



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



HAMUR İŞLEME
DOUGH PROCESSING



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.



DIVO  ar

TEKNİK ÖZELLİKLERİ / TECHNICAL SPECIFICATIONS

		BAR 10
Kesme Ağırlığı	Dividing Range	50-300 gr 100-600 gr 200-1000 gr
Genişlik	Width	610 mm
Derinlik	Depth	1350 mm
Yükseklik	Height	1540 mm
Çıkış Bantı Genişliği	Belt Width	200 mm
Çıkış Bantı Derinliği	Belt Length	750 mm
Motor Gücü	Motor Power	1.5 kW
Ağırlık (kg)	Weight	550 kg



KESME TARTMA MAKİNALARI DOUGH DIVIDERS

DIVOBAR kesme makinası bunkerine yüklenen hamuru kendi ağırlığı ve silindirde piston hareketi ile oluşturulan vakum sayesinde hamuru örselenmeden istenen gramajda tartan ve dönme hareketi ile kesecek şekilde olan makinadır.

Karıştırmadan sonra paslanmaz çelikten imal edilmiş huni içine yüklenen hamur sert kromdan kaplanmış silindir içinde çalışan piston hareketi ile vakumlanacaktır.

Piston polyamit malzemeden yapılacaktır. Volumetrik sistem sayesinde tartılan hamurlar silindirin yarım "dönme hareketi ile örselenmeden kesilip konveyör bandı vasıtası ile hamur yuvarlama makinasına taşınacaktır.

Gram aralıklarına göre farklı varyasyonları mevcuttur.

Ayrıca yüksek kapasite ve yüksek hassasiyetli farklı endüstriyel modeller de mevcuttur.

DIVOBAR weighs the dough loaded to its hopper by means of its own weight & vacuum generated by the piston movement across cylinder; and cuts the dough in the required weight without damaging it by rotation movement.

After mixing, dough loaded to the stainless steel hopper is molded by the polyamid piston in the cylinder made of hard chrome. Dough weighed by volumetric system is cut by half rotation movement of the cylinder and conveyed to the dough-rolling machine by means of a conveyor.

Different variations are available for weight ranges.

Also high capacity and high precision industrial models are available for different applications.

ÖZELLİKLERİ

- Kapalı devre yağlama sistemine sahip
- Paslanmaz hunisi
- Paslanmaz kapaklar
- Volumetrik kesme prensibi
- Farklı gramaj ve kapasite alternatifli
- Hassas kesme
- Endüstriyel üretim için farklı modeller
- Ana piston üzerinde hassas yay basıncı
- Çabuk ve kolay temizlenebilme
- Tekerlekli olup, bir yerden bir yere taşınması kolay

OPSİYONEL

- Teflon kaplı huni
- Dijital gösterge
- Çift pistonlu

FEATURES

- Closed circuit lubrication system
- Stainless steel hopper
- Stainless steel covers
- Volumetric cutting principle
- Variable weight and capacity alternatives
- Precise cutting
- Different models for industrial production
- Precise spiral pressure on the main piston
- Easy and quick cleaning
- Ease of mobility with wheels

OPTIONAL

- Teflon clothed hopper
- Digital display
- Double piston



RONDO  ar

TEKNİK ÖZELLİKLERİ / TECHNICAL SPECIFICATIONS

		BAR 20	BAR 20-E
Yuvarlama Ağırlığı	Weight Range	150-750 gr	150-1500 gr
Genişlik	Width	890 mm	1190 mm
Derinlik	Depth	1000 mm	1190 mm
Yükseklik	Height	1485 mm	1520 mm
Kapasite	Capacity	2500 u/ hr	4000 u/hr
Motor Gücü	Motor Power	2.05kW	3,28 kW
Ağırlık	Weight	250 kg	400 kg

RONDOBAR Hamur yuvarlama makinesi kesme-tartma makinesinden gelen hamuru saat ibresi yönünde dönen teflon kaplı alüminyum konik ve teflon kaplı alüminyum spiral taşıma kolları yardımı ile hamura yuvarlak şeklini veren makinedir.

Yuvarlak şekil alan hamuru prosesin devamındaki makinaya ulaştırır. Yuvarlama işlemi hamurların taşıma kollarına yüklenmesi ile başlar.

Gram aralıklarına göre farklı varyasyonları mevcuttur.

RONDOBAR Dough rounding machine rolls the dough coming from dividing machine, by means of clockwise rotating Teflonised aluminum conical and Teflon coated aluminum tracks.

Conical rounder gives spherical shape to the dough coming from divider and transfers it to the next processing machine. Rounding starts by loading of dough on the carrying-rolling tracks.

Different variations are available for weigh ranges

ÖZELLİKLERİ

- Paslanmaz kapaklar
- Teflon kaplı konik ve yapraklar
- Unlama sistemi
- Farklı gramaj alternatifleri
- Silindirik konik yuvarlama
- Yapraklar ve konik arasında yüksek hassasiyet
- Farklı yaprak boyutları
- Hava üfleme fanı
- Isıtma sistemi (opsiyonel)
- Tekerlekli olup, bir yerden bir yere taşınması kolay

OPSİYONEL

- Yağlama
- Sıcak hava üfleme
- Çıkış bandı
- Komple paslanmaz şase
- Endüstriyel modeller

FEATURES

- Stainless steel side panels and covers
- Teflon coated conic and tracks
- Flour dusting
- Variable weight alternatives
- Cylindrical conical rounding
- High precision machining between tracks and conic
- Different track dimensions according to weight ranges
- Air blowing fan
- Heating system (optional)
- Easily movable with on-wheel construction

OPTIONAL

- Oiling on cone
- Hot air blowing
- Exit band
- Complete stainless steel construction
- Industrial models



ARA DİNLENDİRME MAKİNASI INTERMEDIATE PROVER



PRO  ar

TEKNİK ÖZELLİKLERİ / TECHNICAL SPECIFICATIONS

		BAR 30 / 154	BAR 30 / 280	BAR 30 / 400
Tas Sayısı	No. of Bowls	154	280	400
Dinlendirme Süresi	Proving time	4 min	8 min	10 min
Hamur Ağırlığı	Weight Range	100-1000 gr	100-1000 gr	100-1000 gr
Kapasite	Capacity	1800-2000 u/hr	1800-2000 u/hr	1800-2000 u/hr
Derinlik	Depth	1180 mm	1780 mm	2380 mm
Genişlik	Width	1750 mm	1750 mm	1750 mm
Yükseklik	Height	2230 mm	2230 mm	2230 mm
Motor Gücü	Motor Power	0.75 kW	0.75 kW	0.75 kW
Ağırlık	Weight	560 kg	800 kg	1000 kg

BARTECH Ara dinlendirme makinesi hamur yuvarlama makinesinden gelen hamurları belirli bir süre dinlendirme işlemine tabi tuttukten sonra şekil verme makinesine ya da bağımsız çalışma durumunda istenen yere aktaran makinedir. Hamurların yuvarlama makinasından sonra ilk dinlendirme işlemi bu makinada gerçekleşir.

Ara dinlendirme makinasının giriş hunisinden sepetlere aktarılan hamur her sepette bir tur atıp ön gövdede bulunan şaşırtma kanalları yardımıyla bir yandaki sepete geçer. Bu işlem makine modeline göre tur sayısı boyunca devam eder ve çıkış hunisinden şekil verme makinasına aktarılır.

Gram aralıklarına göre farklı varyasyonları mevcuttur.

Farklı dinlendirme süreleri , hamur tipleri ve kapasiteler için farklı endüstriyel makineler de mevcuttur.

BARTECH Intermediate Proving machine proves dough coming from dough rounding machine for a while and then transfers them to the molding machine or to another place for different operation. This is the first proving step for dough coming from dough rounding machine.

Dough transferred to baskets from inlet of Intermediate Prover passes to the next basket by means of direction channels. This operation goes on throughout the number of cycle according to the model.

Different variations are available for industrial lines for different proving times , dough types and capacities.

Also high capacity and high precision industrial models are available for different applications.

ÖZELLİKLERİ

- Farklı kapasite ve dinlendirme süresi alternatifleri
- Plastik, yıkanabilir ve kolayca değiştirilebilir taslar
- Hamur izlenebilirliği için Pleksiglas gözetleme camı
- Hamur ile temas eden yüzeylerde teflon veya keçe ile kaplama
- Galvaniz kaplı şase
- Kolayca açılabilen paslanmaz sacdan dış kapaklar
- Tekerlekleri sayesinde istenilen yere kolayca yönlendirilebilme ve taşınabilme özelliği
- Modüler tasarım
- Farklı ölçü ve uygulamalar
- Endüstriyel üretim için alternatif modeller

FEATURES

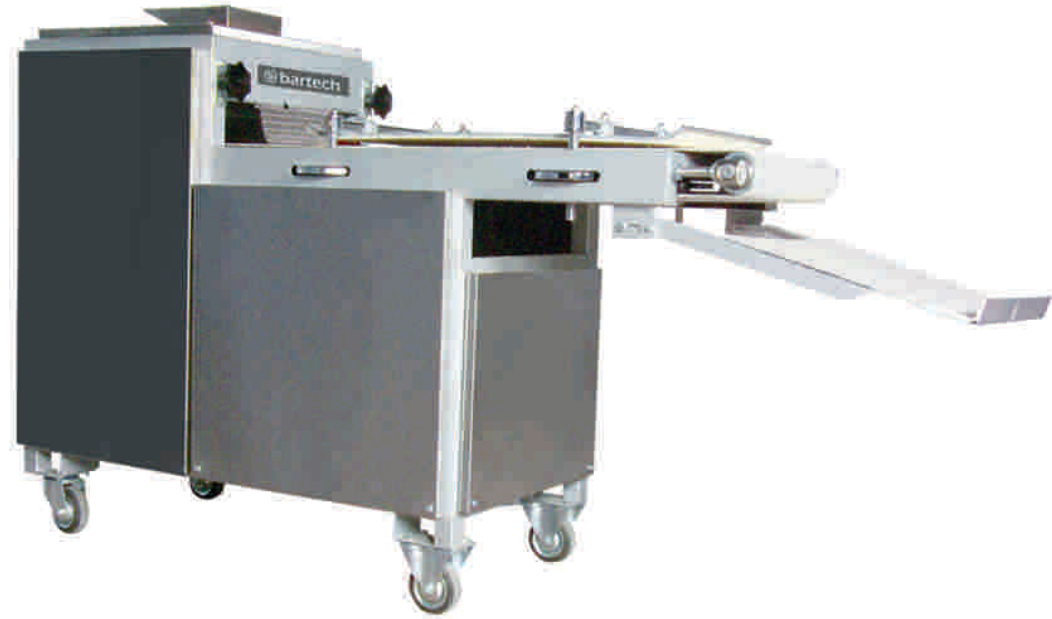
- Different capacity and proving time alternatives
- Plastic, washable, and easily changeable prover pockets
- Plexiglas inspection window
- Teflon or felt clothing for dough contact surfaces
- Galvanized machine chassis
- Ease of opening for stainless steel side panels
- Easily portable to any place by means of wheels
- Modular design
- Different sizes and applications
- Alternative models for industrial production

OPSİYONEL

- UV lambası
- Sıcak hava üfleme
- Hız sürücüsü
- Kontrollü yükleme
- Çift taraflı giriş-çıkış

OPTIONAL

- UV lamp
- Hot air blowing
- Invertor control
- Inlet belt (controlled)
- Outlet belt (controlled)



MOLDO  ar

TEKNİK ÖZELLİKLERİ / TECHNICAL SPECIFICATIONS

		BAR 40
Şekillendirme Ağırlığı	Moulding range	100-1000 gr
Hamur Kapasitesi	Capacity	2500 u/hr
Genişlik	Width	570 mm
Uzunluk	Length	1658 mm
Çalışma Uzunluğu	Working Length	1936 mm
Yükseklik	Height	1120 mm
Motor Gücü	Motor Power	1.1 kW
Ağırlık	Weight	216 kg



UZUN ŞEKİL VERME MAKİNASI LONG MOULDING MACHINE

MOLDOBAR Uzun Şekil Verme makinası , Ara Dinlendirme Makinasından çıkan dinlenmiş hamurlara şekil vermek için kullanılan makinedir.

Ara Dinlendirme Makinasından dinlenmiş olarak gelen hamur, makinanın giriş hunisinden silindirlere üzerine düşer. Silindirlere arasında geçerken açılan hamur yuvarlama teliyle kendi ekseninde etrafında tur atılarak bant üzerinde hareket eder. Bant üzerinden geçerken yastık vasıtasıyla hamura son şekil vermiş olur.

MOLDOBAR Long Moulding Machine is used for molding of dough coming from intermediate prover.

Proved dough coming from intermediate prover falls on the cylinders through inlet hopper of long moulder. Dough shelled during passing through cylinders rotates around its own axis by means of rotation wires and moves on the conveyor band. The pressure board shapes the dough during conveyed on the band.

ÖZELLİKLERİ

- Farklı gramaj için ayarlanabilen teflon kaplı silindirlere
- Kolay değiştirilebilir ve ayarlanabilir keçe kaplı yastık
- Kolay kullanım
- Endüstriyel üretim için alternatif modeller
- Paslanmaz çelikten kapaklar
- Makina tekerlekli olup kolay hareket edebilir
- Ara Dinlendirme Makinası ile uyumlu çalışacaktır.
- 100-1000 gr. arasında hamur aralığı
- Zincir-dişli sistemli tahrik

FEATURES

- Adjustable Teflon coated cylinders for different weights
- Easily adjustable and changeable felt clothed pressure board
- Ease of use
- Alternative models for industrial use
- Stainless steel side panels
- Movable on wheels
- Compatible operation with first prover
- Dough weight range from 100gr to 1000 gr
- Chain-gear system drive

OPSİYONEL

- Komple paslanmaz gövde
- Endüstriyel model alternatifleri
- Farklı yastık boyları

OPTIONAL

- Complete stainless chassis
- Different models for industrial purposes
- Alternative pressure board lengths



Baget makinesi , baget ekmeği (Fransız ekmeği) üretimi için kullanılır. Ara Dinlendirme Makinasından çıkan dinlenmiş hamurlara şekil vermek için kullanılan makinedir. 50 - 1200 gr. Aralığındaki tüm hamurları yuvarlar ve şekillendirir.

Uzunluk, makina üzerindeki ayar kolları , silindirler veya kumanda düğmeleri vasıtasıyla ayarlanabilir.

Hamurlar merdaneler arasına düştükten sonra yassılıtarak katlanır ve silindirik bir şekil alması sağlanır.

Baguette Moulder is used for baguette bread (French bread) production. It is used for giving long shape to dough coming from intermediate proofing machine.

It rounds and moulds dough with weight ranging from 50 to 1200 gr.

Length is adjustable by adjusting handles, cylinders and control buttons on the machine. Dough falls between rolling cylinders , flattened and takes cylindrical form.

ÖZELLİKLERİ

- Geniş gramaj aralığı
- Farklı gramaj için ayarlanabilen silindirler
- Özel dokunmuş keçe bandı
- Set üstü olup istenildiğinde ayak verilebilir.

FEATURES

- Wide weight range
- Adjustable cylinders for different
- Special woven felt band
- Countertop design, optionally feet can be attached

MOLDO

TEKNİK ÖZELLİKLERİ / TECHNICAL SPECIFICATIONS

		BM 1500
Gram Aralığı	Moulding Range	50-1200 gr
Kapasite (max)	Capacity (max)	1500 u/hr
Motor Gücü	Motor Power	1,1 kW
Ağırlık	Weight	190 kg

OPSİYONEL

- Paslanmaz kapaklar
- Hız sürücüsü
- Makina altı ayak
- Boşaltma bandı

OPTIONAL

- Stainless steel covers
- Invenor for different speeds
- Base on wheels
- Unloading belt



MOLDO  ar

TEKNİK ÖZELLİKLERİ / TECHNICAL SPECIFICATIONS

		R00/14	R00/20	R00/30	R00/36
Hamur Sayısı/her sefer	Dough Number/each	14	20	30	36
Gramaj Ağırlığı	Weight Range	100-300 gr	60-160 gr	40-120 gr	30-80 gr
Kapasite (max)	Capacity (max)	3700 u/hr	5300 u/hr	8000 u/hr	9500 u/hr
Makina Ölçüsü	Dimensions	646x663x1558 mm	646x663x1558 mm	646x663x1558 mm	646x663x1558 mm
Elektrik Gücü	Electric Power	1,7 kW	1,7 kW	1,7 kW	1,7 kW
Ağırlık	Weight	375 kg	375 kg	375 kg	375 kg



ROLL KESME-YUVARLAMA BUN DIVIDERS

Roll ekmeği yapmak için hızlı ve kolay kullanımlı bir makinedir. Otomatik gramajlama ve yuvarlama işlemi yapmaktadır.

Makine iki ayrı fazda çalışır; hamur presleme ve kesme fazı ve hamur yuvarlak şekillendirme fazı.

Farklı makine versiyonları mevcuttur. Esas olan gram aralığı, her seferde kesilecek hamur sayısı ve otomatik ya da yarı otomatik çalışma prensibidir.

This is very useful and practical machine for roll bread preparation. It automatically weighs and rounds the dough.

Machine runs in two phases: dough pressing-cutting phase and dough rounding phase.

Different versions are available. Basis to choose machine model is weight range, number of dough to be cut at each cycle and being operated automatically or semi automatically.

ÖZELLİKLERİ

- Kolay kullanım
- Nihai üründe optimal kalite
- Fazla yer kaplamayan konstrüksiyon
- Hassas gramajlama ve yuvarlama
- Kolay temizleme imkanı
- Kolaylıkla yeri değiştirilebilir.
- Farklı kapasite ve gram aralıklarında farklı modeller
- Yedek hamur tepsi

FEATURES

- Ease of use
- Optimal final product quality
- Compact construction
- Precise weighing and rounding
- Ease of cleaning
- Easily changeable.
- Different models with different capacity and weight range
- Spare dough tray

OPSİYONEL

- Otomatik ya da yarı otomatik model

OPTIONAL

- Automatic or semiautomatic model



HAMUR YUVARLAMA MAKİNASI DOUGH ROUNDING MACHINE



MOLDO  ar

TEKNİK ÖZELLİKLERİ / TECHNICAL SPECIFICATIONS

		BG 500	BG 600	BG 700
Merdane Aralığı	Roller Gap	0,5-40 mm	0,5-40 mm	0,5-40 mm
Bant Genişliği	Belt Width	480 mm	580 mm	680 mm
Silindir Çapı	Roller Diameter	70 mm	70 mm	70 mm
Silindir Uzunluğu	Roller Length	500 mm	600 mm	700 mm
Makina Yüksekliği	Machine Height	1250 mm	1250 mm	1250 mm
Makina Uzunluğu	Machine Length	3000 mm	3000 mm	3000 mm
Makina Genişliği	Machine Width	900 mm	1000 mm	1100 mm
Bant Uzunluğu	Belt Length	2350 mm	2350 mm	2350 mm
Motor Gücü	Motor Power	0,75 kW	0,75 kW	0,75 kW
Ağırlık	Weight	200 kg	220 kg	240 kg

RONDOBAR Hamur yuvarlama makinesi kesme-tartma makinesinden gelen hamuru saat ibresi yönünde dönen teflon kaplı alüminyum konik ve teflon kaplı alüminyum spiral taşıma kolları yardımı ile hamura yuvarlak şeklini veren makinedir.

Yuvarlak şekil alan hamuru prosesin devamındaki makineye ulaştırır. Yuvarlama işlemi hamurların taşıma kollarına yüklenmesi ile başlar.

Gram aralıklarına göre farklı varyasyonları mevcuttur.

RONDOBAR Dough rounding machine rolls the dough coming from dividing machine, by means of clockwise rotating Teflonised aluminum conical and Teflon coated aluminum tracks.

Conical rounder gives spherical shape to the dough coming from divider and transfers it to the next processing machine. Rounding starts by loading of dough on the carrying-rolling tracks.

Different variations are available for weigh ranges

ÖZELLİKLERİ

- Paslanmaz kapaklar
- Teflon kaplı konik ve yapraklar
- Unlama sistemi
- Farklı gramaj alternatifleri
- Silindirik konik yuvarlama
- Yapraklar ve konik arasında yüksek hassasiyet
- Farklı yaprak boyutları
- Hava üfleme fanı
- Isıtıma sistemi (opsiyonel)
- Tekerlekli olup, bir yerden bir yere taşınması kolay

FEATURES

- Stainless steel side panels and covers
- Teflon coated conic and tracks
- Flour dusting
- Variable weight alternatives
- Cylindrical conical rounding
- High precision machining between tracks and conic
- Different track dimensions according to weight ranges
- Air blowing fan
- Heating system (optional)
- Easily movable with on-wheel construction

OPSİYONEL

- Yağlama
- Sıcak hava üfleme
- Çıkış bandı
- Komple paslanmaz şase
- Endüstriyel modeller

OPTIONAL

- Oiling on cone
- Hot air blowing
- Exit band
- Complete stainless steel construction
- Industrial models



*Technological, Efficient,
Practical and Safe*
Teknolojik, Verimli, Pratik ve Güvenilir
Pişirme Çözümleri



Bartech is a trademark of BARMAK Barutçudglu Food Machinery Ind. Trd. Co.



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