



 **DAMAK**[®]
ENDÜSTRİYEL FIRIN MAKİNELERİ

içindekiler

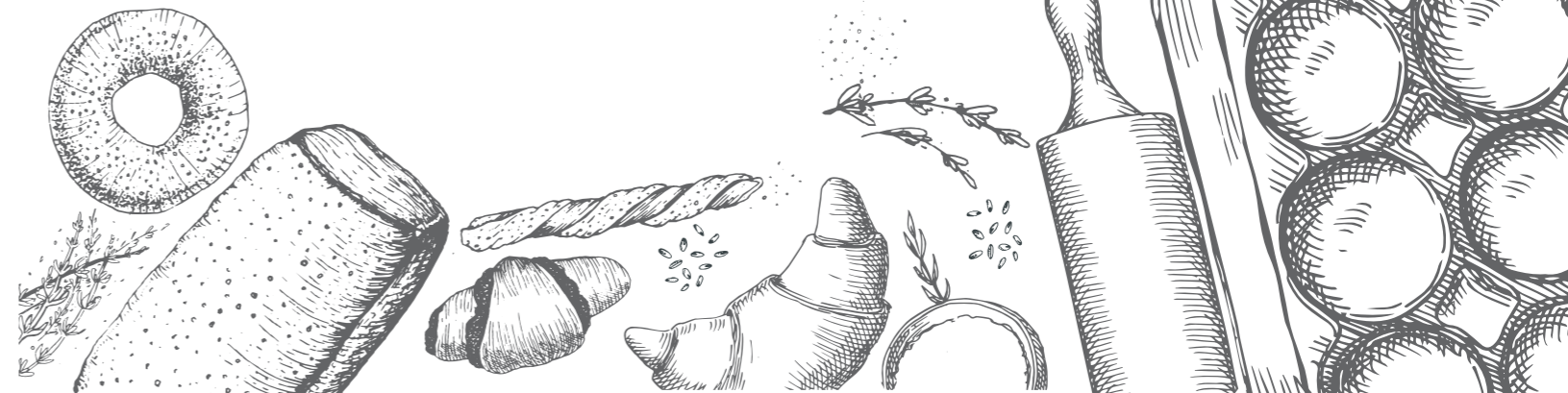
index | contenu | فهرس

• Pişirme Grubu Baking Group Groupe de Cuisson الأفران	05
• Hamur İşleme Grubu Dough Processing Group Préparation de la pâte إعداد العجين	27
• Hamur Karıştırma Dough Mixing Mélange de la pâte خلط العجين	43

www.
damakmakine
.com.tr



DAMAK
ENDÜSTRİYEL FIRIN MAKİNELERİ



hakkımızda

DAMAK Makine ;fırın makineleri ve pastane ekipmanları üreticisi ihracatçı bir TÜRK firmasıdır. Faaliyetlerini dünyanın 7 kıtasında ve 65'ten fazla ülkede sürdürmektedir. Gerek kurmuş olduğumuz tesisler, gerekse müşterilerimize vermiş olduğumuz birebir destekler ile uluslararası pazarda ülkemizi en iyi şekilde temsil etmek temel prensibimizdir. Tüm faaliyetlerinde uluslararası standartlara uyum ve sürekli gelişim amacını gözeterek DAMAK Makine, dünya üzerinde edineceği başarılı çalışmalar ile adından söz ettirip sektöründe global bir oyuncu olma hedefinde ilerleyecektir.

about us

DAMAK Machinery is a Turkish manufacturer and exporter company of bakery machines and pastry equipments. DAMAK is keeping its activities on more than 65 countries in 7 continents. Our main principle is representing our country in the best way at the global market by establishing the best facilities and giving individual and special support to each one of our customers. DAMAK community is considering the aim of harmonization with international standards and continuous improvement in all its activities and will advance for being a global player by achievements that will obtain at the global scale.

a propos de nous

DAMAK MAKINE est une société turque fabricante et exportatrice d'équipement de la boulangerie et de la pâtisserie. DAMAK touche avec ses activités plus de 65 pays sur 7 continents. Le principe essentiel de son personnel dévoué est de représenter le pays de la meilleure façon sur le marché mondial en établissant de meilleures relations et en donnant un soutien individuel et spécial à chacun des clients. DAMAK Makine envisage l'objectif d'harmonisation avec les normes internationales et l'amélioration continue dans toutes ses activités et progresse pour être un acteur mondial par des réalisations qu'elle obtient à l'échelle mondiale.

من نحن

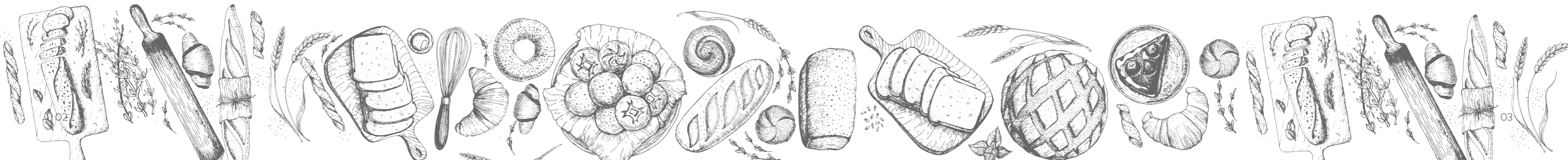
نحن شركة تركية مصنعة و مصدرة لمعدات المخابز و الحلويات. شركتنا تلمس بأنشطتها أكثر من 65 دولة منتشرة على 7 قارات. المبدأ الأساسي لموظفينا المتفانين و المؤهلين هو تمثيل تركيا على أكمل وجه في السوق العالمية من خلال إقامة علاقات أفضل و تقديم الدعم الفردي و الخاص لكم زبون و عميل. شغلنا شاغل هو الموازنة الدائمة مع المعايير الدولية و التحسين الدائم لمنتجاتنا و خدماتنا بالاجتهاد و الاخلاص للبقاء في القمة على المستوى المحلي و العالمي.

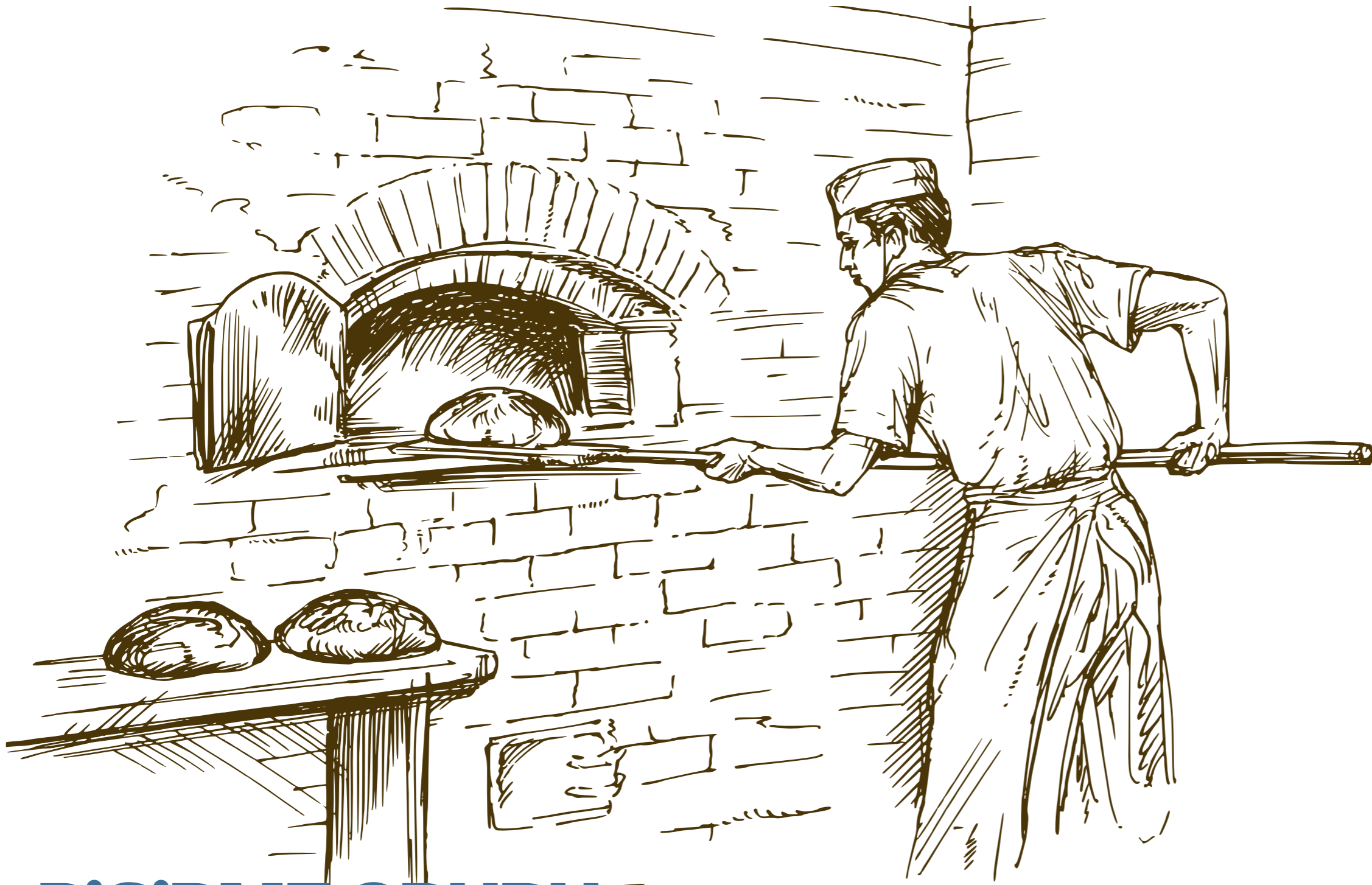


better bread with better technology

DAMAK
ENDÜSTRİYEL FIRIN MAKİNELERİ

damakmakine.com.tr





PIŞİRME GRUBU

BAKING GROUP | GROUPE DE CUISSON

الأفران

- Borulu Katlı Fırın (Otomatik Yükleme Ünitesi)
Steam Tube Oven (Automatic Loading Unit)
Four À Tube Annulaire (Enfourneur Automatique)
فرن متعدد الطوابق بمحمل آلي
- Döner Arabalı Fırın | Rotary Oven
Four Rotatif | فرن دوار
- Borulu Katlı Fırın | Steam Tube Deck Oven
Four À Tube Annulaire | فرن متعدد الطوابق بالانابيب
- Siklotermik Taş Tabanlı Fırın | Cyclotermic Deck Oven
Les Fours Cyclothermiques | فرن النقل الحراري متعدد الطوابق
- Mini Borulu Fırın | Mini Tube Oven
Mini Four À Tubes Annulaires | فرن مصغر متعدد الطوابق بالانابيب
- Mini Elektrikli Katlı Fırın | Mini Electrical Deck Oven
Mini Four À Sole Électrique | فرن كهربائي مصغر متعدد الطوابق
- Konveksiyonlu Fırın | Convection Oven
Four à Convection | فرن الحمل الحراري
- Döner Konveksiyonlu Fırın | Rotary Convection Oven
Four à Convection Rotatif | فرن الحمل الحراري الدوار
- Kompakt Fırın | Compact Oven
Four Combiné | فرن مدمج
- Konveyörlü Fırınlr | Mini Tunnel Ovens
Mini Four Tunnel | فرن نفق مصغر

 **DAMAK**[®]

DM TO

250 | 500 | 750



🇹🇷 BORULU KATLI FIRIN (OTOMATİK YÜKLEME ÜNİTELİ)

- Otomatik yükleme ve boşaltmalı robot sistemi.
- Çok fonksiyonlu pişirme ve ayar kombinasyonları.
- Boru tip ısıtma sistemi şeklinde 6 katlı olarak üretilmektedir.
- Tüm yüzeylerde eşit pişirme dengesi.
- PLC Kontrol seçeneği ile internet üzerinden uzaktan kontrol imkânı.
- Doğalgaz, Dizel veya katı yakıtla ısıtma sistemi.
- Yanma odası ve gaz kanalları ateşe dayanıklı tuğladan imal edilmiştir.
- Harici olarak güçlü buhar kazanı sisteme dahil edilmiştir.
- PLC Kontrol sistemi ile her katı yönetme ve takip etme.

🇫🇷 FOUR À TUBE ANNULAIRE (ENFOURNEUR AUTOMATIQUE)

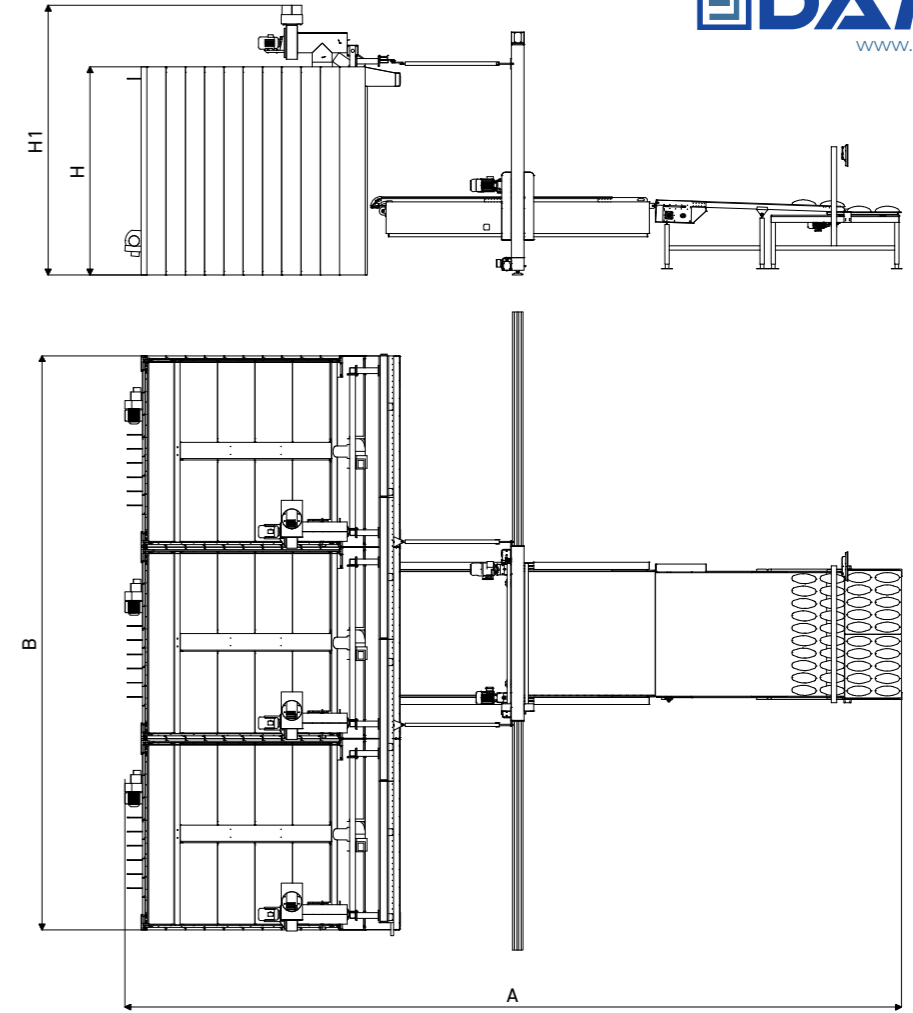
- Minimise les coûts de cuisson par son système de tubes annulaires spéciaux et ses dalles réfractaires.
- Chambre de combustion construite en briques réfractaires qui garantit sa durabilité.
- Circulation de chaleur équilibrée et parfaite par le système à tubes fermés.
- Chaque étage est équipé de système de vapeur et de mécanisme décharge de vapeur supplémentaire.
- Coffret électrique et chambre de combustion peuvent être conçus à droite ou gauche selon configuration de votre local.
- Possibilité de contrôle et suivi de loin via la connexion internet, pour les fours dotés d'écran tactile.
- Chauffage à gaz, diesel ou bien à combustible solide.
- Vitre résistante à la chaleur à l'entrée de chaque étage.
- Eclairage halogène bien conçu.
- Différents choix de modèle selon la surface et la capacité de votre lieu de travail.

🇬🇧 STEAM TUBE OVEN (AUTOMATIC LOADING UNIT)

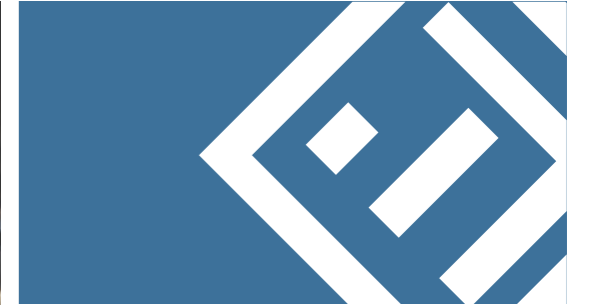
- Automatic loading and unloading robot system.
- Multi functional baking and setting combinations.
- It is produced with steam tube heating system as 6 decks.
- Equal baking balance in all surfaces.
- Remote control via internet connection for the PLC Control option.
- Natural gas, diesel or solid fuel heating systems.
- Burning chamber and gas channels are produced from refractory bricks.
- Strong steam boiler is included in the system as external.
- Managing and following up the every decks with PLC control system.

🇬🇧 فرن متعدد الطوابق بمحمل آلي

- يساهم في التقليل من تكاليف المادية للطهو لاحتوائه على نظام خاص للانباب الحلقية و جسم من الخرسانة.
- غرفة الاحتراق مبنية بالطوب المقاوم للحرارة، ما يعطيها قدرة على التحمل و عمرا طويلا.
- جريان الحرارة يكون بطريقة متوازنة بين الطوابق لاحتواء الفرن على نظام أنابيب مغلق.
- كل طابق مزود بنظام البخار و تفرغ البخار الزائد.
- يمكن تصميم العلبه الكهربائيه و غرفة الاحتراق في الجزء الأيمن أو الأيسر بحسب الطلب.
- امكانية التحكم و المراقبة من بعيد اثناء الطهو عن طريق الانترنت بالنسبة للأفران المزودة بشاشة التحكم.
- يعمل بالبنزين، الغاز الطبيعي أو الوقود الصلب.
- مدخل كل طابق عبارة عن باب زجاجي مقاوم للحرارة.
- اناارة قسم الطهو بمصابيح الهالوجين.
- خيارات و نماذج متعددة من الأفران بحسب مساحة المخبز و الطاقة الانتاجية الخاصة به.



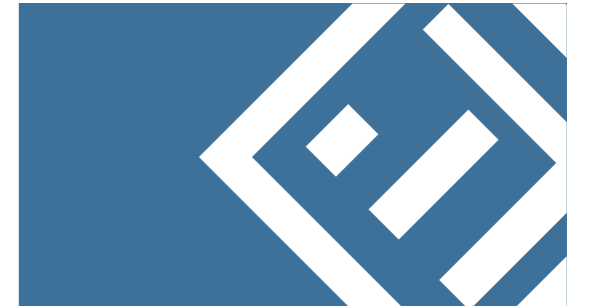
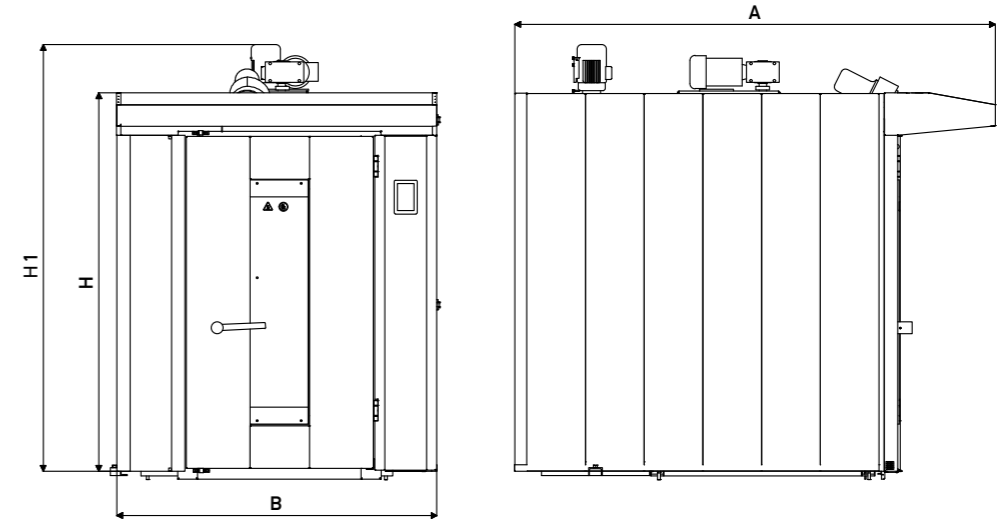
DAMAK
www.damakmakine.com.tr



KOD CODE CODE الرمز		DM TO 250	DM TO 500	DM TO 750
Piştirme Alanı Baking Area Surface de Cuisson مساحة الطهو	m ²	25	50	75
Kat Sayısı Number of Decks Nombre d'Étage عدد الطوابق	N	6	6	6
Uzunluk Length Longueur الطول	A (mm)	11500	11500	11500
Genişlik Width Largeur العرض	B (mm)	2700	5400	8100
Yükseklik Height Hauteur الارتفاع	H (mm) H1 (mm)	2950 3800	2950 3800	2950 3800
İç Ölçüler Inner Dimensions Dimensions Internes الأبعاد الداخلية	a (mm)	2320	2320	2320
	b (mm)	1770	1770	1770
	h (mm)	200	200	200
Max. Isı Değeri Max. Heating Température Maximale الحرارة القصوى	°C	300	300	300
Ağırlık Weight Poids الوزن	Kg	20,000	35,000	50,000

DM RO

5070 | 5070E | 6080 | 6080E
6080H | 6080HE | 80100 | 80100E



🇹🇷 DÖNER ARABALI FIRIN

- Isıya dayanıklı çelikten imal edilmiş yanma odası ve paneller.
- İstenilen miktarda buhar üretme imkânı.
- Kolay yükleme ve boşaltma sistemi.
- Mükemmel tasarlanmış halojenik ışıklandırma.
- Ekstra buhar tahliye ünitesi.
- Kaya yünüyle mükemmel izolasyon.
- PLC Kontrol seçeneği ile internet üzerinden uzaktan kontrol imkânı.
- Kontrol Paneli ve yanma odası çalışma ortamına göre sağ ya da sol tarafta dizayn edilebilir.
- Isı kaybını önlemek için çift camlı kapı.
- Doğalgaz, Dizel veya Elektrikli ısıtma sistemi.

🇬🇧 ROTARY OVEN

- Refractory stainless-steel burning chamber and interior panels.
- High capacity self-contained steam generating.
- Easy loading and unloading.
- Well designed halogenic lighting.
- Extra steam discharge system.
- Well isolation with rockwool.
- Remote control via internet connection for the PLC Control option.
- Control Panel and burning chamber can be design on the right or left side according to your work place.
- Door with double glazing to prevent heat loss.
- Natural gas, diesel or electrical heating systems.

🇫🇷 FOUR ROTATIF

- Chambre de combustion et intérieur en acier inoxydable
- Vapeur d'eau nécessaire à la cuisson peut être facilement fourni
- Chargement et déchargement facile
- Eclairage halogène bien conçu
- Système de décharge vapeur supplémentaire
- Isolation en laine ayant un haut pouvoir isolant et une grande résistance dans le temps
- Possibilité de contrôle et suivi de loin via la connexion internet, pour les fours dotés d'écran tactile
- Coffret électrique et chambre de combustion peuvent être conçus à droite ou gauche selon configuration de votre local
- Porte avec double vitrage pour éviter toute déperdition de chaleur
- Chauffage à électricité, diesel ou bien à gas

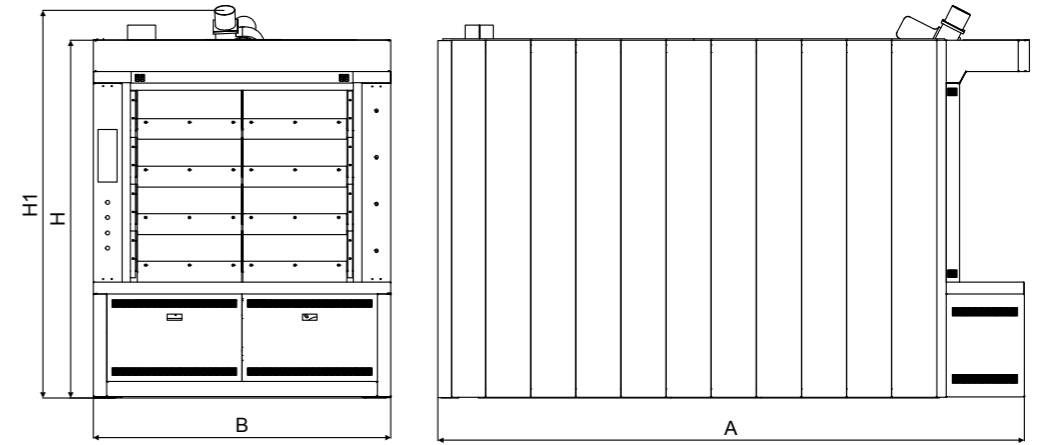
🇸🇦 الفرن الدوار

- غرفة الاحتراق والأقسام الداخلية تماما من الفولاذ المقاوم للصدأ.
- نتاج البخار اللازم للطهو بالكمية المرغوبة.
- سهل الشحن والتفريغ.
- نارة قسم الطهو بمصابيح الهالوجين.
- مزود بنظام تفريغ البخار الزائد.
- مزود بطبقة عازلة من الصوف المقاوم والذي يضمن عزل الحرارة.
- إمكانية التحكم والمراقبة من بعيد أثناء الطهو عن طريق الانترنت بالنسبة • للافران المزودة بشاشة التحكم.
- يمكن تصميم العلبه الكهربائيه و غرفة الاحتراق في الجزء الأيمن أو الأيسر بحسب الطلب.
- الزجاج المثبت على الباب مزدوج لتفادي لمنع فقدان و تسرب الحرارة.
- يعمل بالكهرباء، البنزين أو الغاز الطبيعي.

KOD CODE CODE الرمز		DM RO 5070	DM RO 5070E	DM RO 6080	DM RO 6080E	DM RO 6080H	DM RO 6080HE	DM RO 80100	DM RO 80100E
Hamur Kapasitesi (kg/8 saat) Capacity (Kg.) of Dough 8H Capacité en (Kg.) De Pâte / 8H سعة (كغم) عجين / 8 ساعات	Kg	700	700	1000	1000	1200	1200	2000	2000
Pişirme alanı Baking Area Surface de Cuisson مساحة الطهو	m ²	4.2	4.2	6.2 - 5.2	6.2 - 5.2	8.6 - 7.6	8.6 - 7.6	13.8 - 11.2	13.8 - 11.2
Tava Kapasitesi Number Of Trays Nombre De Plateaux عدد الصواني	N	12	12	13	13	18- 16	18- 16	18- 16	18- 16
Tava Ölçüleri Trays Dimension Dimensions De Plateaux أبعاد الصواني	mm	530x650	530x650	600x800	600x800	600x800	600x800	800 x 1000 750 x 1040	800 x 1000 750 x 1040
Genişlik Width Largeur العرض	A (mm)	1840	1660	2220	2015	2465	2465	2500	2500
Uzunluk Length Longueur الطول	B (mm)	1220	1220	1580	1480	1580	1480	1880	1680
Yükseklik Height Hauteur الارتفاع	H (mm) H1 (mm)	1865 2000	1865 2000	1960 2225	1960 2225	2260 2535	2260 2535	2260 2535	2260 2535
Elektrik Gücü Electric Power Puissance Electrique الطاقة الكهربائيه	Kw	3	38	3	50	3	63	4	72
Isı Kapasitesi Heating Capacity Capacité de Chauffage القدرة الحرارية	Kcal/ h	32000	-	50000	-	60000	-	70000	-
Max. Isı değeri Max. Heating Température Maximale الحرارة القصوى	°C	350	350	350	350	350	350	350	350
Ağırlık Weight Poids الوزن	Kg	1000	950	1650	1100	1400	2500	1650	1560
Yakıt Tüketimi Energy Consumption Consumation D'énergie	L/ h m ³ / h	4.2 3.13	-	6.5 4.9	-	7.9 5.8	-	9.2 6.85	-
استهلاك الطاقة	Kw/ h	-	38	-	50	-	63	-	72

DM TO

100 | 150 | 180



✪ BORULU FIRIN

- Özel boru sistemi ve betonla kaplanmış fırın gövdesiyle ekonomik pişirme maliyeti. İstenilen miktarda buhar üretme imkânı.
- Ateş tuğlasıyla hazırlanan uzun ömürlü ve dayanıklı yanma odası
- Eşit ve mükemmel ısı sirkülasyonunu sağlayan kapalı devre boru sistemi.
- Her kat için ayrı selenoid buhar sistemi ve buhar tahliye üniteleri.
- Kontrol Paneli ve yanma odası çalışma ortamına göre sağ ya da sol tarafta dizayn edilebilir.
- PLC Kontrol seçeneği ile internet üzerinden uzaktan kontrol imkânı.
- Doğalgaz, Dizel veya katı yakıtla ısıtma sistemi.
- Isıya dayanıklı camlı kapak sistemi.
- Mükemmel tasarlanmış halojenik ışıklandırma
- İşletmenizin yerine ve kapasitesine uygun olarak farklı ebatlarda model seçenekleri.

🇫🇷 FOUR À TUBE ANNULAIRE

- Minimise les coûts de cuisson par son système de tubes annulaires spéciaux et ses dalles réfractaires.
- Chambre de combustion construite en briques réfractaires qui garantit ça durabilité.
- Circulation de chaleur équilibrée et parfaite par le système à tubes fermés.
- Chaque étage est équipé de système de vapeur et de mécanisme décharge de vapeur supplémentaire.
- Coffret électrique et chambre de combustion peuvent être conçus à droite ou gauche selon configuration de votre local.
- Possibilité de contrôle et suivi de loin via la connexion internet, pour les fours dotés d'écran tactile .
- Chauffage à gas, diesel ou bien à combustible solide.
- Vitre résistante à la chaleur à l'entrée de chaque étage.
- Eclairage halogène bien conçu.
- Différents choix de modèle selon la surface et la capacité de votre lieu de travail.

🇬🇧 STEAM TUBE OVEN

- Minimizes baking costs by its special tube system and its concreted body.
- Durable and long-lasting burning chamber made of refractory bricks.
- Equal and perfect heat circulation by closed-end tube system.
- Seperate solenoid steam system and steam discharge systems for each deck.
- Control Panel and burning chamber can be design on the right or left side according to your work place.
- Remote control via internet connection for the PLC Control option.
- Natural gas, diesel or solid fuel heating systems.
- Heat-resistant glass door on each deck.
- Well designed halogenic lightning.
- Different model options according to the surface and the capacity of your work place.

🇹🇷 فرن متعدد الطوابق بالانابيب

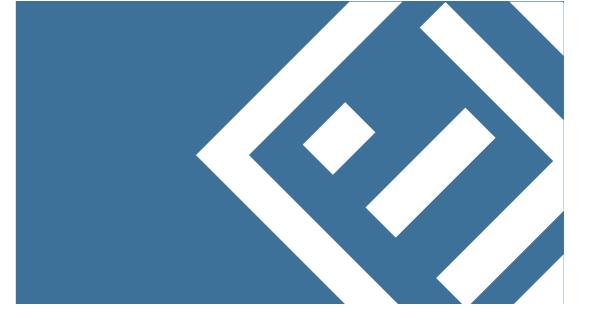
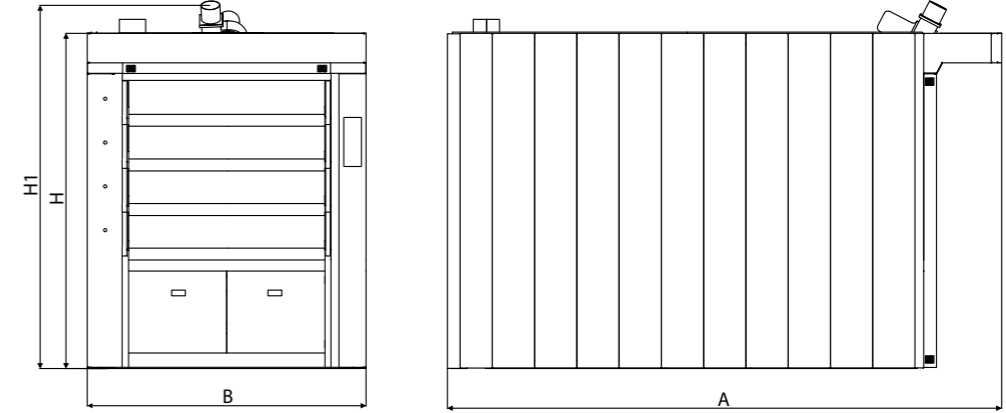
- يساهم في التقليل من تكاليف المادية للتهو لاحتوائه على نظام خاص للانابيب الحلقية و جسم من الخرسانة.
- غرفة الاحتراق مبنية بالطوب المقاوم للحرارة، ما يعطيها قدرة على التحمل و عمرا طويلا.
- جريان الحرارة يكون بطريقة متوازنة بين الطوابق لاحتواء الفرن على نظام أنابيب مغلق.
- كل طابق مزود بنظام البخار و تفريغ البخار الزائد.
- يمكن تصميم العلبه الكهربائيه و غرفة الاحتراق في الجزء الأيمن أو الأيسر بحسب الطلب.
- امكانية التحكم و المراقبة من بعيد اثناء الطهوعن طريق الانترنت بالنسبة للافران المزودة بشاشة التحكم.
- يعمل بالبنزين، الغاز الطبيعي أو الوقود الصلب.
- مدخل كل طابق عبارة عن باب زجاجي مقاوم للحرارة.
- اناة قسم الطهو بمصابيح الهالوجين.
- خيارات و نماذج متعددة من الأفران بحسب مساحة المخبز و الطاقة الانتاجية الخاصة به.



KOD CODE CODE الرمز		DM TO 100	DM TO 150	DM TO 180
Pişirme Alanı Baking Area Surface De Cuisson مساحة الطهو	m ²	10	15	18
Kat Sayısı Number of Decks Nombre d'Etage عدد الطوابق	N	4	4	4
Uzunluk Length Longueur الطول	A (mm)	3500	3500	3900
Genişlik Width Largeur العرض	B (mm)	2100	2700	2700
Yükseklik Height Hauteur الارتفاع	H (mm) H1 (mm)	2350 2600	2350 2600	2350 2600
İç Ölçüler Inner Dimensions Dimensions Internes الأبعاد الداخلية	a (mm)	2000	2000	2400
	b (mm)	1240	1860	1860
	h (mm)	200	200	200
Isı Kapasitesi Heating Capacity Capacité De Chauffage القدرة الحرارية	Kcal/ h	90000	120000	140000
Max. Isı Değeri Max. Heating Température Maximale الحرارة القصوى	°C	300	300	300
Ağırlık Weight Poids الوزن	Kg	6000	9000	11000
Pasa Ölçüleri Pallet Dimension Dimension De Planches أبعاد الألواح	a (mm)	2400	2400	2800
	b (mm)	580	580	580

DM MF

50 | 100 | 150



🇹🇷 SIKLOTERMİK TAŞ TABANLI FIRIN

- DAMAK siklotermik katlı fırınlar 5 m², 10 m² ve 15 m² pişirme alanı kapasitesine göre üretilmektedir.
- Siklotermik ısıtma sistemine sahip olarak 4 katlı üretilmektedir.
- Her kat için ayrı selenoid buhar sistemi ve buhar tahliye üniteleri.
- Yanma odasını kontrol eden emniyet termostat prensibi.
- PLC Kontrol seçeneği ile internet üzerinden uzaktan kontrol imkânı.
- Doğalgaz, Dizel, Fuel oil yada LPG ile ısıtma sistemi.
- Mükemmel tasarlanmış halojenik ışıklandırma

🇬🇧 CYCLOTHERMIC DECK OVEN

- DAMAK Cyclotermic deck ovens are produced in 5 m², 10 m² and 15 m² according to baking area capacity.
- Cyclotermic heating systems with 4 decks.
- Seperate solenoid steam system and steam discharge systems for each deck.
- Burning chamber controlled by a safety thermostat.
- Remote control via internet connection for the PLC Control option.
- Natural gas, diesel, fuel-oil or LPG heating systems.
- Well designed halogenic lightning.

🇫🇷 LES FOURS CYCLOTHERMIQUES

- Les fours cyclothermiques DAMAK sont de 5m², 10m² ou 15m² selon la capacité de votre lieu de travail.
- Système de chauffage cyclo thermique, avec 4 étages.
- Chaque étage est équipé de système de vapeur et de mécanisme décharge de vapeur supplémentaire
- La chambre de combustion est contrôlée par un thermostat de sécurité
- Possibilité de contrôle et suivi de loin via la connexion internet, pour les fours dotés d'écran tactile
- Chauffage à gas, diesel, fioul, ou bien à GPL
- Eclairage halogène bien conçu

فرن النقل الحراري متعدد الطوابق

- أفران الطوابق بنظام التسخين بالمرحاض تتكون من 5م مربع, 10م مربع, أو 15م مربع كمساحة اجمالية للطوابق, و ذلك بحسب الطاقة الانتاجية الخاصة بالمخبز.
- النظام المطبق في هذا النوع من الأفران هو التسخين عن طريق جلب الحرارة بالمرحاض وتدويرها في الفرن, و يتكون الفرن من أربعة طوابق.
- كل طابق مزود بنظام البخار و تفرغ البخار الزائد.
- يحتوي الفرن على منظم للحرارة للسلامة و التحكم في الحرارة.
- امكانية التحكم و المراقبة من بعيد اثناء الطهو عن طريق الانترنت بالنسبة للأفران المزودة بشاشة التحكم.
- يعمل بالبنزين, الغاز الطبيعي, زيت الوقود, أو غاز البترول السائل.
- انارة قسم الطهو بمصابيح الهالوجين.

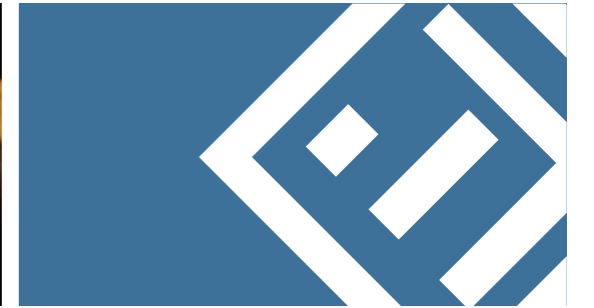
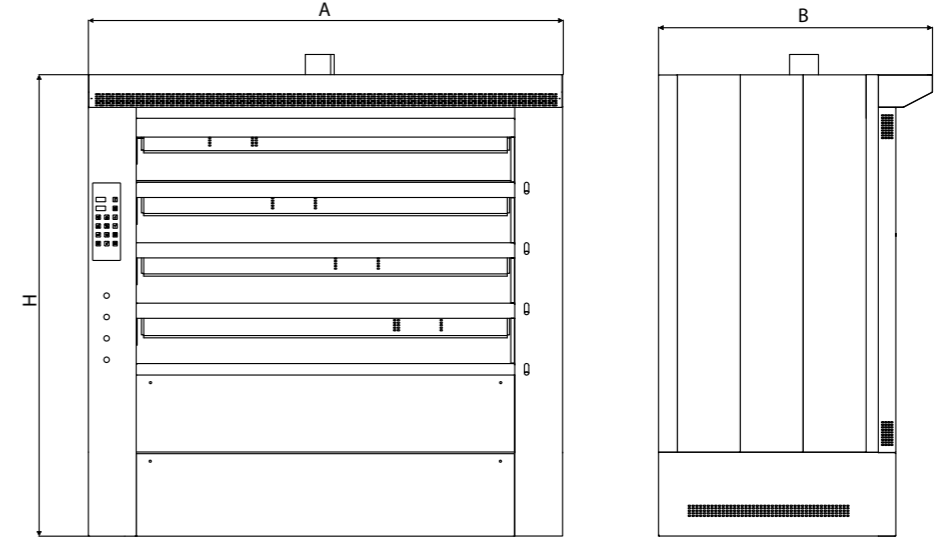
KOD CODE CODE الرمز		DM MF 50	DM MF 100	DM MF 150
Pişirme Alanı Baking Area Surface De Cuisson مساحة الطهو	m ²	5	10	15
Kat Sayısı Number of Decks Nombre d'Etage عدد الطوابق	N	4	4	4
Uzunluk Length Longueur الطول	A (mm)	2113	3457	3488
Genişlik Width Largeur العرض	B (mm)	1880	1880	2440
Yükseklik Height Hauteur الارتفاع	H (mm) H1 (mm)	2100 2462	2100 2421	2100 2447
İç Ölçüler Inner Dimensions Dimensions Internes الأبعاد الداخلية	a (mm)	1210	1200	1800
	b (mm)	950	2050	2050
	h (mm)	190	190	190
Max. Isı değeri Max. Heating Température Maximale الحرارة القصوى	°C	300	300	300
Ağırlık Weight Poids الوزن	Kg	2000	3500	4250

DM MTO

40 | 50
↓



DAMAK
www.damakmakine.com.tr



MINİ BORULU FIRIN

- Her katta eşit ve homojen pişirme sağlayan borulu sisteme sahiptir.
- Her bir katta, katlara gerekli buhar üreten buhar jeneratörleri mevcuttur.
- Isı eşanjörü ve duman kanalları yangına dayanıklı tuğlalarla üretilir.
- Küçük şasesi sayesinde, dar alana sahip yâda küçük ölçekli fırınlar için idealdir.
- PLC Kontrol seçeneği ile internet üzerinden uzaktan kontrol imkânı.
- Mükemmel tasarlanmış halojenik ışıklandırma

MINI TUBE OVEN

- It has tube system which provides equal and homogenous baking in each deck.
- Equipped with steam generators which produce the required steam for each deck.
- The heat exchanger and fume channels are made of fire proof bricks.
- Owing to its small size, it is ideal for mini size bakeries or shops that have narrow space .
- Remote control via internet connection for the PLC Control option.
- Well designed halogenenic lightning.

MINI FOUR À TUBES ANNULAIRES

- Doté du système des tubes qui garantit un chauffage équilibré entre les étages, et une cuisson homogène.
- Equipé de générateurs de vapeur qui produise la vapeur nécessaire pour chaque étage.
- Le passage de la chaleur et les canaux de fumées sont construits de briques résistantes à la chaleur.
- En raison de sa petite taille, il est idéal pour les boulangeries de mini taille ou les magasins qui ont un espace étroit.
- Possibilité de contrôle et suivi de loin via la connexion internet, pour les fours dotés d'écran tactile.
- Eclairage halogène bien conçu.

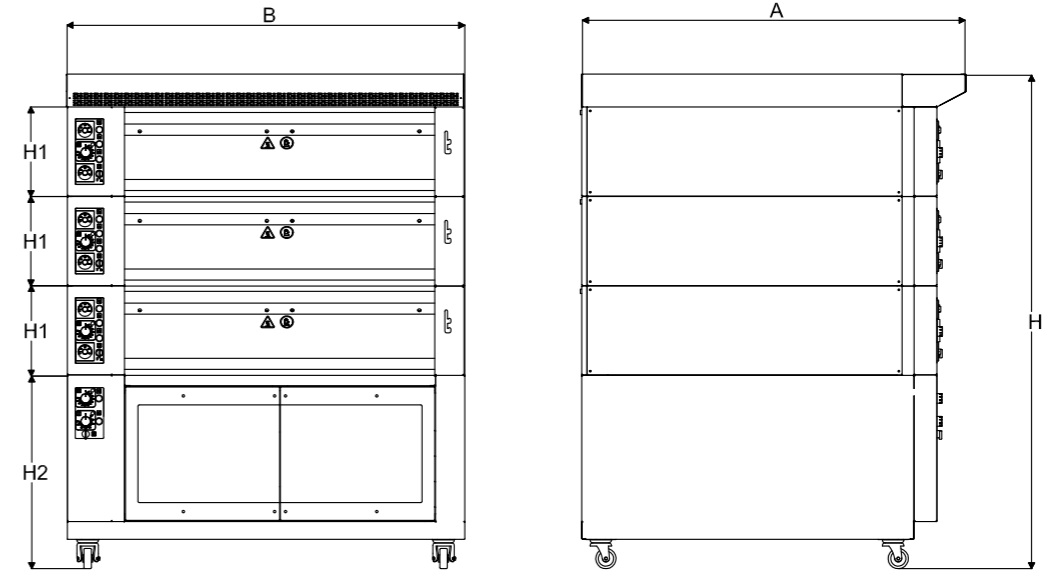
فرن مصغر متعدد الطوابق بالأنابيب

- يحتوي على نظام الأنابيب الذي يضمن توازن توزيع الحرارة بين الطوابق و طهو متجانس
- مجهز بمولدات البخار التي تنتج البخار اللازم و الكافي للطهو في كل طابق.
- معبر الحرارة و قنوات الدخان مصنوعة من الطوب المقاوم للحرارة.
- مثالي للمخابز الصغيرة أو ضيقة المساحة لكونه فرنا مصغرا الحجم
- إمكانية التحكم و المراقبة من بعيد اثناء الطهو عن طريق الانترنت بالنسبة لافران المزودة بشاشة التحكم
- انارة قسم الطهو بمصابيح الهالوجين.

KOD CODE CODE الرمز		DM MTO 40	DM MTO 50
Pişirme Alanı Baking Area Surface de Cuisson مساحة الطهو	m ²	4	5
Kat Sayısı Number of Decks Nombre d'Etage عدد الطوابق	N	4	4
Uzunluk Length Longueur الطول	A (mm)	2150	2150
Genişlik Width Largeur العرض	B (mm)	1085	1285
Yükseklik Height Hauteur الارتفاع	H (mm) H1 (mm)	1957 2175	1957 2175
İç Ölçüler Inner Dimensions Dimensions Internes الأبعاد الداخلية	a (mm) b (mm) h (mm)	1500 635 150	1500 840 150
Isı Kapasitesi Heating Capacity Capacité de Chauffage القدرة الحرارية	Kcal/ h	34,500	43,000
Max. Isı değeri Max. Heating Température Maximale الحرارة القصوى	°C	275	275
Ağırlık Weight Poids الوزن	Kg	1500	1850

DMO

45 | 90 | 180



MINI ELEKTRİKLİ KATLI FIRIN

- Bu fırın küçük hacimli işletmeler için idealdir.
- Modüler dizaynı sayesinde ihtiyaca göre kapasite artırımı kolaylığı.
- Katın alt ve üst sıcaklıklarının bağımsız kontrol edilebildiği rezistanslı ısıtma sistemi.
- Katlarda mükemmel ısı dağılımı.
- Isı kaybını engelleyen temperlenmiş cam kapak .
- Buhar tahliye sistemi.
- PLC Kontrol seçeneği ile internet üzerinden uzaktan kontrol imkânı.
- Mükemmel tasarlanmış halojenik ışıklandırma.

MINI ELECTRICAL DECK OVEN

- This oven is ideal for small size bakeries.
- Modular design allows easy expansion of capacity by deck addition.
- Seperate control of deck top and bottom heating elements temperatures.
- Perfect heat distribution inside every decks.
- Double-tempered glass door to prevent heat loss.
- Steam discharge system.
- Remote control via internet connection for the PLC Control option.
- Well designed halogenic lightning.

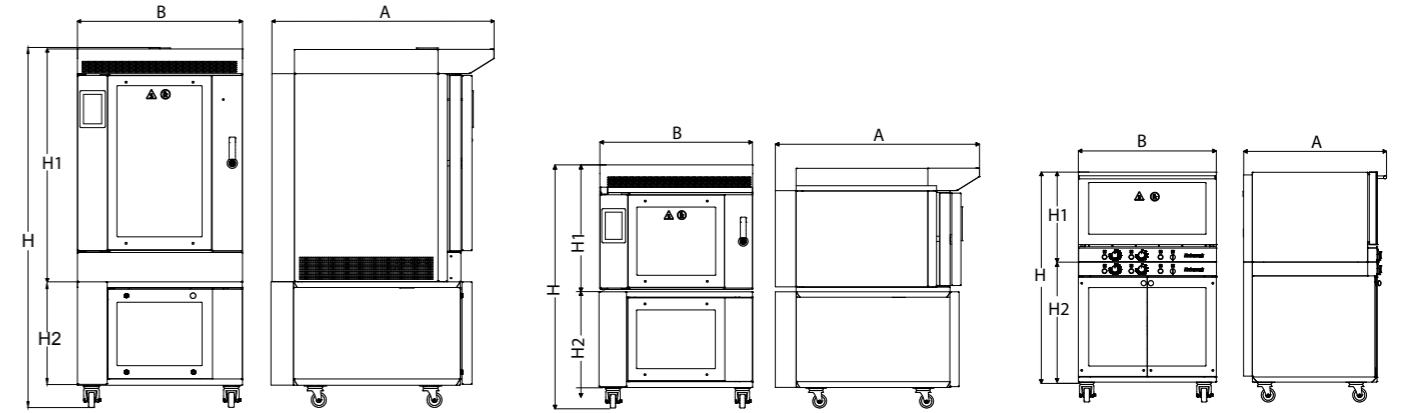
MINI FOUR À SOLE ÉLECTRIQUE

- Idéal pour les boulangeries de petite taille.
- Conception modulaire permet une expansion facile de la capacité par l'ajout d'étage.
- Chaque étage contient ses propres commandes "toit et sole" de chauffage.
- Une distribution parfaite de la chaleur dans chaque étage.
- Vitres doublées pour empêcher la perte de la chaleur.
- Avec un système de déchargement de la vapeur.
- Possibilité de contrôle et suivi de loin via la connexion internet, pour les fours dotés d'écran tactile .
- Eclairage halogène bien conçu.

فرن كهربائي مصغر متعدد الطوابق

- مثالي للمخابز صغيرة الحجم.
- يتميز بتصميم مرن يمكن من زيادة الانتاج عن طريق اضافة طوابق.
- كل طابق يتميز بلوحة التحكم في الحرارة الخاصة به، حرارة السقف و الأرضية، كل على حدى
- توزيع ممتاز للحرارة في كل الطوابق
- أبواب زجاجية مزدوجة تحول دون فقدان الحرارة
- يتوفر على نظام تصريف البخار
- امكانية التحكم و المراقبة من بعيد اثناء الطهو عن طريق الانترنت بالنسبة لافران المزودة بشاشة التحكم
- ائارة قسم الطهو بمصابيح الهالوجين.

KOD CODE CODE الرمز		DMO 45	DMO 90	DMO 180
Dış ölçüler External Dimensions Dimensions Externes الأبعاد الخارجية	H (mm)	1950	1950	1950
	H1 (mm)	350	350	350
	H2 (mm)	760	760	760
	A (mm)	1610	1610	2550
İç Ölçüler Inner Dimensions Dimensions Internes الأبعاد الداخلية	h (mm)	210	210	210
	a (mm)	920	920	1860
	b (mm)	740	1245	1245
Tava Kapasitesi ve Ölçüleri Number and Dimensions of Trays Nombre et Dimensions de Plateaux عدد و أبعاد الصواني	350 x 450	4	6	12
	600 x 400	2	4	8
	600 x 800	1	2	4
Isı Kapasitesi Heating Capacity Capacité de Chauffage القدرة الحرارية	Kcal/saat	4300	8600	17200
	Max. Isı Değeri Max. Heating Température Maximale الحرارة القصوى	°C	300	300
Elektrik Gücü Electric Power Puissance Electrique الطاقة الكهربائية	Kw	2+5	4+10	4+18
	Ağırlık Weight Poids الوزن	Kg	170	280



🇹🇷 KONVEKSİYONLU FIRIN

- Pastanelerde, restoranlarda ve otellerde çok amaçlı kullanım için tasarlanmıştır.
- Sağa sola dönen fan sistemi ile eşit pişirme.
- Isı kaybını engelleyen temperlenmiş cam kapak.
- 40x60 cm. ölçülerinde, 4-5 veya 8 tava kapasitesi.
- 8 tepsili modellerde elektrikli yada gazlı enerji seçeneği.
- PLC Kontrol seçeneği ile internet üzerinden uzaktan kontrol imkânı.

🇫🇷 FOUR À CONVECTION

- Conçu pour usages multiples dans les pâtisseries, les restaurants et les hôtels
- Cuisson homogène grâce aux ventilateurs qui garantissent une circulation d'air chaud vers les deux sens
- Porte avec double vitrage empêchant la perte de chaleur
- Capacité de 4, 5, ou 8 plateaux de 40x60cm
- Concernant les fours à 8 plateaux, il y a la possibilité de les concevoir à gaz ou à électricité, selon votre choix.
- Possibilité de contrôle et suivi de loin via la connexion internet, pour les fours dotés d'écran tactile

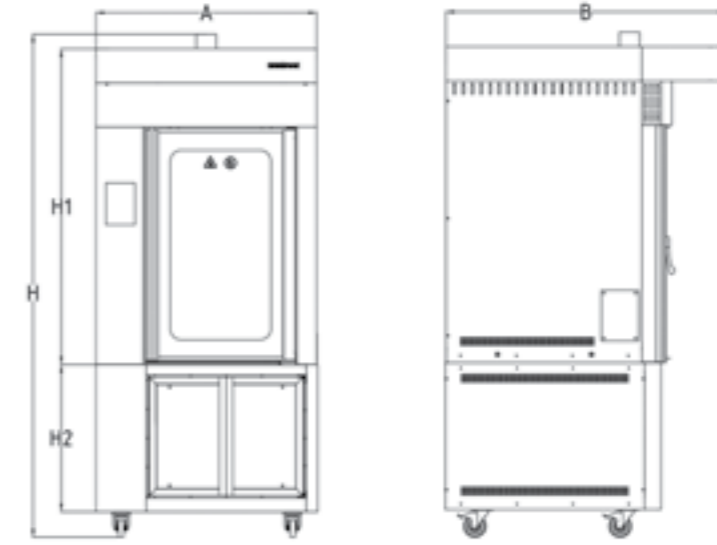
🇬🇧 CONVECTION OVEN

- Designed for multipurpose usage in patisseries, restaurants and hotels.
- Homogeneous baking with rotating fan system.
- Tempered glass door preventing heat loss.
- 4-5 or 8 trays capacity in 40x60 cm.
- Electrical or gas energy options in 8 trays models.
- Remote control via internet connection for the PLC Control option.

فرن الحمل الحراري

- مصمم لاستعمالات متعددة، في المطاعم و الفنادق، و كذا لتهيء الحلويات
- طبخ متجانس لتوفر الفرن على مراوح تدفع الهواء الساخن بجميع الاتجاهات
- الباب يحتوي على زجاج مزدوج يمنع فقدان الحرارة
- الفرن يتسع لأربع، خمس، ثمان أو تسع صواني، بقياس 40 في 60 سنتيمتر
- بالنسبة للأفران ذات 8 صواني، بالإمكان تصميمها لتشغل بالغاز أو الكهرباء حسب الطلب
- إمكانية التحكم و المراقبة من بعيد أثناء الطهي عن طريق الانترنت بالنسبة للأفران المزودة بشاشة التحكم

KOD CODE CODE الرمز	DM CO 4	DM CO 5	DM CO 8E	DM CO 8G	
Dış Ölçüler External Dimensions Dimensions Externes الأبعاد الخارجية	A (mm)	840	1200	1200	1200
	B (mm)	800	885	885	885
	H (mm)	535	720	1260	1260
	H1 (mm)	1070	1330	-	-
Tava Ölçüleri Trays Dimension Dimensions de plateaux أبعاد الصواني		600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400
Tavalar Arası Mesafe Distance Between Trays Distance Entre Plateaux المسافة بين الصواني مم.	mm	75	80	100	100
Isı Kapasitesi Heating Capacity Capacité de Chauffage القدرة الحرارية بالكيلو كال.	Kcal.	5200	6900	13800	14000
Max. Isı Değeri Max.Heating Température Maximale الحرارة القصوى	°C	250	250	250	250
Elektrik Gücü Electric power Puissance Electrique الطاقة الكهربائية	Kw	6.3	8.5	16.7	1
Tava Kapasitesi Number of Trays Nombre de Plateaux عدد الصواني		4	5	8	8
Ağırlık Weight Poids الوزن	Kg	75	130	195	230
Gaz Tüketimi Gaz Consumption Consommation du Gaz استهلاك الغاز	m³/h	-	-	-	1.5



🇹🇷 DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN

- Pastanelerde, restoranlarda ve otellerde çok amaçlı kullanım için tasarlanmıştır. Ayrıca küçük ölçekli fırınlar içinde idealdir.
- Yüksek seviyede buhar üretebilme yeteneği.
- Sıradışı ve mükemmel tasarım.
- Döner tabla kabiliyeti ile mükemmel ve eşit pişirme kalitesi.
- 40x60 cm. ölçülerinde 10 tepsili tava kapasitesi.
- Dahili mayalandırma ünitesi.
- Elektrik yada gazlı enerji seçeneği.
- PLC Kontrol seçeneği ile internet üzerinden uzaktan kontrol imkânı.

🇫🇷 FOUR À CONVECTION ROTATIF

- Conçu pour usages multiples dans les pâtisseries, les restaurants et les hôtels. Outre, il est idéal pour les petites boulangeries.
- Haute capacité de production de vapeur.
- Avec un design extraordinaire.
- Une cuisson parfaite et homogène grâce à la rotation des plateaux.
- Capacité de 10 plateaux 40x60cm.
- Avec une chambre de fermentation intégrée.
- A gaz ou à électricité.
- Possibilité de contrôle et suivi de loin via la connexion internet, pour les fours dotés d'écran tactile.

🇬🇧 ROTARY CONVECTION OVEN

- It is designed for multipurpose usage in patisseries, restaurants and hotels. Further, it is ideal for small bakeries.
- High level steam production ability.
- Extraordinary and excellent design.
- Perfect and equal baking quality with rotating tray ability.
- 10 trays capacity in 40x60 cm.
- Internal fermentation cabinet.
- Electrical or gas energy options.
- Remote control via internet connection for the PLC Control option.

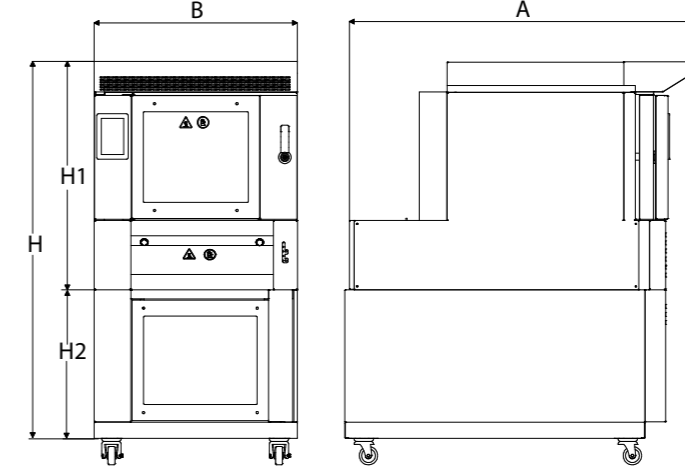
فرن الحمل الحراري الدوار

- مصمم لاستعمالات متعددة، في المطاعم و الفنادق، و كذا لتهيو الحلويات. بالإضافة إلى أنه مثالي للمخابز من الحجم الصغير
- مستوى عال من القدرة على الإنتاج البخار
- يتميز بتصميم ممتاز
- طهو ممتاز و متجانس من خلال دوران الصواني
- يتسع لعشر صواني من قياس 40 في 60 سنتيمتر
- بالغاز أو الكهرباء
- امكانية التحكم و المراقبة من بعيد اثناء الطهوعن طريق الانترنت بالنسبة للافران المزودة بشاشة التحكم

KOD CODE CODE الرمز		DM RC E	DM RC G
Dış ölçüler External Dimensions Dimensions Externes الأبعاد الخارجية	A (mm)	990	990
	B (mm)	1260	1260
	H (mm)	2250	2250
	H1 (mm)	1413	1330
Tava Ölçüleri Trays Dimension Dimensions de Plateaux أبعاد الصواني	mm	600 x 400	600 x 400
Tavalar Arası Mesafe Distance Between Trays Distance Entre Plateaux المسافة بين الصواني مم	mm	82	82
Max. Isı Değeri Max. Heating Température Maximale الحرارة القصوى	°C	300	300
Elektrik Gücü Electric Power Puissance Electrique الطاقة الكهربائية	Kw	23	1.5
Tava Kapasitesi Number of Trays Nombre de Plateaux عدد الصواني		10	10
Ağırlık Weight Poids الوزن	Kg.	240	290

DM

COM 1 | COM 2



🇹🇷 KOMPAKT FIRIN

- Konveksiyonlu fırın ve taş tabanlı elektrikli katlı fırını tek bir makine de birleştirerek tasarlanmıştır.
- Farklı tipte ürünler için tasarlanmıştır.
- Pastanelerde, restoranlarda ve otellerde çok amaçlı kullanım için uygundur.
- Elektrikli ısıtma sistemi.
- Birbirinden bağımsız buhar sistemi.
- Isı kaybını engelleyen temperlenmiş cam kapak.
- Dahili mayalandırma ünitesi.
- PLC Kontrol seçeneği ile internet üzerinden uzaktan kontrol imkânı.

🇫🇷 FOUR COMBINÉ

- Ce four est une combinaison faite entre le four à convection et le mini four à sole électrique
- Conçu pour la cuisson d'une large gamme de produits
- Conçu pour usages multiples dans les pâtisseries, les restaurants et les hôtels
- A chauffage électrique
- Avec un système de vapeur séparée
- Porte avec double vitrage empêchant la perte de chaleur
- Avec une chambre de fermentation intégrée
- Possibilité de contrôle et suivi de loin via la connexion internet, pour les fours dotés d'écran tactile

🇬🇧 COMPACT OVEN

- It's a combination of convection oven and electrical stone based deck oven.
- Designed to bake a large range of products.
- It is suitable for multipurpose usage in patisseries, restaurants and hotels.
- Electrical heating system.
- Seperate steam system.
- Tempered glass door preventing heat loss.
- Internal fermentation cabinet.
- Remote control via internet connection for the PLC Control option.

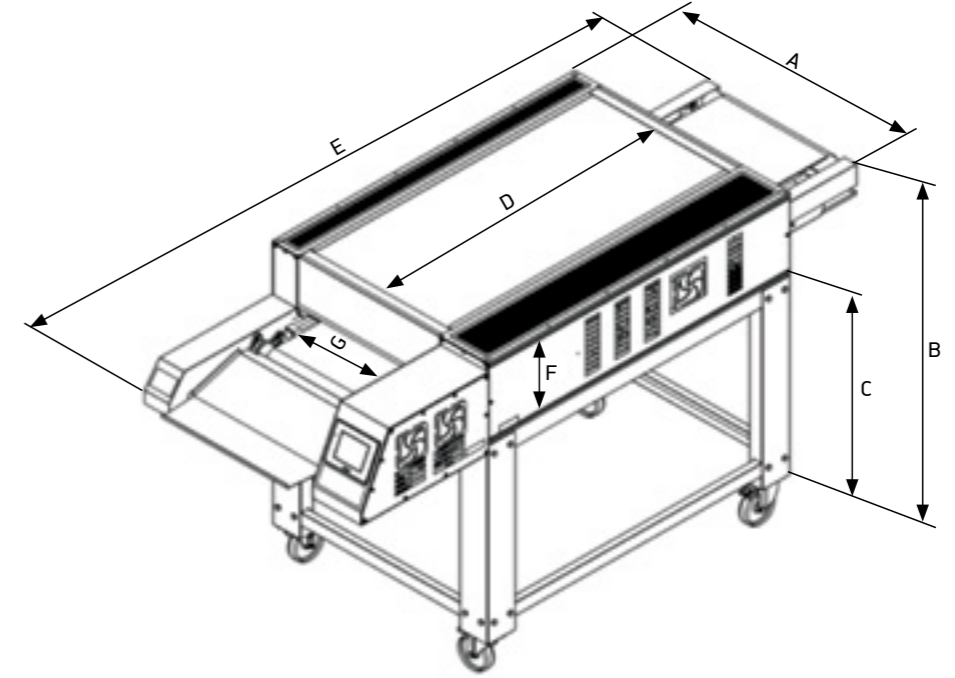
فرن مدمج

- هو دمج لفرن الدفع الحراري مع الفرن الكهربائي المصغر متعدد الطوابق
- صمم لظهو أنواع عديدة من المنتوجات
- مصمم لاستعمالات متعددة، في المطاعم و الفنادق، و كذا لظهو الحلويات
- يشتغل بالطاقة الكهربائية
- يتميز بنظام بخار منفصل
- الباب يحتوي على زجاج مزدوج يمنع فقدان الحرارة
- مرفق بغرفة تخمير
- إمكانية التحكم و المراقبة من بعيد اثناء الطهوعن طريق الانترنت بالنسبة للافران المزودة بشاشة التحكم.

KOD CODE CODE الرمز		DM COM 1	DM COM 2
Dış ölçüler External Dimensions Dimensions Externes الأبعاد الخارجية	A (mm.)	1590	1590
	B (mm.)	885	885
	H (mm.)	700	700
	H1 (mm.)	1015	1315
Tava Ölçüleri Trays Dimension Dimensions de Plateaux أبعاد الصواني	mm	600 x 400	600 x 400
Tava Arası Mesafe Distance Between Trays Distance Entre Plateaux المسافة بين الصواني مم.	mm	80	80
Isı Kapasitesi Heating Capacity Capacité de Chauffage القدرة الحرارية بالكيلو كال	(Kcal/sa)	11200	14200
Max. Isı değeri Max. Heating Température Maximale الحرارة القصوى	°C	300	300
Elektrik Gücü Electric Power Puissance Electrique (Kw)الطاقة الكهربائية	Kw	14.5	20
Tava Kapasitesi Number of Trays Nombre de Plateaux عدد الصواني		7	9
Ağırlık Weight Poids الوزن	Kg.	410	610

DM SF

800 | 1300 | 1300 L
1300 LD | 1900 LD



🇹🇷 KONVEYÖRLÜ FIRINLAR

- PLC Kontrollü programlama.
- Komple paslanmaz gövde.
- Programlı hafızalama ve program dışı manuel çalışma olanağı.
- 1 dk ile 60 dk pişirme süresi aralığı.
- Düşük enerji sarfiyatı.
- LCD dokunmatik ekran ile kolay kullanım.
- Elektrikli yada doğalgaz enerji seçenekleri.

🇬🇧 MINI TUNNEL OVENS

- PLC controller programing
- All stainless body
- Programmed saved memory and ability to operate manually apart from the saved program.
- Baking time between 1 – 60 min.
- Low energy consumption.
- Easy usage with LCD touchable screen.
- Electrical or natural gas energy options.

🇫🇷 MINI FOUR TUNNEL

- Programé à écran tactile
- Complet en acier inoxydable
- Avec mémoire programée et sauvegardée, et la possibilité d'opérer manuellement en dehors des programmes enregistrés
- Programme de temps de cuisson entre 1 et 60 minutes.
- Faible consommation d'énergie
- Usage facile avec un écran tactile
- Électrique ou à gaz

🇮🇵 فرن نفق مصغر للبيتزا

- برمجة عن طريق شاشة اللمس
- تماما من الفولاذ المقاوم للصدأ
- مع ذاكرة مبرمجة و محفوظة، و أيضا إمكانية العمل خارج البرامج المسجلة
- برنامج وقت الطهي بين 1 و 60 دقيقة
- استهلاك منخفض للطاقة
- سهل الاستخدام مع شاشة تعمل باللمس
- يعمل بالكهرباء أو الغاز

KOD CODE CODE الرمز	DM SF 800	DM SF 1300	DM SF 1300 L	DM SF 1300 LD	DM SF 1900 LD
Hamur Kapasitesi (Lahmacun)- Adet/Saat Capacity (Turkish Pizza) - Pcs. /Hour Capacité en (Turkish Pizza) سعة (كغم) عجينة	180-160	250-200	350-300	350-300	500-450
Genişlik Width Largeur العرض	A (mm) 925	885	925	1020	925
Şase + Fırın Yüksekliği Chasis + Oven Height Châssis + Hauteur du four الهيكل و ارتفاع الفرن	B (mm) 1850	1220	1580	1480	1580
Şase Yüksekliği Chasis Height Hauteur du Châssis ارتفاع الهيكل	C (mm) 922	922	922	922	922
Pişirme Odası Burning Chamber Chambre de Combustion غرفة الحرق	D (mm) 825	1300	1300	1300	1925
Uzunluk Length Longueur الطول	E (mm) 1850	2400	2400	2400	3020
Yükseklik Height Hauteur الارتفاع	F (mm) 310	310	310	310	310
Band Genişliği Width of Band Largeur de la Bande عرض الحزام	G (mm) 520	460	520	245 x 245	520
Elektrik Gücü Electric power Puissance Electrique الطاقة الكهربائية	Kw 14	18	21	21	24
Max. Isı değeri Max. Heating Température Maximale الحرارة القصوى	°C 500	500	500	500	500
Ağırlık Weight Poids الوزن	Kg 218	265	282	310	385
Enerji Tüketimi Energy Consumption Consommation D'énergie استهلاك الطاقة	Kw/ h 5	7-6	8-7	8-7	10-8 ₂₅



HAMUR İŞLEME GRUBU

DOUGH PROCESSING GROUP

PRÉPARATION DE LA PÂTE

إعداد العجين

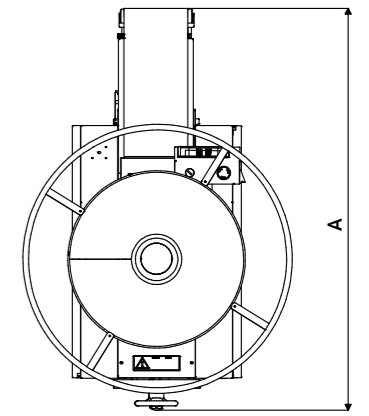
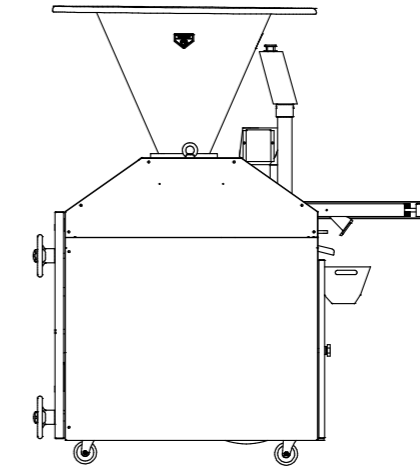
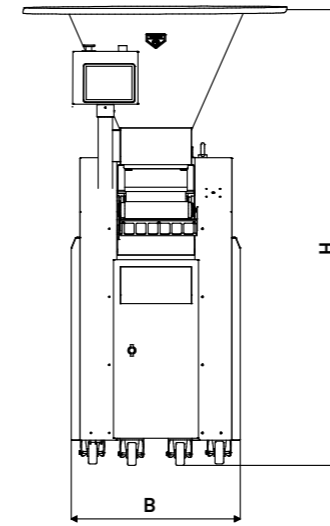


- Hamur Kesme Makinesi | Volumetric Divider
Diviseuse Volumétrique | قطاعة العجين الحجمية
- Çift Pistonlu Hamur Kesme Makinesi
Double Piston Volumetric Divider
Diviseuse Volumétrique Avec Double Piston
قطاعة العجين الحجمية بمكبس مزدوج
- Çoklu Kesme Yuvarlama Makinesi
Multi Pocket Divider Rounder
Diviseuse Bouleuse | آلة تقطيع و تكوير العجين
- Konik Yuvarlama Makinesi | Conical Rounder Machinery
Bouleuse Conique | آلة تكوير العجين
- Endüstriyel Konik Yuvarlama | Industrial Conical Rounder
Bouleuse Conique Industrielle | آلة تكوير العجين الصناعية
- Uzun Şekil Verme | Long Moulder
Façonneuse | آلة تشكيل العجين
- Ara Dinlendirme Makinesi | Intermediate Proofer
Balancelle | آلة تريح العجين

DAMAK®

D-VD

M 1000 | PLC 1000



🇹🇷 HAMUR KESME MAKİNESİ

- Hamur Kesme Makinesi
- Hamuru sıkıştırmadan hacimsel kesme sistemi
- Hamur kesme makinesi, el ile kesilmiş gibi en hassas hamur çeşidini işleyebilir.
- Hamur hunisi ve dış kapaklar paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Gramaj ayarı manuel ya da otomatik olarak ayarlanabilir.
- Dakikada 20-40 arasında hamur kesme kapasitesi.
- Otomatik yağlama sistemi. Yağ seviye göstergesi ve seviye ikaz alarmı
- PLC Kontrol seçeneği.

🇬🇧 VOLUMETRIC DIVIDER

- Volumetric Divider
- Volumetric dividing system without pressing the dough.
- The divider can process the most sensitive dough type like if it was divided by hand.
- Dough hopper and outer lids are made of stainless steel.
- Weight can be set up as manually or automatically.
- Dividing capacity is 20 - 40 pieces of dough per minute.
- Automatic lubrication system. Oil level indicator and level warning alarm.
- PLC Control option.

🇫🇷 DIVISEUSE VOLUMÉTRIQUE

- Diviseuse volumétrique
- Un système de division volumétrique sans pressage de la pâte.
- Division similaire à celle faite à la main, même pour les types de pâtes les plus sensibles.
- La trémie et les couvercles sont fabriqués en acier inoxydable.
- Le grammage peut être contrôlé manuellement ou bien automatiquement.
- Divise de 20 à 40 pâtons par minute.
- Système de lubrification automatique et indicateur de niveau d'huile avec un système d'alarme.
- Avec l'option de contrôle via écran tactile.

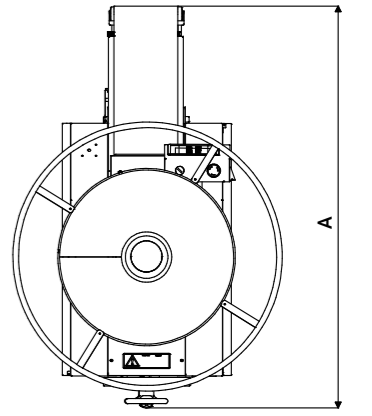
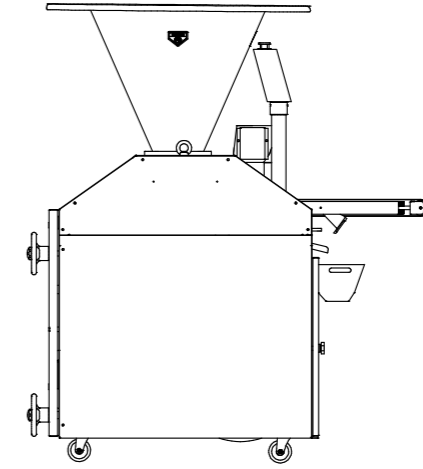
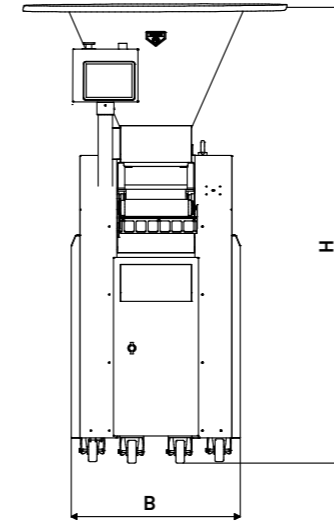
🇸🇦 قطاعة العجين الحجمية

- نظام تقطيع حجمي، دون ضغط العجين.
- تقطيع مشابه للتقطيع باليد، حثة بالنسبة لأنواع العجين الأكثر حساسية.
- خزان الآلة و جسمها مصنوعين من الفولاذ المقاوم للصدأ.
- إمكانية التحكم في الوزن يدويا أو بشكل أوتوماتيكي.
- من 20 إلى 40 قطعة من العجين في الدقيقة الواحدة.
- نظام التزيت التلقائي ومؤشر مستوى الزيت مع نظام إنذار.
- مع خيار التحكم عن طريق الشاشة التي تعمل باللمس.

Kod Code Code الرمز	Makine Ölçüleri Dimensions الأبعاد	Kapasite (Adet/Saat) Capacity (Pcs./Hour) Capacité (Pcs./Heure) الانتاج في الساعة	Ağırlık (kg) Weight Poids الوزن	Çalışma Aralığı Working Range Grammage أوزان قطع العجين		Motor Gücü Motor Power Puissance du Moteur قوة المحرك
	A X B X H (mm)			Piston Çapı (mm) Piston Diameter (mm) Diamètre du Piston (mm) قطر المكبس مم.	Gr	Kw
D - VD M 1000	1400 x 950 x 1580	1200 - 2400	450	70	50-200 (-/+ 10 gr)	1,5 kw 220-380 V AC 50 Hz
D - VD PLC 1000				110	100-600 (-/+ 10 gr)	
				130	250-1000 (-/+ 10 gr)	

D-VD

M 2000 | PLC 2000



ÇİFT PİSTONLU HAMUR KESME MAKİNESİ

- Hamuru sıkıştırmadan hacimsel kesme sistemi.
- Hamur kesme makinesi, el ile kesilmiş gibi en hassas hamur çeşidini işleyebilir.
- Hamur hunisi ve dış kapaklar paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Gramaj ayarı manuel ya da otomatik olarak ayarlanabilir.
- Dakikada 40-80 arasında hamur kesme kapasitesi.
- Otomatik yağlama sistemi. Yağ seviye göstergesi ve seviye ikaz alarmı.
- PLC Kontrol seçeneği.

DOUBLE PISTON VOLUMETRIC DIVIDER

- Double Piston Volumetric Divider
- Volumetric dividing system without pressing the dough.
- The divider can process the most sensitive dough type like if it was divided by hand.
- Dough hopper and outer lids are made of stainless steel.
- Weight arrangement can be set up as manually or automatically.
- Dividing capacity is 40 -80 pieces of dough per minute.
- Automatic lubrication system. Oil level indicator and level warning alarm.
- PLC Control option.

DIVISEUSE VOLUMÉTRIQUE AVEC DOUBLE PISTON

- Un système de division volumétrique sans pressage de la pâte.
- Division similaire à celle faite à la main, même pour les types de pâtes les plus sensibles.
- La trémie et les couvercles sont fabriqués en acier inoxydable.
- Le grammage peut être contrôlé manuellement ou bien automatiquement.
- Divise de 40 à 80 pâtons par minute.
- Système de lubrification automatique et indicateur de niveau d'huile avec un système d'alarme.
- Avec l'option de contrôle via écran tactile.

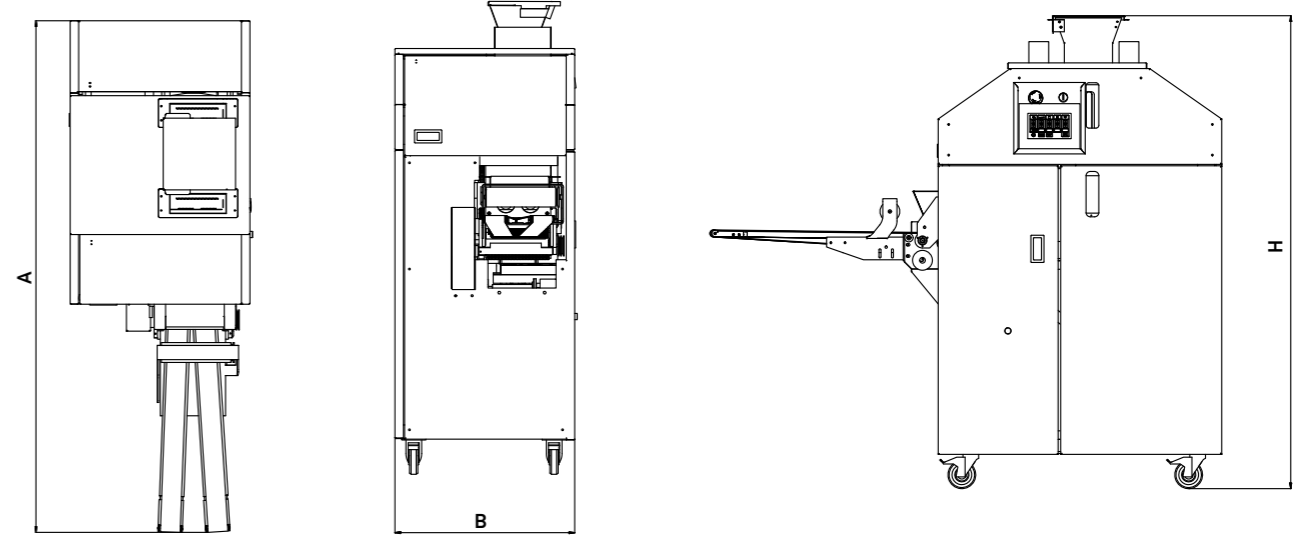
قطاعة العجين الحجمية بمكبس مزدوج

- نظام تقطيع حجمي، دون ضغط العجين.
- تقطيع مشابه للتقطيع باليد، حتى بالنسبة لأنواع العجين الأكثر حساسية.
- خزان الآلة و جسمها مصنوعين من الفولاذ المقاوم للصدأ.
- إمكانية التحكم في الوزن يدوياً أو بشكل أوتوماتيكي.
- من 40 إلى 80 قطعة من العجين في الدقيقة الواحدة.
- نظام التزييت التلقائي ومؤشر مستوى الزيت مع نظام إنذار.
- مع خيار التحكم عن طريق الشاشة التي تعمل باللمس.

Kod Code Code الرمز	Makine Ölçüleri Dimensions الأبعاد	Kapasite (Adet/Saat) Capacity (Pcs./Hour) الانتاج في الساعة	Ağırlık (kg) Weight الوزن	Çalışma Aralığı Working Range Grammage أوزان قطع العجين		Motor Gücü Motor Power Puissance du Moteur قوة المحرك
	A X B X H (mm)			Piston Çapı (mm) Piston Diameter (mm) Diamètre du Piston (mm) قطر المكبس مم.	Gr	
D - VD M 2000	1500 x 950 x 1580	2400 - 4800	500	70	50-200 (-/+ 10 gr)	2,2 kw 220-380 V AC 50 Hz
D - VD PLC 2000				110	100-600 (-/+ 10 gr)	

DM-DR

2000 | 4000 | 6000



🇹🇷 ÇOKLU KESME YUVARLAMA

- Otomatik gramaj ayarlama.
- Makine PLC dokunmatik ekran ile kontrol edilmektedir.
- Arıza ikaz sistemi ile otomatik olarak çalışmayı durdurma.
- Gramaj Aralığı 30-100 gr.
- Roll, küçük baget, sandviç ve hamburger ekmekleri için uygundur. 2, 4 ya da 6 pistonlu olarak üretilir.
- Sandviç ekmeklerine uygun mini şekil verme makinesi 2'li model ile bağlanabilir.
- 4'lü ve 6 pistonlu modelleri, otomatik hamur dizme makinesi ile birleştirme imkânı.
- Saatte maksimum 3000-6000-9000 (2, 4 ve 6'lı modeller) adet hamur kesme- yuvarlama kapasitesi.

🇬🇧 MULTI POCKET DIVIDER ROUNDER

- Automatic weight adjustment.
- The machine is controlled by PLC touchable screen.
- Automatically stopping itself by fault warning system.
- Weight adjustment between 30-100 gr.
- Advisable for roll bread, small baguette, sandwich and hamburger breads.
- It is manufactured with 2, 4 or 6 pistons.
- Pinning machinery that is suitable for sandwich bread moulding can connect to 2 rows model.
- Possibility of combining by automatic dough positioning machine in 4 and 6 rows models.
- 3000-6000-9000 (2, 4, 6 rows models) pieces of dough dividing rounding capacity in a hour.

🇫🇷 DIVISEUSE BOULEUSE

- Réglage automatique du poids.
- Contrôle via écran tactile.
- S'arrête automatiquement en cas de detection d'erreur.
- Grammage entre 30 et 100gr.
- Pour le pain rond, petites baguettes, pain à sandwich et le pain à hamburger
- Conçue avec 2, 4 ou 6 pistons.
- Possibilité de connecter une façonneuse de pain sandwich pour la diviseuse bouleuse à 2 sorties.
- Possibilité de combiner la machine à 4 ou 6 sorties avec la machine automatique de positionnement sur plateaux.
- La capacité est de 3000-6000-9000 pièces par heures, selon le nombre de pistons, respectivement 2-4-6.

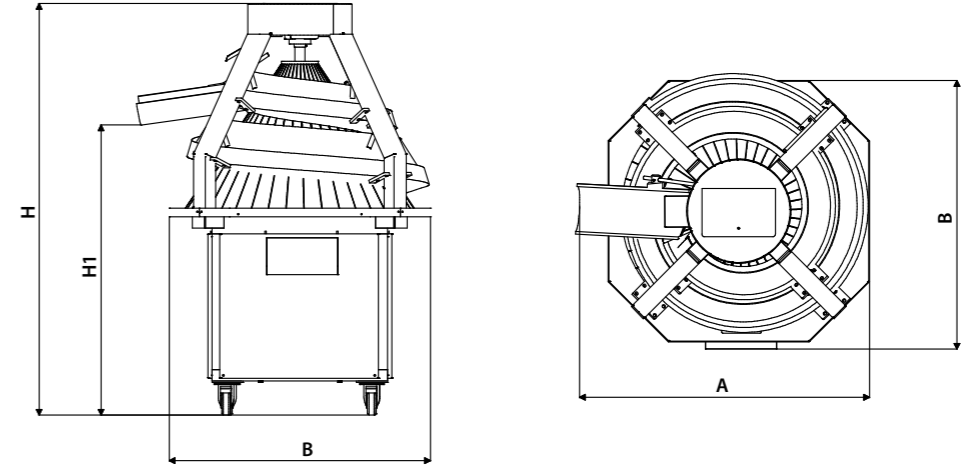
آلة تقطيع و تكوير العجين

- تعديل الوزن بطريقة تلقائية.
- التحكم عن طريق الشاشة التي تعمل باللمس.
- تتوقف تلقائياً في حالة وجود خطأ ما.
- تقطع و تكوير الأوزان ما بين 30 و 100 غرام.
- يمكن تصميمها ب 2، 4 أو 6 مكابس.
- إمكانية الربط مع آلة تشكيل خبز السندويش بالنسبة للقطاعة ذات مكبس.
- إمكانية الربط مع آلة الوضع الأتوماتيكي على الصواني، بالنسبة للقطاعة ب 4 أو 6 مكابس.
- السعة الإنتاجية للآلة ب 2-4-6 مكابس هي على التوالي 3000-6000-9000 قطعة في الساعة.

Kod Code Code الرمز	Makine Ölçüleri Dimensions الأبعاد	Kapasite (Adet/Saat) Capacity (Pcs./Hour) الانتاج في الساعة	Ağırlık (kg) Weight Poids الوزن	Çalışma Aralığı Working Range Grammage أوزان قطع العجين		Motor Gücü Motor Power Puissance du Moteur قوة المحرك
	A X B X H (mm)			Piston Çapı (mm) Piston Diameter (mm) Diamètre du Piston (mm) قطر المكبس مم	Gr	
DM-DR 2000	1800x640x1670	1900-3000	700	64	30-105	1,5 kw 380 V 50-60 Hz
DM-DR 4000	1800x815x1670	3800-6000	850			1,7 kw 380 V 50-60 Hz
DM-DR 6000	1800x985x1670	5700-9000	1000			1,7 kw 380 V 50-60 Hz

DM CR

1000 | 2000 | 3000



KONİK YUVARLAMA

- Sabit ya da ayarlanabilir spiral kanallar.
- Paslanmaz çelikten imal edilmiş dış kapaklar.
- Hamur çıkışında unlama sistemi.
- Hamur işleme hatlarıyla uyumlu çalışma.
- 50-1100 gr. ayarında farklı modeller.
- Sessiz çalışma.
- Çalışma ortamının şartlarına göre soğuk yada sıcak hava üfleme ünitesi ile hamurun kalitesi korunmaktadır.
- Elektronik hız kontrol sistemi
- Teflon kaplı gövde ve kanal seçenekleri.

CONICAL ROUNDER

- Fixed or adjustable spiral channels.
- Stainless steel outer lids.
- Flouring system.
- Compatible working with the dough processing lines.
- Different models in 50- 1100 gr. weight range.
- Noiseless.
- Has a cold/hot air blowing unit to protect the quality of dough according to conditions of working place.
- Electronic speed control system.
- Teflon coated body and channels options.

BOULEUSE CONIQUE

- Canaux spirales fixes ou réglables
- Corps en acier inoxydable
- Contient un farineur
- Compatible avec la ligne de traitement de la pâte
- Boule entre 50 et 1100 grammes selon différents modèles
- Marche sans bruit
- Dispose d'une unité de soufflage d'air froid / chaud pour protéger la qualité de la pâte en fonction de la température du lieu de travail
- Système électronique de contrôle de la vitesse
- Comme option, les canaux peuvent être revêtus de teflon

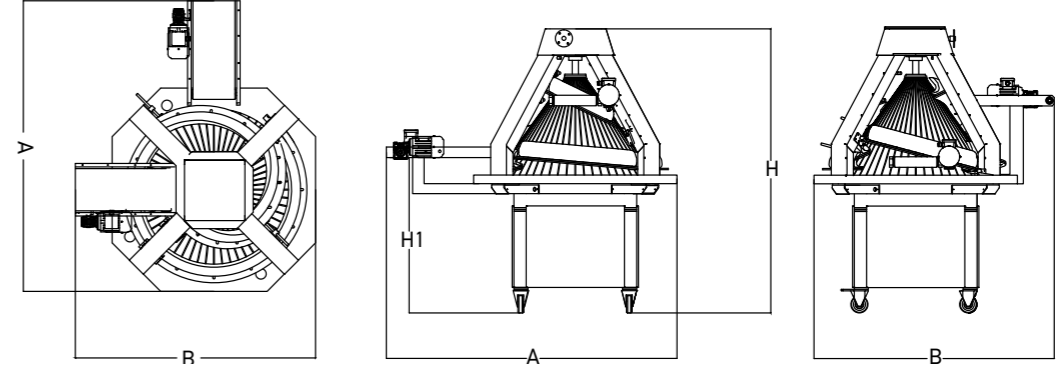
آلة تكوير العجين

- بقنوات ثابتة أو قابلة للتعديل.
- جسم من الفولاذ المقاوم للصدأ.
- تتوفر على منفضة الدقيق.
- تتوافق مع خط تجهيز العجين.
- القدرة على تكوير ما بين 50 و 1100 غراما وفقا لنماذج مختلفة.
- تعمل بدون ضجيج.
- تتوفر على وحدة الهواء البارد - الساخن لحماية جودة العجين وفقا لدرجة حرارة مكان العمل.
- نظام إلكتروني للتحكم في السرعة.
- حسب الطلب، بالإمكان تغليف القنوات بالتفلون.

Kod Code Code الرمز	Makine Ölçüleri Dimensions Dimensions الأبعاد	Çalışma Aralığı Working Range Grammage أوزان قطع العجين	Motor Gücü Motor Power Puissance du Moteur قوة المحرك	Kapasite (Adet/ Saat) Capacity (Pcs. / Hour Capacité (Pcs./ Heure) الانتاج في الساعة	Ağırlık (kg) Weight Poids الوزن
	A X B X H x H1 (mm)	Gr	Kw		Kg
DM CR 1000		50-200			
DM CR 2000	1050 x 950 x 1430 x 990	100-600	0,55	1200-2400	195
DM CR 3000		100-1100			

DM ICR

6000



ENDÜSTRİYEL KONİK YUVARLAMA

- Uzun kanallar sayesinde mükemmel yuvarlama.
- 4,75 mt. Kanal uzunluğu.
- Paslanmaz çelikten imal edilmiş dış kapaklar.
- Otomatik hamur işleme hatlarıyla uyumlu çalışma.
- Teflon kaplı dökme demir gövde.

BOULEUSE CONIQUE INDUSTRIELLE

- Excellent roulement grâce aux longs canaux.
- Longueur de canaux qui s'élève à 4,75 mètres.
- Corps en acier inoxydable.
- Compatible avec la ligne automatique de traitement de la pâte.
- Corps en fonte avec revêtement de teflon.

INDUSTRIAL CONICAL ROUNDER

- Excellent rolling owing to long channels
- 4,75 mt. channel length
- Stainless steel outer lids.
- Compatible working with the automatic dough processing lines.
- Teflon coated cast iron body.

آلة تكوير العجين الصناعية

- تكوير ممتاز لاحتوائها على قنوات طويلة.
- طول القنوات 4,75 متر.
- جسم من الفولاذ المقاوم للصدأ.
- تتوافق مع الخط الأتوماتيكي لتجهيز العجين.
- جسم من المعدن المنصهر مطلي بالتفلون.

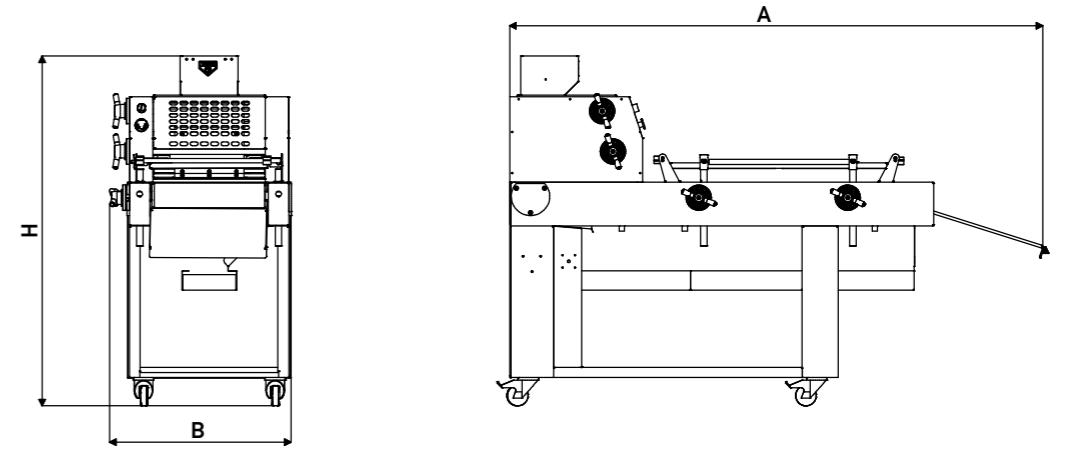
Kod Code Code الرمز	Makine Ölçüleri Dimensions Dimensions الأبعاد	Çalışma Aralığı Working Range Grammage أوزان قطع العجين	Motor Gücü Motor Power Puissance du Moteur قوة المحرك	Kapasite (Adet/ Saat) Capacity (Pcs. / Hour) Capacité (Pcs./ Heure) الانتاج في الساعة	Ağırlık (kg) Weight Poids الوزن
	A X B X H x H1 (mm)	Gr	Kw		Kg
DM-ICR 6000	1320 x 1660 x 1620 x 830	50-2400	1,50	1800-4800	640

D LM

1000
V



DAMAK
www.damakmakine.com.tr



UZUN ŞEKİL VERME

- Ayarlanabilir paslanmaz merdaneler ile 420 mm. uzunluğa kadar şekil verme.
- Saatte 2400 adet hamur şekil verme kapasitesi.
- 200-1100 gr. arası hamur gramaj ayarı.
- Tek veya çift yastık seçeneği.
- İki veya dört merdaneli sistem.
- Paslanmaz çelik gövde.

LONG MOULDER

- Moulding up to 420 mm. Length set by adjustable stainless rolls.
- 2400 pieces dough moulding capacity per hour
- 200-1100 gr. dough weight range.
- Single or double pressure board choice.
- Two or four rollers system.
- Stainless steel body.

FAÇONNEUSE

- Façonnage des baguettes de 420 mm de longueur.
- Capacité de 2400 pièces par heure.
- Grammage de pâtons entre 200 et 1100 gr.
- Avec planche de pression simple ou double.
- Avec deux ou quatre rouleaux.
- Corps en acier inoxydable.

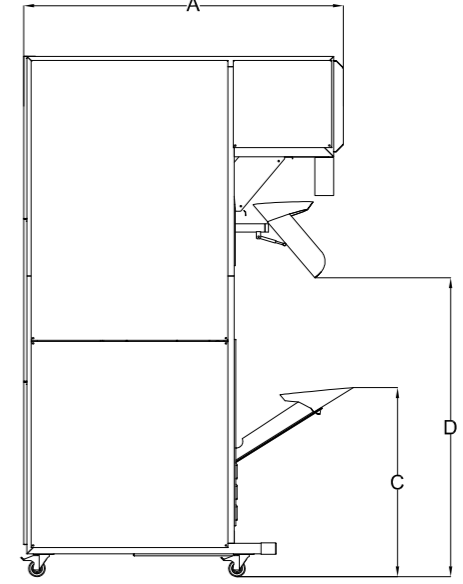
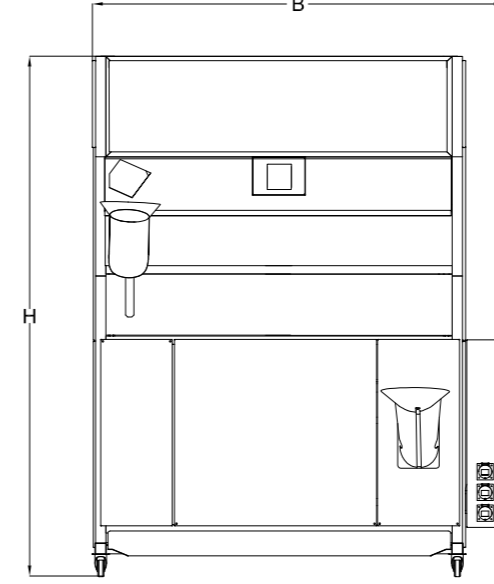
آلة تشكيل العجين

- تشكيل الخبز بطول 420 ملليمتر
- تشكيل 2400 قطعة في الساعة
- تشكيل قطع العجين البالغة كتلتها ما بين 200 و 1100 غرام
- مع ضاغط أو ضاغطين للعجين، بحسب الطلب
- بجسم من الفولاذ المقاوم للصدأ

Kod Code Code الرمز	Max. Hamur Uzunluğu Max. Dough Length Longueur Max. De façonnage الطول الأقصى للعجين المشكل	Ölçüler Dimensions الأبعاد	Motor Gücü Motor Power Puissance du Moteur قوة المحرك	Kapasite (Adet/ Saat) Capacity (Pcs. / Hour) Capacité (Pcs./ Heure) الانتاج في الساعة	Ağırlık (kg) Weight Poids الوزن
D-LM 1000	420	690x1650x1360	0,55 kw 380 220 V AC 50 Hz	1200-2400	235

DM-IP

88 | 152 | 176 | 240
328 | 416 | 640



ARA DİNLENDİRME

- Hamur kesme veya konik yuvarlamadan sonra gelen hamurun dinlenme işlemini gerçekleştirir.
- Temizlik için sökülüp,takılabilen ve sağlık standartlarına uygun taslar.
- Hamur sayma sistemi.
- Elektrik panosunda bulunan prizler ile hamur kesme, konik yuvarlama ve uzun şekil makineleri ile kombin edilebilme.
- 88-152-176-240-328-416-640 tas kapasiteli modeller mevcuttur.

BALANCELLE

- Garantir un repos pour la pâte qui provient de la diviseuse volumétrique ou la bouleuse conique.
- Poches en plastique adapté aux normes de la santé et amovibles pour un nettoyage.
- Système de dénombrement des pâtons.
- Peut être connecté avec le diviseur volumétrique, la bouleuse conique et la façonneuse via des prises d'électricité sur le panneau de contrôle.
- Les options de capacité en poches disponibles sont: 88, 152, 176, 240, 328, 416 ou 640.

INTERMEDIATE PROOFER

- Garantie a resting for the dough that comes from dough divider or conical rounder.
- Removable plastic pockets for cleaning which are suitable to health standarts.
- Dough counting system.
- It can combine with volumetric divider, conical rounder and long moulder by sockets on the electric control panel.
- 88-152-176-240-328- 416-640 pockets capacity models.

آلة تريح العجين

- تضمن ارتياح قطع العجين القادمة من آلة التقطيع الحجمي أو من آلة التكوير.
- تحتوي على أكياس بلاستيكية مناسبة لمعايير الصحة والقابلة للإزالة للتنظيف.
- تحتوي على نظام عد قطع العجين.
- بالامكان ربطها مع آلة التقطيع، آلة التكوير، و آلة التشكيل عبر مأخذ التيار الكهربائي المتواجدة بها.
- الخيارات المتاحة في عدد الجيوب: 88، 152، 176، 240، 328، 416 أو 640.

Kod Code Code الرمز	Tas Adedi Pocket Number Nombre de poches عدد الجيوب	Makine Ölçüleri Dimensions Dimensions الأبعاد A x B x H (mm)	Giriş Yüksekliği Input Height Hauteur d'entrée ارتفاع المدخل مم. C mm	Çıkış Yüksekliği Output Height Hauteur de sortie ارتفاع المخرج مم. D mm	Ağırlık Weight Poids الوزن Kg	Dinlendirme Süresi Resting Time Temps de repos مدة التريح min. - max. (dk.)
DM-IP 88	88	1075x1225x2500	800 / 950	1550	400	2-4
DM-IP 152	152	1075x1970x2100	800 / 950	1250	450	3,6 - 7,2
DM-IP 176	176	1075x1970x2500	800 / 950	1550	500	4,2 - 8,4
DM-IP 240	240	1550x1970x2100	800 / 950	1250	550	6-12
DM-IP 328	328	1550x1970x2500	800 / 950	1550	700	7-15
DM-IP 416	416	2150x1970x2500	800 / 950	1250	850	8-17
DM-IP 640	640	2100x2900x2400	850 / 950	1765	900	8-19



HAMUR KARIŞTIRMA GRUBU

DOUGH MIXING | MÉLANGE DE LA PÂTE

خلط العجين

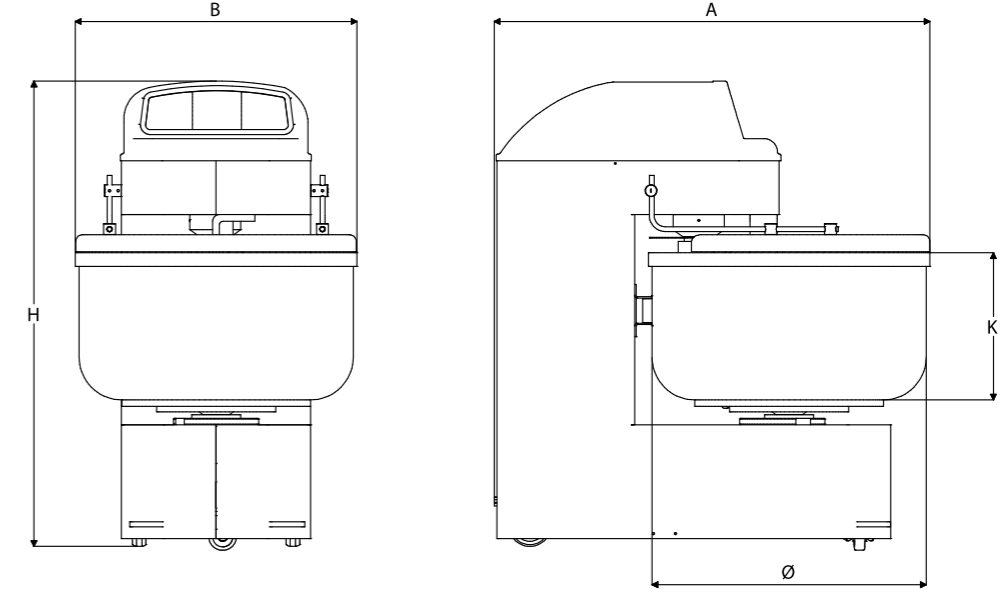


- Sabit Kazanlı Spiral Mixer | Fixed Bowl Spiral Mixer
العجانة اللولبية بحوض ثابت | Pétrin spiral à cuve fixe
- Hareketli Kazanlı Spiral Mikser | Removable Bowl Spiral Mixer
العجانة اللولبية بحوض متحرك | Pétrin spirale à cuve amovible
- Kaldırma-Devirme Makinesi | Lifting & Tilting Machine
آلة رفع و قلب حوض العجين | Elévateur Basculeur
- Çatal Kazan Mikser | Fork Mixer
العجانة الشوكية | Pétrin à axe oblique
- Planet Mikser | Planet Mixer
خلاط الحلويات | Batteur-Mélangeur

 **DAMAK**[®]

DSPM

80 | 130 | 160 | 250



🇹🇷 SABİT KAZANLI SPİRAL MİKSER

- Kayış tahrik sistemi ile sessiz çalışma.
- Düşük hızdan yüksek hıza otomatik geçişli iki zamanlayıcı.
- Paslanmaz çelik kazan, spiral kol ve bıçak.
- 2 hızlı spiral ve kazan sürüşü.
- Güvenlik sensörlü koruma kapağı.
- Ters yönde döndürülebilir kazan.

🇫🇷 PÉTRIN SPİRAL À CUVE FIXE

- Avec un système de fonctionnement à courroie qui minimise le bruit au maximum
- Avec deux minuteurs (Lent/ rapide) et un passage automatique de vitesse
- Cuve, spirale et soc diviseur en inox
- Avec deux moteurs, un pour la cuve et un pour la spirale
- Capot supérieur avec capteur de sécurité
- Cuve tourne dans les deux sens

🇬🇧 FIXED BOWL SPIRAL MIXER

- Silent operation by belt drive system.
- Two timers with automatic changeover from low to high speed.
- Stainless steel bowl, spiral arm and dividing blade.
- With two motors, one for the bowl and one for the spiral.
- Protection cover with security sensor.
- The bowl can be rotated in reverse motion.

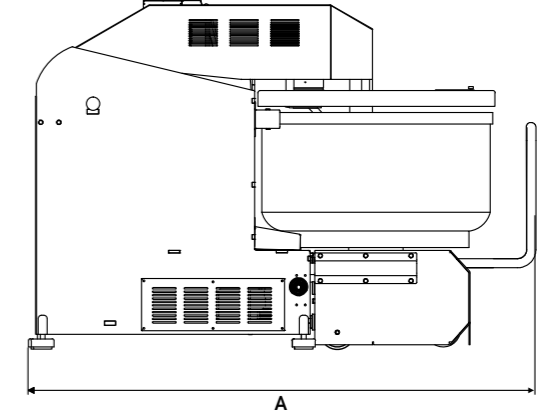
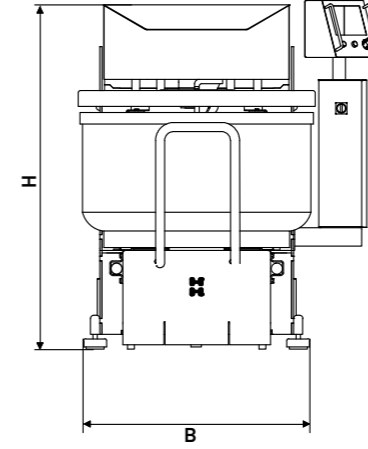
العجانة اللولبية

- نظام اشتغال بدون ضجيج عن طريق الحزام.
- تحتوي على جهازين لضبط السرعة (بطيء / سريع)، مع مرور تلقائي من البطيء للسريع.
- الحوض، الجسم الحلزوني و شفرة التقسيم من الفولاذ المقاوم للصدأ.
- تحتوي على محركين، واحد للجسم الحلزوني، و واحد للحوض.
- الغطاء العلوي مع جهاز استشعار للسلامة.
- بإمكان الحوض الدوران في الإتجاهين.

Kod Code Code الرمز	Un Kapasitesi Flour Capacity Capacité de Farine السعة من الدقيق Kg	Hamur Kapasitesi Dough Capacity Capacité de Pâte السعة من العجين Kg	Kazan Ölçüleri Bowl Dimensions Dimensions de la Cuve أبعاد الحوض Ø x K mm	Makine Ölçüleri Machine Dimensions Dimensions de la Machine أبعاد الآلة A x B x H (mm)	Motor Gücü Motor Power Puissance Electrique قوة المحرك Kw	Kazan Ve Spiral Hızı (devir/dk) Bowl and Spiral Speed (rpm) Vitesse de Cuve et Spiral (rpm) سرعة الحوض و الشفرة اللولبية (Min. - Max.)		Ağırlık Weight Poids الوزن
						Kazan Bowl Cuve الحوض	Spiral Spiral Lame Spirale الشفرة اللولبية	
DSPM 80	50	80	720 x 410	725 x 1250 x 1350	3,5 - 5,5	13-26	125-250	500
DSPM 130	80	130	825 x 430	825 x 1300 x 1350	3,5 - 5,5	18	125-250	530
DSPM 160	100	160	925 x 470	925 x 1470 x 1530	5,5 - 7,5	18	106-212	840
DSPM 250	150	250	1025 x 520	1025 x 1570 x 1570	7,5 - 11	18	106-212	880

DSPM

250 M



🇹🇷 HAREKETLİ KAZANLI SİRİAL MİKSER

- Endüstriyel hatlar ve ağır işçilik koşulları için tasarlanmıştır.
- Paslanmaz çelik kazan, spiral kol ve bıçak.
- 2 hızlı spiral ve kazan sürüşü.
- Ters yönde döndürülebilir kazan.
- Düşük hızdan yüksek hıza otomatik geçişli iki zamanlayıcı.
- Kazan kilitleme sistemi.
- Ekstra kazan ve redüktörlü kaldırma-devirme sistemi minimum enerji ile maksimum kaldırma gücü sağlar ve hidrolik sistemi ortadan kaldırır.

🇫🇷 PÉTRIN SPIRALE À CUVE AMOVIBLE

- Conçu pour les lignes de productions industrielles et les travaux lourdes.
- Cuve, spirale et soc diviseur en inox.
- Avec deux moteurs, un pour la cuve et un pour la spirale.
- Cuve tourne dans les deux sens.
- Avec deux minuteurs (Lent/ rapide) et un passage automatique de vitesse.
- Système de verrouillage ce la cuve.
- Cuve supplémentaire et système de levage et de basculement avec réducteur offrant une force de levage maximale avec une puissance minimale.

🇬🇧 REMOVABLE BOWL SPIRAL MIXER

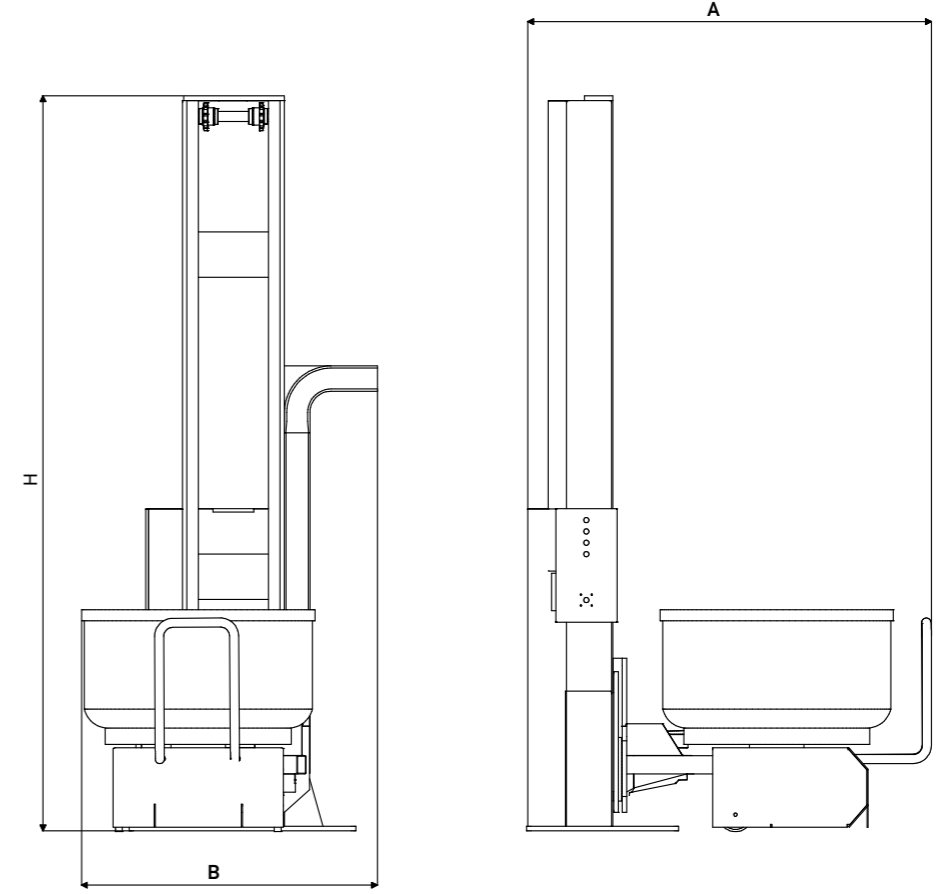
- It is designed for industrial plants and heavy duty service conditions.
- Stainless steel bowl, spiral arm and breaker bar.
- With two motors, one for the bowl and one for the spiral.
- The bowl can be rotated in reverse motion.
- Two timers with automatic changeover from low to high speed.
- Bowl locking system.
- Additional bowl and lifting & tilting system with reducer provides maximum lifting force with minimum power and removes hydraulic systems.

العجانة اللولبية بحوض متحرك

- مصممة لخطوط الإنتاج الصناعي.
- الحوض، الجسم الحلزوني و شفرة التقسيم من الفولاذ المقاوم للصدأ.
- تحتوي على محركين، واحد للجسم الحلزوني، و واحد للحوض.
- بإمكان الحوض الدوران في الإتجاهين.
- تحتوي على جهازين لضبط السرعة (بطيء / سريع)، مع مرور تلقائي من البطيء للسريع.
- بنظام قفل للحوض.
- حوض إضافي و نظام رفع و قلب مع مخفض يوفر أقصى قدر من القوة للرفع بحد أدنى من الطاقة.

Kod Code Code الرمز	Un Kapasitesi Flour Capacity Capacité de Farine السعة من الدقيق Kg	Hamur Kapasitesi Dough Capacity Capacité de Pâte السعة من العجين Kg	Kazan Ölçüleri Bowl Dimensions Dimensions de la Cuve أبعاد الحوض Ø x K mm	Makine Ölçüleri Machine Dimensions Dimensions de la Machine أبعاد الآلة A x B x H (mm)	Motor Gücü Motor Power Puissance Electrique قوة المحرك Kw	Kazan ve Spiral Hızı (devir/dk) Bowl and Spiral Speed (rpm) Vitesse de Cuve et Spiral (rpm) سرعة الحوض و الشفرة اللولبية (Min. - Max.)		Ağırlık Weight Poids الوزن 1440
						Kazan Bowl Cuve الحوض 18	Spiral Spiral Lame Spirale الشفرة اللولبية 106-212	
DSPM 250 M	160	250	1000 x 1400	1280 x 2200 x 1495	21	18	106-212	1440

DM LT1



🇹🇷 KALDIRMA & DEVİRME MAKİNESİ

- Ayarlanabilir yükseklik.
- Paslanmaz Çelik Gövde.
- Redüktörlü Sistem.
- Minimum enerji ile maksimum kaldırma gücü.
- Opsiyonel olarak hamur aktarma platformu eklenebilir.

🇫🇷 ELÉVATEUR BASCULEUR

- Hauteur réglable.
- Corps en acier inoxydable.
- Système de réducteur.
- Une force de levage maximale avec une consommation d'énergie minimale.
- La plate-forme de transfert de la pâte peut être ajoutée, comme option supplémentaire.

🇬🇧 LIFTING & TILTING MACHINE

- Adjustable height.
- Stainless Steel Body.
- Reducer System.
- Maximum lifting power with minimum energy.
- Dough Transfer platform can be added optionally.

آلة الرفع و القلب

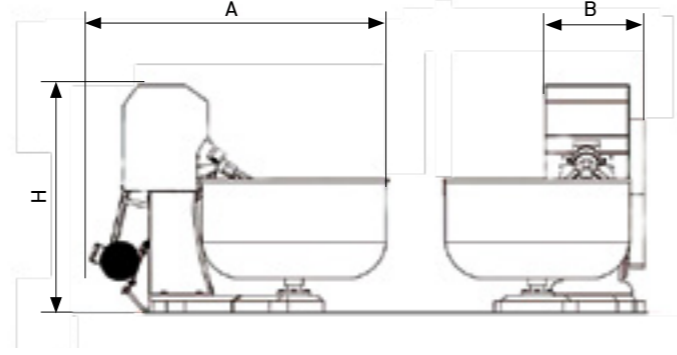
- ارتفاع قابل للتعديل.
- جسم من الفولاذ المقاوم للصدأ.
- بنظام المحفض.
- نظام رفع و قلب مع مخفض يوفر أقصى قدر من القوة للرفع بحد أدنى من الطاقة.
- منصة نقل العجين يمكن أن تضاف اختياريًا.



Kod Code Code الرمز	Makine Ölçüleri Machine Dimensions Dimensions de la Machine أبعاد الآلة	Motor Gücü Motor Power Puissance Electrique قوة المحرك	Kapasite (Adet/ Saat) Capacity (Pcs. / Hour) Capacité (Pcs./ Heure) الانتاج في الساعة	Ağırlık Weight Poids الوزن
DM LT 1	1000 x 1780 x 3500	Kw	Kg	Kg
		1,1	250 - 100	940

DM DK

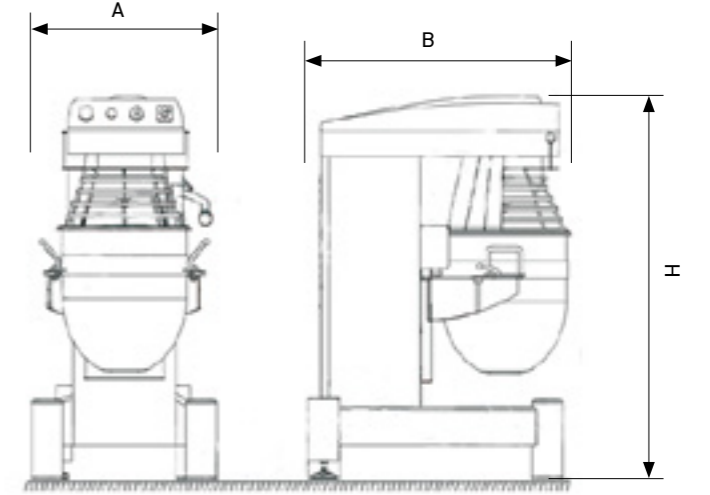
70 | 75 | 90 | 100 | 110
120 | 130



DM PM

60

DAMAK
www.damakmakine.com.tr



ÇATAL KAZAN MİKSER

- Paslanmaz çelik kazan ve hamur bağlantı yüzeyi.
- 3 Çatallı karıştırma kolu.
- Geleneksel Avrupa tarzı mikser.
- Opsiyonel olarak güvenlik ızgarası.

FORK MIXER

- Bowl and dough contact surface made of Stainless steel.
- 3 pronged mixing arm.
- Traditional European style mixer.
- Security grid option.

PÉTRIN À AXE OBLIQUE

- Cuve et parties qui touche la pâte en inox
- Axe de pétrissage à fourchette de 3 branches
- Style européen traditionnel de pétrissage
- Grille de sécurité en tant que option

العجانة الشوكية

- الحوض والأجزاء التي تلمس العجين من الفولاذ المقاوم للصدأ.
- شوكة العجن تحتوي على 3 فروع.
- فمط عجن أوروبي تقليدي.
- إمكانية إضافة شبكة الأمان.

PLANET MİKSER

- Birçok mamülün karıştırılması için uygundur.
- Üç devirli motor.
- Paslanmaz çelik kazan.

PLANET MIXER

- Suitable for mixing many product.
- Three spins motor.
- Stainless steel bowl.

BATTEUR-MÉLANGEUR

- Destiné aux pâtisseries, ainsi qu'aux petits cuisines (crèmes, pâtes molles, sauces, mayonnaises...)
- Moteur à 3 vitesses fixes.
- Cuve en acier inoxydable.

خلاط

- للحلويات، و كذلك للكريم، عجائن لينة، والصلصات والمايونيز...
- محرل بثلاث سرعات.
- الحوض من الفولاذ المقاوم للصدأ.

Kod Code Code الرمز	Un Kapasitesi Flour Capacity Capacité de Farine السعة من الدقيق	Hamur Kapasitesi Dough Capacity Capacité de Pâte السعة من العجين	Motor Gücü Motor Power Puissance du Moteur قوة المحرك	Kazan Çapı Bowl Diameter Diamètre de Cuve قطر الحوض	Makine Ölçüleri Machine Dimensions Dimensions de la Machine أبعاد الآلة	Ağırlık Weight Poids الوزن
	Kg	Kg	Kw	mm	A x B x H mm	Kg
DM DK70	40	70	1,1 kw	70	950 x 1120 x 900	194
DM DK75	50	80	1,5 kw	75	970 x 1170 x 920	209
DM DK90	100	160	2,2 kw	90	1050 x 1320 x 1060	317
DMDK100	150	250	3 kw	100	1160 x 1470 x 1220	466
DM DK110	200	320	4 kw	110	1230 x 1610 x 1190	480
DM DK120	250	400	5,5 kw	120	1300 x 1710 x 1250	550
DM DK130	300	480	7,5 kw	130	1360 x 1820 x 1270	620



Kod Code Code الرمز	Kazan Hacmi Bowl's volume Volume de la cuve حجم الحوض	Motor Gücü Motor Power Puissance Electrique قوة المحرك	Makine Ölçüleri Machine Dimensions Dimensions de la Machine أبعاد الآلة	Ağırlık Weight Poids الوزن
	Lt	Kw	A x B x H mm	Kg
DM PM 60	60	1 - 2,2	630 x 910 x 137	230

"turn key projects"
www.damakmakine.com.tr



projects



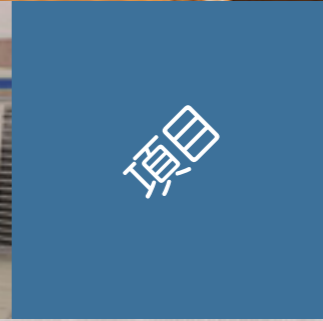
projeler



las projects



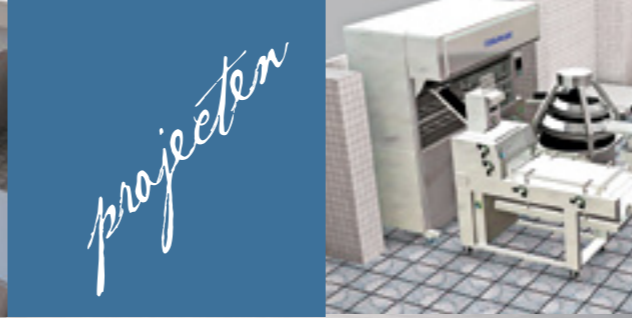
項目



las projekt



projektten



ПРОЕКТОВ



έργα



el proyectos



projetos



el progetti



پروژهها

مشروع

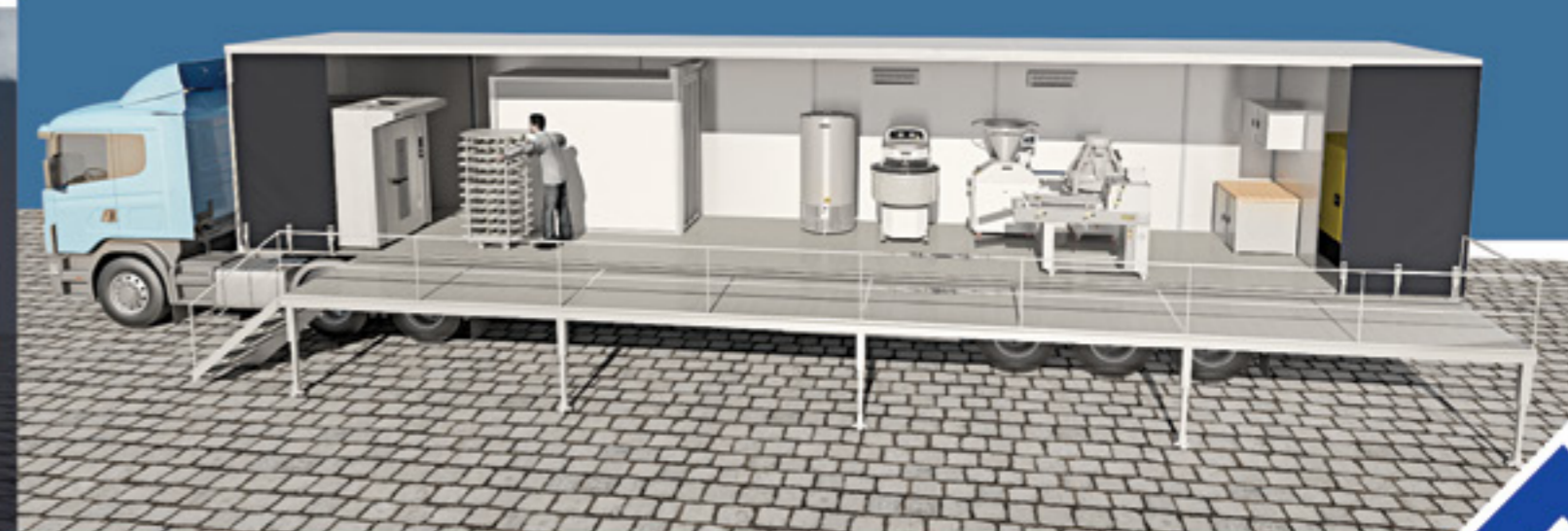


miradi





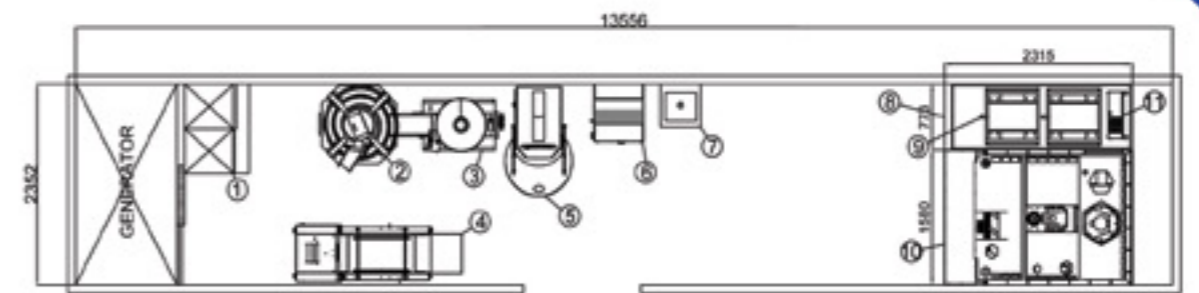
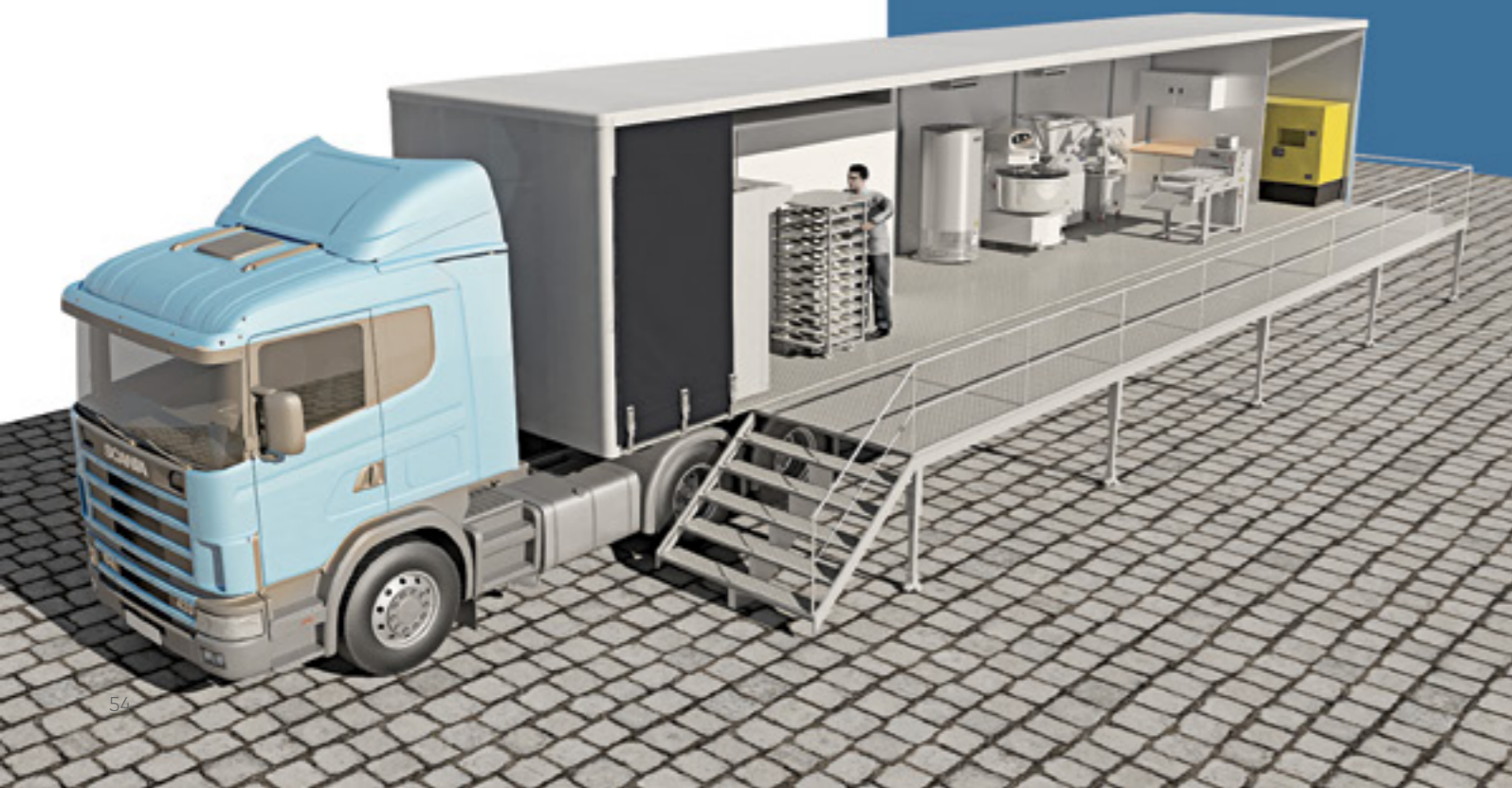
drive your bakery

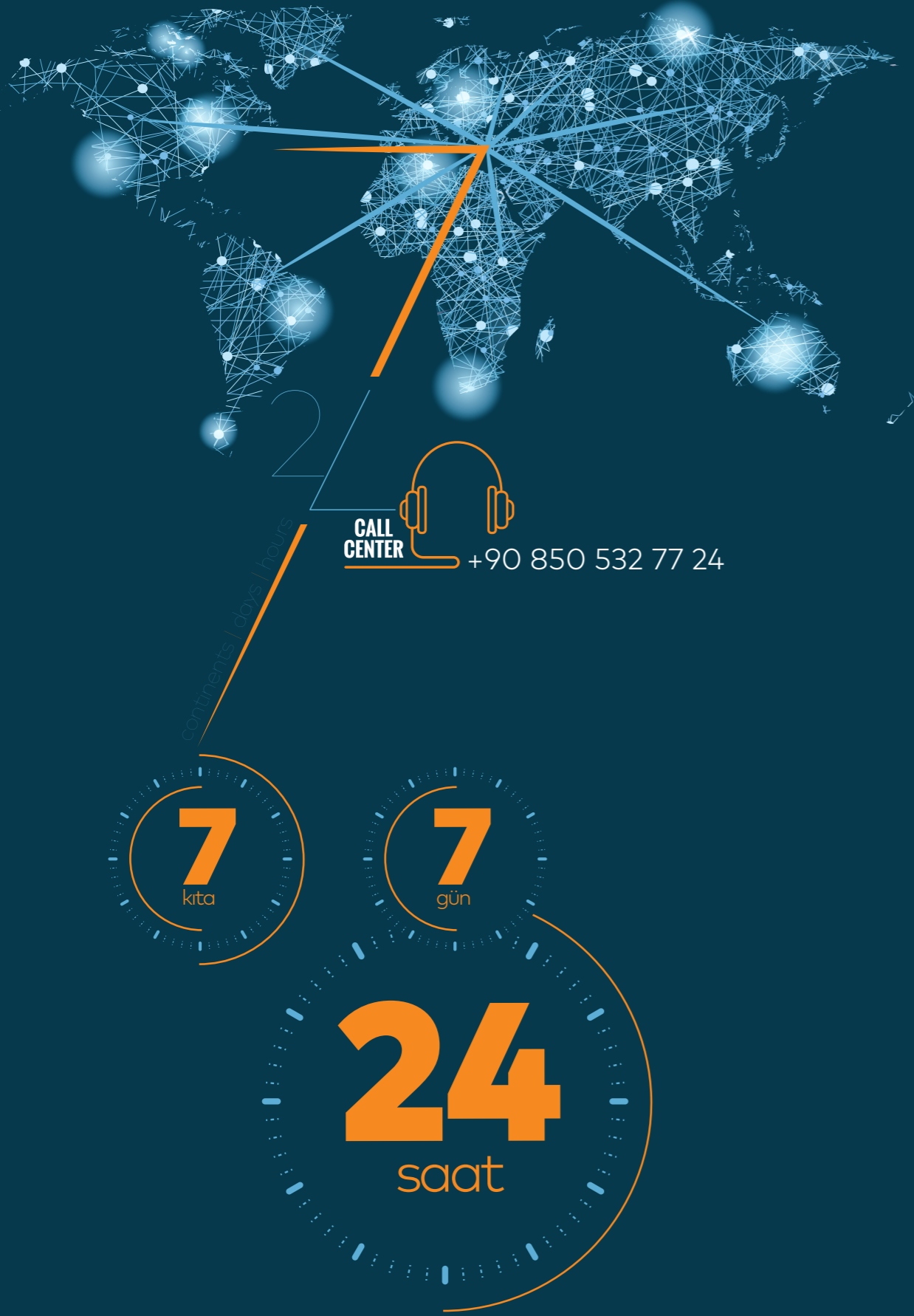


MOBILE BAKERY

- Water Cooler
- Spiral Mixer
- Dough Divider
- Long Moulder
- Water Dosing
- Fermentation Chamber
- Rack Oven
- Conical Rounder
- Trays & Trolleys
- Generator

DAMAK
www.damakmakine.com.tr





merkez | head office: Mall of Istanbul The Office 7E
No:2/2 34490 Basaksehir/ISTANBUL/TURKEY
tel | phone: +90 212 801 44 47
mail: info@damakmakine.com.tr

fabrika | factory: Fevzi Cakmak Mh. Ahmet Petekci Cd.
Kobisan San. Sit. No:17/E 42050 Karatay/KONYA/ TURKEY
tel | phone: +90 850 532 77 24
mail: damak@damakmakine.com.tr



 **DAMAK**[®]
ENDÜSTRİYEL FIRIN MAKİNELERİ
www.damakmakine.com.tr

POST 401 332 238 32 60 (Pwv)