



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



**ENDÜSTRİYEL EKMEK ÜRETİM HATLARI**  
**INDUSTRIAL BREAD PRODUCTION**



## 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 Sytems
- Dough Mixing
- Dough Processing
- Fermentation Units
- Baking
- Flour factories
- Special projects as Mobile bakeries

BARMAK makinaların 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.





**ENDÜSTRİYEL OTOMATİK HATLAR İÇİN**

- Un Silo Sistemleri
- Dozajlama Sistemleri
- Hamur Hazırlama Grubu
- Hamur İşleme Grubu
- Nihai Fermantasyon Makinaları
- Pişirme Fırınları
- Soğutma ve Paketleme

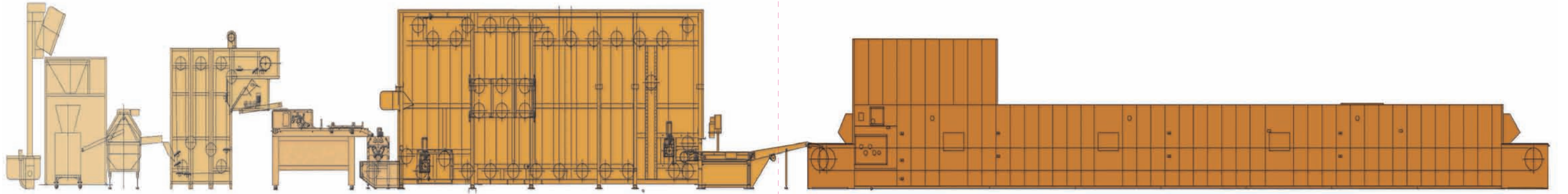
**FOR INDUSTRIAL PRODUCTION LINES**

- Flour Silo Systems
- Water Cooling and Dosing
- Dough Preparation
- Dough Processing
- Fermentation
- Baking
- Cooling and Packing

**EKMEK ÜRETİM PROJELERİNDE GÜVENİLİR ÇÖZÜM ORTAĞINIZ...**  
**YOUR LOYAL PARTNER IN BAKERY PROJECTS...**

**Her ekmek tipine uygun üretim çözümleri...**  
**The recipe for each product you want to produce...**

**Fırıncılar için, pratik, teknolojik, verimli ve güvenilir çözümler...**  
**Practical, technological, efficient, safe solutions for bakers...**





Dış silo / Outdoor silo



Çuval boşaltma istasyonu / Bag damping station



Kare silo / Square silo

Un Silo sistemleri müşteriye özel projelendirilir. Depolanmak istenen ürüne, kapasiteye, ürün çeşidine, taşıma şekline, taşıma mesafesine ve yere göre proje hazırlanır.

Flour Silo Systems projected according to need; Raw Material to be stored, storage capacity, variety, conveying type, conveying distance and place.



### UN SILO SİSTEMLERİ

- Çuval Boşaltma İstasyonu
- Un Siloları (Dış Silo, İç Silo)
- Taşıma Sistemleri (Mekanik ya da Pnömatik)
- Tartı Silosu
- Kontrol Programı

### FLOUR SILO SYSTEMS

- Bag Damping Stations
- Flour Silos (Outdoor or Indoor)
- Conveying Systems (Mechanical or Pneumatic)
- Weighing Silos
- Control Program







## HAMUR HAZIRLAMA GRUBU DOUGH PREPARATION



Mobil kazanlı mikser  
Mobile mixer



Kaldırma devirme makinası  
Lifter tipper machine

Yüksek performanslı, uzun çalışma saatlerine dayanıklı, sağlam konstrüksiyonlu, her tip hamura uygun yoğurma çözümleri.

*Dough Preparation solutions with high performance, long operation hours, strong construction and compatibility for different dough types.*

### HAMUR HAZIRLAMA

- Su Dozajlama
- Mobil Mikserler
- Kaldır Devir

### DOUGH PREPARATION

- Water Dosaging
- Dough Mixing
- Lifter Tipper







## HAMUR İŞLEME GRUBU DOUGH MAKE UP



Farklı hamur tiplerine ve kapasitesine uygun olan hamur işleme makinaları hamuru elle şekillendirilmiş gibi özenle işleminin yanı sıra birbirleriyle senkronize çalışır ve hijyenik üretime olanak sağlar.

Uzun çalışma saatlerine dayanıklı ve sağlam konstrüksiyonlu olup ürün için gerekli prosese uygun projelendirilir.

*Industrial Dough Make Up machines are designed and projected for different capacities, dough types, and shapes based on customer's needs with high forming accuracy same as hand made. They work in synchronisation with each other, need minimum manpower and also provide hygienic production.*

*Industrial Dough Make Up lines present solutions with high performance, long operation hours and strong construction.*

### HAMUR HAZIRLAMA

- Hamur Hunisi
- Kesme Tartma Makinaları
- Hamur Yuvarlama makinaları
- Ara Dinlendirme Makinaları
- Uzun Şekil Verme Makinaları

### DOUGH PREPARATION

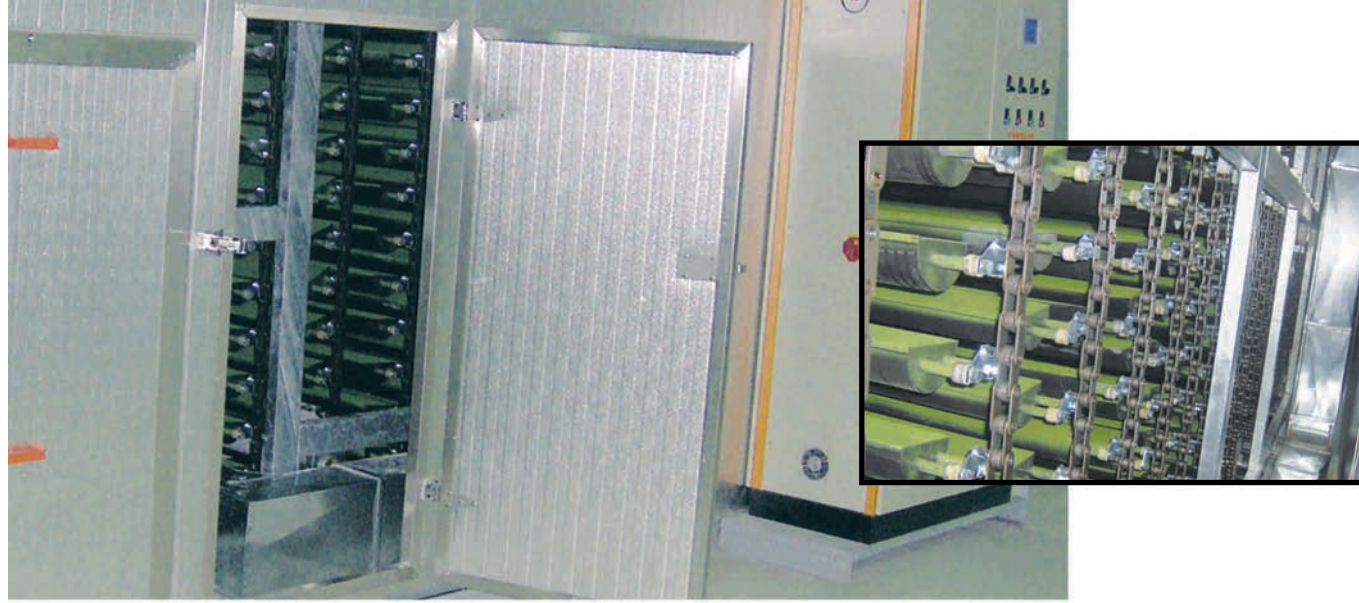
- Dough Hopper
- Dough Dividing Machines
- Dough Rounding Machines
- Intermediate Proofing Machines
- Long Moulders







## FERMANTASYON GRUBU FINAL FERMENTATION



Katlı nihai fermantasyon makinası / Tray type final fermentation machine



Tünel tipi nihai fermantasyon makinaları / Tunnel type final fermentation machines

Nihai fermantasyon odası  
Final fermentation room

Ürünün kalitesi için en önemli proseslerden biri de son fermantasyondur. Kapasite, dinlendirilecek ürün tipi, fermantasyon süresi, nem oranı ve mevcut kurulum alanı düşünülerek müşteriye en uygun fermantasyon modeli projelendirilir.

Otomatik ya da yarı otomatik hatlara uygun farklı fermantasyon alternatifleri mevcuttur.

Komple üretim hatları dışında müşterilerin kullanımda olan mevcut hatları için de projelendirmeler yapılmaktadır.

*Final fermentation is one of the most important step that effects the quality of bread. Final fermentation systems are projected taking into consideration the needs of the customer such as capacity, product type, fermentation period, humidity ratio and available space.*

*Different models are available for automatic or semi-automatic lines.*

*Other than complete production lines final provers can be projected and adapted into lines still in operation.*

### SON FERMANTASYON MAKİNALARI

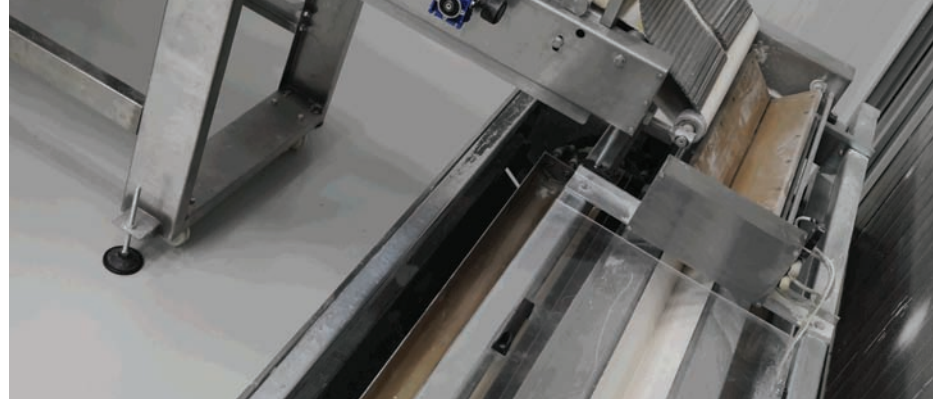
- Tepsili Katlı Fermantasyon Makinaları
- Tünel Tip Fermantasyon Makinaları
- Dinlendirme Odaları

### FINAL FERMENTATION MACHINES

- Tray Type Fermentation Machines
- Belt Type Fermentation Machines
- Fermentation Cabinets for Trolleys



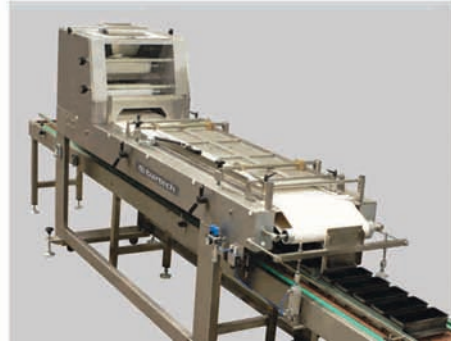




Otomatik sıralama  
Automatic charger



Tavaya dizme makinası  
Panning machine



Tost şekil verme ve sıralama  
Toast moulder and panner



Bıçak atma makinası  
Dough cutting device

Otomatik Üretim Hatlarında makinalar arası Aktarım-Taşıma ve Sıralama çok önemlidir.

Tüm makinaların senkronize halde çalışması bu ara makinaların düzgün çalışmasıyla sağlanır. Otomatik hatların görünmeyen kahramanlarıdır.

Farklı hat konseptlerine uygun farklı Aktarma-Yükleme-Sıralama çözümlerimiz mevcuttur.

#### **HAMUR AKTARMA**

- Otomatik Sıralama Makinaları
- Tavaya Dizme Makinaları
- Hamur Taşıma Bantları
- Fırın Yükleme Makinaları
- Bıçak Atma Makinaları

*Transferring-Conveying-Charging and Loading Systems are very important in Automatic Production Lines*

*Synchronisation of all machines is only possible with effective operating of these machines. They are invisible heroes of automatic lines.*

#### **DOUGH TRANSFER**

- Automatic Charging Machines
- Panning Machine
- Dough Transfer Conveyors
- Oven Loaders
- Dough Cutters







### PIŞİRME

Endüstriyel Ekmek üretimi için ideal pişirme fırınları Tünel tip fırınlardır. Az işçilik istemesi, yakıt tasarrufu sağlaması, Uzun çalışma saatlerine uygun olması, Sağlam konstrüksiyonu, düşük bakım maliyeti, Kontrol kolaylığı gibi pek çok avantajından ötürü tercih edilir.

Farklı ürün tipleri, pişirme prensipleri ve kapasitelere göre çeşitli modelleri mevcuttur. Ayrıca müşteri isteğine bağlı olarak taş ya da tel taban alternatifleri vardır.

Francala ekmekten tost ekmeğine, Roll ekmekten kek pişirmeye kadar geniş bir ürün yelpazesine hitap etmektedir.

### 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 m'ten 40 m'te kadar uzunluk
- Otomatik veya manuel ayarlanabilir gerji sistemi

### TÜNEL FIRINLANIMIZIN AVANTAJLARI

- Ekonomik üretim
- 24 m. fırın uzunluğuna kadar tek brülörle ısıtma
- Yakıt tasarrufu
- PLC kontrollü kolay ve problemsiz işletim
- Türk ekmeğine uygun buharlama sistemi
- Kaydırma ve gerdirme sistemi ile uzun bant ömrü
- Az iş gücü

### BAKING

Tunnel ovens are ideal baking solutions for Industrial Bread Production. Strong construction; low fuel consumption, manpower and maintenance costs; being compatible for long working hours; easiness of control and many additional advantages make it preferable. Different models and designs are available for variable baking applications and capacities.

Different alternatives are available for stone or wire-mesh based according to product to be baked.

Appropriate for wide range of products from francala bread to toast bread; from rolls to cakes.

### 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

### ADVANTAGES OF OUR TUNNEL OVENS

- Economical production
- Upto 24 mt. oven length heating with only one burner
- Efficiency in fuel consumption
- Easy operation with PLC control
- Perfect steaming system
- Long belt life with sliding and tensioning system
- Low manpower





TEL TABANLI TÜNEL FIRINLAR / WIRE-MESH TUNNEL OVENS



TAŞ TABANLI TÜNEL FIRINLAR / STONE-BASED TUNNEL OVENS

TEKNİK ÖZELLİKLERİ / TECHNICAL SPECIFICATIONS

TİP	ÖLÇÜLER / DIMENSIONS					TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS					
	Toplam Uzunluk	Pişirme Uzunluğu	Yükseklik	Genişlik	Bant Genişliği	Brülör Sayısı	Pişirme 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	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	

TEKNİK ÖZELLİKLERİ / TECHNICAL SPECIFICATIONS

TİP	ÖLÇÜLER / DIMENSIONS					TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS					
	Toplam Uzunluk	Pişirme Uzunluğu	Yükseklik	Genişlik	Bant Genişliği	Brülör Sayısı	Pişirme 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	m2	kW	kg/m2/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	





**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](http://www.barutcuoglu.com.tr), [info@barutcuoglu.com.tr](mailto:info@barutcuoglu.com.tr)**