyı eşit olarak yayar. Yalıtımla ısı kayıpları önlenmiş ve enerji tasarrufu sağlanmıştır.

Setüstü olanlar dışındakiler hareketli ve taşınabilir olmasından dolayı, çok kullanışlıdır.

Alt bölümünde isteğe bağlı soğutma rafı ya da mayalandırma kabini bulunmaktadır. Cam kapaklar ve halojen aydınlatma sistemiyle ürünler pişirme esnasında izlenebilir.

ÖZELLİKLERİ

- Her tür pişirmeye uygun
- Her katta ayrı sıcaklık ve zaman kontrolü
- Her katta buhar üretimi
- Üst- alt ısıtma ayrı kontrol edilebilir
- Özel aspiratörlü davlumbaz
- Ürünlerin taş üzerinde veya tepsilerde pişirilebilmesi
- Paslanmaz çelikten ön kısım , dış kapaklar ve davlumbaz
- Minimum ısı kaybı için uzun elyafli kaya yünü
- Buhar sızdırmazlık
- Kolay açılıp temizlenebilen kapaklar
- Kapaklarda ısı cam
- Yüksek ısılarda pişirme olanağı
- Dar tip EL 11-EL 12 modelleri konveksiyonlu fırın ile kombine edilebilir.
- Kolay kullanım ve kontrol
- Dijital kontrol panosu

OPSİYONEL

- Dijital dışında Touch panelli (Dokunmatik) veya Manuel Kontrol opsiyonları
- Dar tipi
- Farklı kat yükseklikleri
- Fırın altı ayak
- Fermantasyon kabini
- Soğutma rafı

SMART line Pastry ovens offer genuine modular design. Different sizes and deck quantities are available. These ovens can be used as single decked; optionally, hood, additional deck, cooling chamber and fermentation cabinet can be attached.

All models are suitable for baking on the griddle or Stone. Each deck works separately. Each deck has a separate steam generator and control panel. Base and roof temperatures and steam times are adjustable separately for each deck via control panel. This feature offers baking of different products at the same time at different deck. Stone base decks distribute heat homogenously. Superior insulation offers heat retain and energy saving.

Except for countertop ones, these ovens are user-friendly due to ratability and portability features.

Optionally at the bottom of oven ,cooling chamber and/or fermentation cabinet can be added. Products can be observed during baking process through glass doors and halogen illumination system.

FEATURES

- Ideal for all sorts of baking
- Seperate heat and time controls for each deck
- Steam production for each deck
- Separately controllable base-roof temperature
- Steam aspiration hood
- Products can be baked on the Stone or trays
- Stainless steel front side, covers and hood
- Long fiber Rock wool for minimum heat loss
- Steam-proof
- Ease of opening and cleanable cover plates
- Double glazing doors
- High temperature baking option
- Narrow type EL 11-EL 12 models can be combined with convectional oven
- Ease of use and control
- Digital control panel

OPTIONAL

- In addition to digital model, touch panel or manual control options
- Narrow type
- Adjustable number of decks
- Base mounted on casters
- Fermentation cabinet
- Cooling chamber



CONVO ar

TEKNİK ÖZELLİKLERİ / TECHNICAL SPECIFICATIONS

SEMPATİK		C1	C2
Tepsi Sayısı	Number of Trays	5-6	10
Tepsi Ölçüsü	Tray Dimensions	400x600 mm	
Genişlik	Width	850 mm	850 mm
Derinlik	Depth	1360 mm	1360 mm
Fırın Yüksekliği	Oven Height	645 mm	965 mm
Davlumbaz yüksekliği	Hood Height		197 mm
Soğutma rafı yüksekliği	Cooling Rack Height		523 mm
Dinlendirme Dolabı Yüksekliği	Proofing Height		765 mm
Elektrik gücü	Electric Power	9,26 kW	18 kW
Kontrol Tipi	Control Type	Dokunmatik, Elektronik kart / Touch, Electronic Card	

SEMPATİK serisi konveksiyonel fırınlar katlı elektrikli fırın , fermantasyon ünitesi , soğutma rafı ile kombine edilebilen modüler fırınlardır.

Rezistanslarda oluşan ısı sirkülasyon fanı vasıtasıyla pişirme gövdesine homojen bir şekilde dağılır. Cam kapaklar ve halojen aydınlatma sistemiyle ürünler pişirme esnasında izlenebilir. Çift camlıdır ve özel tasarımıyla iç ve dış cam kolaylıkla temizlenebilir. Tamamen paslanmaz çelik sacdan imal edilmiştir. İyi bir ısı yalıtımı ile enerji tasarrufu sağlanmıştır.

Özellikle sıcak satış noktaları ile pastanelerde, restaurantlarda, otellerde ve fırınlarda küçük ölçekli pasta, poğaçaya, börek, sandviç, ekmek üretimi için tasarlanmıştır. Setüstü olanlar dışındakiler hareketli ve taşınabilir olmasından dolayı, çok kullanışlıdır. Alt bölümünde isteğe bağlı soğutma rafı ya da mayalandırma kabini bulunmaktadır.

ÖZELLİKLERİ

- Taze , yarı-pişmiş ve dondurulmuş ürünlere uygun pişirme teknolojisi
- Estetik ve ergonomik tasarım
- 5-6 / 10-12 tepsili
- Pişirme noktaları için uygun
- Su spreyleme ya da buharlı sistem (opsiyonel)
- Farklı fan hızları , sıcaklık ve zaman kontrolü
- Ön ısıtma olanağı
- Hızlı ısınma
- Kolay temizlenebilir
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı cam kapı
- Set üstü model haricindekiler tekerlekli ve kolay hareket edebilir
- Dijital kontrol panosu
- Özel aspiratörlü davlumbaz
- Komple paslanmaz
- Kolay açılıp temizlenebilen kapaklar
- Yüksek ısılarda pişirme olanağı
- EL 11-EL 12 modelleri ile kombine edilebilir.
- Kolay kullanım ve kontrol
- Dijital kontrol panosu

OPSİYONEL

- Touch panelli (Dokunmatik) veya Manuel Kontrol opsiyonları
- Çoklu fan hızı
- Buhar jeneratörü
- Fırın altı ayak
- Fermantasyon kabini
- Soğutma rafı

Modular SEMPATİK line conventional ovens are combinable with narrow electric deck ovens, fermentation unit or cooling chamber.

Heat circulation fan distributes the heat generated by the resistances homogenously to all across the baking zone. Products can be observed during baking process by glass door and halogen illumination system. Dual glazing and special design offers ease of cleaning of inner and outer glass. Full stainless steel construction and Excellent energy saving by the superior insulation.

Designed especially for hot sales points, pasty shops, restaurants, hotels and baking houses for small scale pasty, for buns, sandwich, filled pastry, bread etc. baking. Except for without base models, these ovens are user-friendly due to portability features and rotation ability. Optionally cooling chamber and/or fermentation cabinet is possible to combine with.

FEATURES

- Ideal baking technology for fresh, semi-baked and frozen products
- Esthetic and ergonomic design
- 5-6 / 10-12 trays
- Suitable for baking points
- Water spraying or steam system (optional)
- Different fan speeds, temperature and time controls
- Preheating system
- Quick heating
- Ease of cleaning
- High temperature resistant glass lid
- Except for countertop models, other models are wheeled and easily portable
- Digital control panel
- Special aspiration hood
- Full stainless steel
- Ease of opening and cleanable glass doors
- High temperature baking options
- Combinable with EL 11-EL 12 models.
- Ease of use and control
- Digital control panel

OPTIONAL

- Touch panel (touch-matic) or manual control options
- Multiple fan rate
- Steam generator
- Base mounted on casters
- Fermentation cabinet
- Cooling chamber



Her ürüne uygun pişirme çözümleri
Whatever you want to bake, we have perfect solution



TÜNEL FIRINLAR TUNNEL OVENS



TAŞ TABANLI TÜNEL FIRINLAR / STONE-BASED TUNNEL OVENS

TEKNİK ÖZELLİKLERİ / TECHNICAL SPECIFICATIONS

TİP	ÖLÇÜLER / DIMENSIONS					TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS					
	Toplam Uzunluk	Piştirme Uzunluğu	Yükseklik	Genişlik	Bant Genişliği	Brülör Sayısı	Piştirme Alanı	Elektrik Bağlantıları	Buhar Tüketimi	Brülör Gücü	Çalışma Basıncı
TYPE	Total Length	Baking Length	Height	Width	Belt Width	Number of Burners	Baking Area	Electric Connections	Vapour Consumption	Burner Heat Capacity	Operating Pressure
TP	mm	mm	mm	mm	mm	unit	m ²	kW	kg/m ² /s	kcal	mbar
3X14	16600	14000	3300	4500	3000	1	42	11.4	5	513200	22
3X19	21600	19000				1	57	11.5		696500	
3X24	26600	24000				1	72	18.5		880000	

Yüksek kapasite, ileri teknoloji, ekonomik üretim, mükemmel kalite ve çeşitliliğin birleştiği ideal ürün.

Çelik konstrüksiyonlu siklotermik indirekt pişirme prensibine sahip yüksek kapasiteli fırınlardır. Pişirme ürün, fırın modeline göre tel-bant taşıyıcı ya da taş plaka üzerinde hareket ederken gerçekleşir.

Farklı pişirme sürelerine ve sıcaklık değerlerine uygundur. Gerdirme mekanizması taşıyıcıların esnemesini sabit bir seviyede tutar. Fırının ısıtılması sıcak havanın hava kanallarından fan vasıtasıyla dolaştırılması ile sağlanır. Bu sistem gaz kaçağına karşı tamamen emniyetlidir.

En önemli özellikleri ekonomik, hijyenik, standard ve yüksek kapasiteli üretime imkan vermesi; eşit ısı dağılımı sayesinde homojen pişirme; kaliteli ürün pişirmek için çok önemli olan bol miktarda buhar üretimi; enerji tasarrufu; PLC kontrolü sayesinde kolay kullanım; yüksek kalitesidir.

Her kapasiteye ve uygulamaya göre farklı Tünel fırın modelleri mevcuttur.

Ideal Product combining high capacity, latest technology, economic production, perfect quality and variety

This oven welded steel construction and with suitable heat insulation is a continuous baking of all types of bread and pastries. Bartech tunnel oven is suitable for different baking times and temperatures. The baking time can be adjusted steplessly by changing the speed of the moving conveyor

The tensioning mechanism maintains a constant stretching of the conveyor. The oven heating is performed with a circulating underpressure system for guiding flue gases. This system is completely safe against gas entering into the baking area. The entire system is protected against self-ignition of eventual residual oil vapours and gases in case of improper starting. The control elements are collected in the electric cabinet.

Some oven units are also equipped with indicating thermometers, inspection windows and lamps enabling a good control of baking process. The hoods with fans at the oven inlet and outlet are used for exhaustion of residual technological vapour

Different tunnel oven models are present for different applications and purposes.

Most important properties are being economic & hygienic, having standard and high capacity production, baking homogeneously with equal heat distribution, saving energy, operating easily with PLC control & touch panel and being made from first quality materials and components supplied.

ÖZELLİKLERİ

- Tel taban veya taş taban alternatifleri
- Her tür pişirmeye uygun yüksek performans
- Tüm ürün gramajlarında mükemmel ve homojen pişirme
- Yüksek buhar kapasitesi
- Paslanmaz çelikten yanma hücresi, davlumbaz, ön taraf ve dış kapaklar
- Isıya dayanıklı özel paslanmaz sacdan yanma hücresi
- PLC kontrolü ile kolay kullanım ve kontrol
- Farklı kapasite ve sıcaklık ayarlama seçenekleri
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı özel gözetleme camı
- Modüler tasarım
- Farklı ölçü ve uygulamalar
- 10 mt'den 40 mt'ye kadar uzunluk
- Otomatik veya manuel ayarlanabilir gergi sistemi

FEATURES

- Wire-mesh or Stone based alternatives
- High performance for all sorts of baking
- Excellent and homogenous baking for all basis weights
- High steaming capacity
- Stainless steel heating chamber, Steam hood, front side and side walls
- Combustion chamber from High temperature resistant steel
- PLC controlled easy operation
- Different capacity and Temperature Setting Opportunity
- High Temperature resistant inspection door glass
- Modular design
- Different dimensions and applications
- Baking length from 10 mt to 40 mt.
- Automatic and manual adjustable tensioning system



TEL TABANLI TÜNEL FIRINLAR / WIRE-MESH TUNNEL OVENS

TEKNİK ÖZELLİKLERİ / TECHNICAL SPECIFICATIONS

TİP TYPE	ÖLÇÜLER / DIMENSIONS					TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS					
	Toplam Uzunluk Total Length	Piştirme Uzunluğu Baking Length	Yükseklik Height	Genişlik Width	Bant Genişliği Belt Width	Brülör Sayısı Number of Burners	Piştirme Alanı Baking Area	Elektrik Bağlantıları Electric Connections	Buhar Tüketimi Vapour Consumption	Brülör Gücü Burner Heat Capacity	Çalışma Basıncı Operating Pressure
TP	mm	mm	mm	mm	mm	unit	m2	kW	kg/m2/s	kcal	mbar
3X15	20780	15000	3200	4018	3000	1	45	10.6	5	480000	22
3X18	23780	18000				1	54	14.7		573750	
3X21	26810	21000				1	63	14.7		701500	
3X24	29810	24000				1	72	17.7		765000	
3X27	32780	27000				2	81	17.7		500000	
3X30	35780	30000				2	90	21.2		556000	
3X33	38780	33000				2	99	22.5		612000	
3X36	41780	36000				2	108	22.5		630000	



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