



MUAYYAR®

FOOD & BAKERY EQUIPMENTS

ÜRÜN KATALOĞU

PRODUCT CATALOG

Fırın Grupları / Baking Group
Hamur İşleme / Dough Processing
Yardımcı Ekipmanlar / Assistant Equipments



MDF | DÖNER ARABALI FIRIN ROTARY OVEN

Genel Özellikler | General Features

Yeni geliştirilen ısı geliştiricilerimizde; yanma odasında üretilen ısı, klasik sistemlere göre daha fazla emilerek pişme kabineye aktarılmaktadır. Bu daha düşük enerji tüketimi ile birlikte kalite ve homojen pişmeyi sağlamaktadır. Buhar üretme sistemine yapılan yenilik ile de bol miktarda buhar, düşey plakalarda elde edilerek her tava için gerekli nem fazlaca sağlanmaktadır. Döner fırınların brülörleri yan tarafta olduğundan dar uzun hacimdeki pastane ve fırınlara kolayca monte edilebilir. Yanma hücresi (cehennemlik) 1000 santigrat dereceden daha fazla ısıya dayanıklı özel alaşımlı (AISI 321 S) paslanmaz çelikten yapılmıştır. Ön paneller ve kaportalar tamamen paslanmaz saçtan mamul edilmiş olup, pas ve kararma olmaz. Kapağına takılan halojen lambalar sayesinde mükemmel bir aydınlatma temin edilmiş olup lambalar kolayca dışarıdan değiştirilmektedir. Fırınlarda su yumuşatma ünitesi kullanılması önemle tavsiye edilir.

In our new designed heat exchanger, the heat produces in combustions chamber is absorbed better than the traditional versions. This ensures more uniform baking with lower energy consumption. New built-in vertical plate steam unit supplies abundant moisture to every part of rack. Our rotary ovens are produced with side burner which is suitable long, narrow rooms and in extra compact dimensions. Therefore, our rotary ovens are ideal for installation in any bread or pastry shop. Burning chamber is made of heat resistive (more than 1000 centigrade degree) special stainless steel (AISI 321 S). Front panels and all outside covers are completely made of stainless steel material. Therefore, it doesn't get darkening and rust. By means of halogen lamps which are mounted the doors, an excellent illumination is obtained and these lamps enable to be changed from outside of door, it is strongly recommended that a water softening unit is fitted to the water supply of all ovens

Teknik Özellikler | Technical Specifications

Model	Model	Birim / Unit	MDF 50	MDF 100	MDF 150	MDF 200	MDF 300
Kapasite* / 8 Saat Hamur	Capacity / 8 Hour Dough	kg	700	1000	1200	2150	2400
Piştirme Alanı	Baking Surface	m ²	4.2	5.2 - 7.2	6.6 - 8.5	11.2-14.4	19.2
Tepsi Sayısı	Number Of Trays	Adet / Piece	9-12	11-15	14-18	14-18	32
Tepsi Ebadı	Tray Size	mm	530*650 500*700	600*800	600*800	750*1040 740*980 800*1000	600*800x2 800*1200
Tavalara Arası Mesafe	Distance Between Trays	mm	114-85	114-90	114-90	114-90	114-90
Genişlik (W)	Width (W)	mm	1150	1300	1300	1600	1900
Uzunluk (L)	Length (L)	mm	1650	2000	2000	2350	2500
Yükseklik (H)	Height (H)	mm	1750	2000	2250	2250	2250
Elektrik Gücü	Electrical Power	kW	3	3.5	3.5	3.5	5.5
Isı Kapasitesi	Heating Capacity	kcal/h	32000	50000	60000	70000	95000
Gaz Bağlantı Basıncı	Gas Coupling Pressure	mbar	50	50	50	50	50
Enerji Kaynakları	Source of Energy	Dizel / Diesel - Doğalgaz(LNG) - LPG - Elektrik Enerjisi / Electric Power					
Fırın Ağırlığı	Weight of Oven	kg	1000	1300	1450	1750	2450
Kontrol Sistemi	Control System	Manuel - Digital - PLC					
Yakıt Tüketimi**	Energy Consumption**	Dizel/Diesel(lt/h)	3.6	5.7	6.8	8	11
		Doğalgaz (LNG) (m ³ /h)	4.2	6.5	7.9	9.2	12.5
		LPG (lt/h)	3	5	6	6.8	9

* Kapasite mamülün gramajına ve pişirme süresine göre değişkenlik gösterebilir. The capacity shall variable according to the weight and baking time of the product.

**Normal şartlar altındaki yakıt tüketim değerleridir. *Energy consumption under normal conditions.

*İmalat firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.



MEDF | ELEKTRİKLİ DÖNER FIRIN ROTARY ELECTRICAL OVEN

Genel Özellikler | General Features

Yeni geliştirilen ısı geliştiricilerimizde; yanma odasında üretilen ısı, klasik sistemlere göre daha fazla emilerek pişme kabineye aktarılmaktadır. Bu daha düşük enerji tüketimi ile birlikte kalite ve homojen pişmeyi sağlamaktadır. Buhar üretme sistemine yapılan yenilik ile de bol miktarda buhar, düşey plakalarda elde edilerek her tava için gerekli nem fazlaca sağlanmaktadır. Döner fırınların brülörleri yan tarafta olduğundan dar uzun hacimdeki pastane ve fırınlara kolayca monte edilebilir. Yanma hücresi (cehennemlik) 1000 santigrat dereceden daha fazla ısıya dayanıklı özel alaşımlı (AISI 321 S) paslanmaz çelikten yapılmıştır. Ön paneller ve kaportalar tamamen paslanmaz saçtan mamul edilmiş olup, pas ve kararma olmaz. Kapağı takılan halojen lambalar sayesinde mükemmel bir aydınlatma temin edilmiş olup lambalar kolayca dışarıdan değiştirilmektedir. Fırınlarda su yumuşatma ünitesi kullanılması önemle tavsiye edilir.

In our new designed heat exchanger, the heat produces in combustions chamber is absorbed better than the traditional versions. This ensures more uniform baking with lower energy consumption. New built-in vertical plate steam unit supplies abundant moisture to every part of rack. Our rotary ovens are produced with side burner which is suitable long, narrow rooms and in extra compact dimensions. Therefore, our rotary ovens are ideal for installation in any bread or pastry shop. Burning chamber is made of heat resistive (more than 1000 centigrade degree) special stainless steel (AISI 321 S). Front panels and all outside covers are completely made of stainless steel material. Therefore, it doesn't get darkening and rust. By means of halogen lamps which are mounted the doors, an excellent illumination is obtained and these lamps enable to be changed from outside of door, it is strongly recommended that a water softening unit is fitted to the water supply of all ovens

Teknik Özellikler | Technical Specifications

Model	Model	Birim / Unit	MEDF 50	MEDF 100	MEDF 150	MEDF 200	MEDF 300
Kapasite* / 8 Saat Hamur	Capacity / 8 Hour Dough	kg	700	1000	1200	2150	2400
Piştirme Alanı	Baking Surface	m ²	4.2	5.2 - 7.2	6.6 - 8.5	11.2-14.4	19.2
Tepsi Sayısı	Number Of Trays	Adet / Piece	9-12	11-15	14-18	14-18	32
Tepsi Ebadı	Tray Size	mm	530*650 500*700	600*800	600*800	750*1040 740*980 800*1000	600*800x2 800*1200
Tavalar Arası Mesafe	Distance Between Trays	mm	114-85	114-90	114-90	114-90	114-90
Genişlik (W)	Width (W)	mm	1150	1300	1300	1600	1900
Uzunluk (L)	Length (L)	mm	1350	1600	1600	2000	2250
Yükseklik (H)	Height (H)	mm	1750	2000	2250	2250	2250
Elektrik Gücü	Electrical Power	kW	3	3.5	3.5	3.5	5.5
Isı Kapasitesi	Heating Capacity	kcal/h	32000	50000	60000	70000	95000
Enerji Kaynakları	Source of Energy	Elektrik Enerjisi / Electric Power					
Fırın Ağırlığı	Weight of Oven	kg	900	1150	1300	1600	2150
Kontrol Sistemi	Control System	Manuel - Digital - PLC					
Yakıt Tüketimi**	Energy Consumption**	Dizel/Diesel(lt/h)	3.6	5.7	6.8	8	11
		Doğalgaz (LNG) (m ³ /h)	4.2	6.5	7.9	9.2	12.5
		LPG (lt/h)	3	5	6	6.8	9

* Kapasite mamülün gramajına ve pişirme süresine göre değişkenlik gösterebilir. The capacity shall variable according to the weight and baking time of the product.

**Normal şartlar altındaki yakıt tüketim değerleridir. *Energy consumption under normal conditions.

*İmalat firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.



MEDF | ELEKTRİKLİ DÖNER ARABALI FIRIN

40'LİK SERİ

ROTARY ELECTRICAL OVEN

40 SERIES

Genel Özellikler | General Features

Yeni geliştirilen ısı geliştiricilerimizde; yanma odasında üretilen ısı, klasik sistemlere göre daha fazla emilerek pişirme kabineine aktarılmaktadır. Bu daha düşük enerji tüketimi ile birlikte kalite ve homojen pişmeyi sağlamaktadır. Buhar üretme sistemine yapılan yenilik ile de bol miktarda buhar, düşey plakalarda elde edilerek her tava için gerekli nem fazlaca sağlanmaktadır. Döner fırınların brülörleri yan tarafta olduğundan dar uzun hacimdeki pastane ve fırınlara kolayca monte edilebilir. Yanma hücresi (cehennemlik) 1000 santigrat dereceden daha fazla ısıya dayanıklı özel alaşımlı (AISI321 S) paslanmaz çelikten yapılmıştır. Ön paneller ve kaportalar tamamen paslanmaz saçtan mamul edilmiş olup, pas ve kararma olmaz. Kapiya takılan halojen lambalar sayesinde mükemmel bir aydınlatma temin edilmiş olup lambalar kolayca dışarıdan değiştirilmektedir. Fırınlarda su yumuşatma ünitesi kullanılması önemle tavsiye edilir.

In our new designed heat exchanger, the heat produces in combustions chamber is absorbed better than the traditional versions. This ensures more uniform baking with lower energy consumption. New built-in vertical plate steam unit supplies abundant moisture to every part of rack. Our rotary ovens are produced with side burner which is suitable long, narrow rooms and in extra compact dimensions. Therefore, our rotary ovens are ideal for installation in any bread or pastry shop. Burning chamber is made of heat resistive (more than 1000 centigrade degree) special stainless steel (AISI 321 S). Front panels and all outside covers are completely made of stainless steel material. Therefore, it doesn't get darkening and rust. By means of halogen lamps which are mounted the doors, an excellent illumination is obtained and these lamps enable to be changed from outside of door, it is strongly recommended that a water softening unit is fitted to the water supply of all ovens.

Teknik Özellikler | Technical Specifications

Model	Model	Birim / Unit	MEDF 40-9	MEDF 40-9T	MEDF 40-12	MEDF 40-15
Tepsi Sayısı	Number Of Trays	Adet / Piece	9	9	12	15
Tepsi Ebadı	Tray Size	mm	400*600	400*600	400*600	400*600
Tavalar Arası Mesafe	Distance Between Trays	mm	90	90	90	90
Genişlik (W)	Width (W)	mm	970	970	970	970
Uzunluk (L)	Length (L)	mm	1250	1250	1250	1250
Yükseklik (H)	Height (H)	mm	1250	1285	1400	1700
Elektrik Gücü	Electrical Power	kW	2.5	2.5	2.5	2.5
Elektrikli Fırın için Elektrik Kapasitesi	Electric Capacity for Electrical Model	kW	12	20	15	20
Enerji Kaynakları	Source of Energy	Elektrik Enerjisi / Electric Power				
Fırın Ağırlığı	Weight of Oven	kg	350	450	450	600
Kontrol Sistemi	Control System	Manuel - Digital - PLC				
Mayalandırma Kabini Tepsi Kapasitesi	Number of Tray In Fermentation Cabinet	Adet / Piece	18	18	12	
Mayalama Kabini Elektrik Gücü	Electrical Power For Fermentation Cabinet	kW	2.5	2.5	2.5	2.5
Mayalandırma Kabini Yüksekliği(H1)	Height Of Fermentation Cabinet (H1)	mm	870	835	720	420
Mayalandırma Kab. Ağırlığı	Weight of Fermentation Cabinet	kg	85	75	85	

* Kapasite mamülün gramajına ve pişirme süresine göre değişkenlik gösterebilir. The capacity shall variable according to the weight and baking time of the product.

*Normal şartlar altındaki yakıt tüketim değerleridir. *Energy consumption under normal conditions.

*İmalat firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.



MKF | KONVEKSİYONLU FIRIN CONVECTION OVEN



Genel Özellikler | General Features

Mini konveksiyonlu fırın özellikle pastanelerde, restoranlarda, otellerde ve fırınlarda küçük ölçekli pasta börek, sandviç ekmek üretimi için tasarlanmıştır. İçerisinde bulunan iki adet fan yardımıyla sıcak hava dolaşımı sağlanır ve tüm hacime homojen olarak yayılır. Alt kısımda bulunan bölmede mayalı ürünler için uygun nemli ortam sağlayan donanımlar mevcuttur. Tamamen paslanmaz çelik saçıtan imal edilmiştir. İyi bir ısı izolasyonu ile enerji tasarrufu sağlanmıştır. Elektrikli olarak imal edilmektedir.

The oven is particularly suitable for baking of baking pastry products, gastronomy products and big or small bread. It is useful for confectioners, restaurants and hotels. Heat distribution on the product is obtained through the forced circulation of heated air, by means of fans. At the bottom of the oven there is a fermentation cabinet for the yeast having dough. This oven has a very good uniformity of baking and vaporizer placed inside the baking chamber. High quality insulation ensures energy saving. Optional stand is produced for the oven.

Teknik Özellikler | Technical Specifications

Model	Model	Birim / Unit	MKF 4	MKF 6	MKF 6T	MKF 8	MKF 8T	MKF 9	MKF 9T	MKF 14
Tepsi Sayısı	Number Of Trays	Adet / Piece	4	6	6	8	8	9	9	14
Tepsi Ebadı	Tray Size	mm	400*600	400*600	400*600	400*600	400*600	400*600	400*600	400*600
Tavalar Arası Mesafe	Distance Between Trays	mm	85	85	85	85	85	85	85	85
Genişlik (W)	Width (W)	mm	800	800	800	800	800	800	800	971
Uzunluk (L)	Length (L)	mm	750	740	740	740	740	1225	1225	1128
Yükseklik (H)	Height (H)	mm	520	700	1050	950	1300	1140	1490	1655
Kontrol Sistemi	Control System		Manuel veya Dijital / Manuel or Digital							
Elektrik Gücü	Electrical Power	kW	6,5	10	15	15	20	15	20	22
Fırın Ağırlığı	Weight of Oven	kg	52	115	170	175	230	235	290	365
Fırın Altı Taş Taban İçin Ölçüler	Base For The Six Stone Oven Dimensions									
	Genişlik / Width	mm	-	-	-	800	-	800	-	800
	Uzunluk / Length	mm	-	-	-	740	-	740	-	1225
	Yükseklik / Height	mm	-	-	-	350	-	350	-	350
Mayalandırma Kabini Tava Kapasitesi	Fermentation Cabinet Pan Capacity	Adet / Piece	8	6	6	8	8	18	9	-
Mayalama Kabini Elektrik Gücü	Prover Cabinet Electric Power	kW	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	-
Mayalandırma Kabini Yüksekliği	Fermentation Cabinet Height	mm	850	850	500	850	500	760	410	-
Mayalandırma Kabini Ağırlığı	Fermentation Cabinet Weight	kg	35	75	65	65	55	85	60	-



MMKF | TAŞ TABANLI KATLI FIRIN STONE BASED MULTIDECK OVEN

Genel Özellikler | General Features

Katlı Fırınlar özel geliştirilmiş sirkülasyon sistemi ve tabanları ısıya dayanımlı taşlarla donatılmıştır. Bu sistem sayesinde katlı fırının katlarının her noktasına homojen ısı dağılımı sağlanarak mükemmel bir pişme neticesi elde edilmektedir. Her kat için istenilen miktarda çok güçlü buhar üreteçleri bulunmaktadır. Bunlar birbirinden bağımsız olarak açılıp kapanabilmekte, böylece her katın buhar miktarı farklı ayarlanabilmektedir. Bu ise aynı anda değişik tipte pasta ve benzeri ürünlerinde pişirilmesini mümkün kılmaktadır. Katlı Fırınlarda yüksek izolasyon değerli yalıtım malzemesi kullanılarak ısı kayıpları önlenmekte ve enerji tasarrufu sağlanmaktadır.

Multi-Deck ovens (Matador) are equipped with specially designed heat recessive stone soles and heat circulation system. This system supplies an absolutely uniform distribution of heating gases over all decks of the oven therefore excellent baking result. Each deck of oven has a powerful steaming device which enables the demanded amount of steam at any time. The steaming device can be individually switched on and off for each deck. This offers a particular advantage for confectionery goods. High graded insulation material prevents heat losses so, saves energy.

Teknik Özellikler | Technical Specifications

Model	Model	Birim / Unit	MMKF 50	MMKF 100	MMKF 150	MMKF 180
Kapasite (Ekmek / 8 Saat)	Capacity (8 Hour Dough)	Adet / Piece	1500	3500	4500	5500
Piştirme Alanı	Baking Surface	m ²	5	10	15	18
Kat Sayısı	Floors	Adet / Piece	4	4	4	4
Genişlik (W)	Width (W)	mm	1810	1880	2480	2480
Uzunluk (L)	Length (L)	mm	2040	3930	3930	4330
Yükseklik (H)	Height (H)	mm	2150	2430	2430	2430
Fırın İç Genişliği	Oven Interior Width	mm	1200	1230	1830	1830
Fırın İç Uzunluğu	Oven Interior Length	mm	930	2240	2240	2540
Fırın İç Yüksekliği	Oven Interior Height	mm	190	190	190	190
Elektrik Gücü	Electrical Power	kW	3,2	3,6	3,6	3,7
Isı Kapasitesi	Heat Capacity	kcal / h	40000	67000	86000	107000
Palet Sayısı	Number of Pallets	Adet / Piece	-	8	12	12
Palet Ölçüsü	Pallet Sizes	mm	580x1200	580x2400	580x2400	580x2800
Enerji Kaynakları	Energy Resources	Dizel / Diesel - Doğalgaz(LNG) - LPG - Elektrik Enerjisi / Electric Power				
Fırın Ağırlığı	Oven Weight	kg	2200	3500	4250	4800
Kontrol Sistemi	Control System	Manuel - Digital - PLC				
Yakıt Tüketimi	Fuel Consumption	Dizel/Diesel(lt/h)	5,7	9,5	12,2	15,2
		Doğalgaz (LNG) (m ³ /h)	6,5	8,8	11,3	14,4
		LPG (lt/h)	5,2	8,7	11,2	14

* Kapasite mamülün gramajına ve pişirme süresine göre değişiklik gösterebilir. The capacity shall variable according to the weight and baking time of the product.

*Normal şartlar altındaki yakıt tüketim değerleridir. *Energy consumption under normal conditions.

*İmalat firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.



MKEF | ELEKTRİKLİ TAŞ TABANLI KATLI FIRIN ELECTRICAL STONE BASED MULTIDECK OVEN

Elektrik Katlı Mini Fırının özelliği her katın bağımsız çalışabilmesidir. Katlar taş tabanlı olduğundan ısıyı eşit olarak yayar. Sıcaklık (kat içi alt ve üst sıcaklığı) ve buhar zamanı her katta isteğe göre farklı ayarlanabilir. Böylece her katta farklı ürün pişirilebilir. Pişirme öncesi mayalanma için fırının altında sıcaklığı ve nemi ayarlanabilen mayalanma kabini vardır. Tek katlı kullanılabilir ve modüler olup ihtiyaca göre kat, davlumbaz ve mayalandırma kabini ilave edilmektedir. Düşük enerji tüketimi sağlar. Tekerlekleri sayesinde istenen yere taşınabilir.

The major specification of electrical deck oven is each deck can be operated independently. Temperature and the time of steam can be adjusted for each deck as per the request. Thus, it provides an opportunity to bake different sort of products in each deck. For being fermented there is a fermentation cabinet and its temperature and humidity can be adjusted. It is used with single deck also modular and according to need it can be added extra deck, chimney hood and fermentation cabinet. It provides low energy consumption. It can be moved by means of its wheels. Optional stand is produced for the oven.

Genel Özellikler | General Features

MPF | PİZZA FIRINI PIZZA OVEN

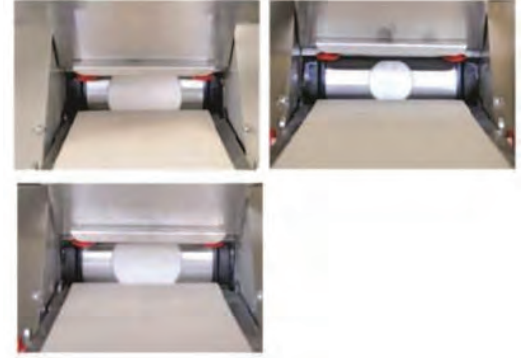


Genel Özellikler | General Features

- Kapak pencerelidir.
- Temizliği kolay ve pratiktir.
- Aydınlatmalıdır.
- Günlük temizlik dışında özel bakım gerektirmez.
- Tabanı ateş tuğlasından yapılmıştır.
- Tezgah üzerine kullanılır.
- Termostatik Kontrollüdür.

- Glass door to increase visibility.
- Easy to use and clean-up.
- Internal lighted cabin to increase visibility.
- No necessary maintenance except daily clean-up.
- Heat resistant base made of refractory bricks.
- All models can be mounted on stands or worktables.
- Thermostat controller.

MHKM | HAMUR KESME VE TARTMA MAKİNASI DOUGH CUT AND WEIGH MACHINE



Genel Özellikler | General Features

Bu makinada bulunan kesme tamburu ve emiş pistonu sayesinde hamur örselenmeden ve sıkıştırılmadan kesilir. En hassas hamur çeşidini bile el ile keser gibi yıpratmadan işler. Hamur ile temas eden metal yüzeyler otomatik olarak gıda uyumlu yağ ile yağlanır, böylece makinanın hassasiyet ve uzun ömürlü çalışması sağlanır. Hamur hunisi ve kaportalar paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Bu makinada kesme sistemini temizleme gereği yoktur. Gramaj ayarlaması manuel veya dijital olarak yapılabilir.

This compact machine has a dividing drum intake piston therefore ensures careful dough handling at minimum pressure and warming of dough. It divides even sensitive dough as gently as by hand. All dough-touching parts are automatically lubricated with food compatible oil which enhances accuracy and long service life. The hopper is made of stainless steel. Weight of dough can be adjusted as manually or digital.

Teknik Özellikler | Technical Specifications

Model	Birim / Unit	MHKM 60*2	MHKM 80	MHKM 110	MHKM 130
Kapasite / Capacity	Adet / Saat Piece / Hour	2000-4000	1000-2000	1000-2000	1000-2000
Çalışma Aralığı / Dough Dividing Range	gr	40-120	50-200	100-600	200-1000
Bunker Kapasitesi / Hopper Capacity	kg	60	60	60	60
Genişlik (W) / Width (W)	mm	670	670	670	670
Uzunluk (L) / Length (L)	mm	1400	1400	1400	1400
Yükseklik (H) / Height (H)	mm	1550	1550	1550	1550
Hamur Çıkış Yüksekliği (H1) Height of Dough Exit (H1)	mm	950	950	950	950
Gramaj Ayar Sistemi / Weight Adjusting System	Manuel veya/or Digital				
Elektrik Gücü / Electrical Power	kW	1.5	1.5	1.5	1.5
Makine Ağırlığı / Weight of Machine	kg	500	450	450	450

MHCM | KONİK YUVARLAMA MAKİNASI

DOUGH ROLLING MACHINE



Genel Özellikler | General Features

Yeni tasarlanan bu makine, kendi eksenini etrafında dönen bir koni ile aşınmaya karşı mukavemetli spiral şeklindeki kanallardan oluşmaktadır. Kesilen hamurlar aşağıdan yukarıya dönerek çıkarken kanallar içerisinde mükemmel bir şekilde yuvarlak şekil almaktadır. Bu makinadaki unlama sistemi yeniden tasarlanmış ve sessiz çalışması sağlanmıştır. Bütün hareketli ve döner parçalar rulmanlıdır ve tekerlekleri sayesinde makine hareket edebilecek özelliktedir.

Opsiyonel:

- Soğuk hava üfleme sistemi
- Sıcak hava üfleme sistemi
- Teflon kaplı kanallar ve konik

This machine is designed with a rotating cone and adjustable spiral shaped corrosion resistant channels around it. The dough is perfectly rounded while moving from bottom to top in the channels. The machine is also equipped with a newly designed mechanical flour duster which does not produce any noise while working. All moving part has ball bearings and the machine is on wheels, so mobile.

Optional:

- Cold air blowing
- Hot air blowing
- Teflon coated channels and cone

Teknik Özellikler | Technical Specifications

Model	Birim / Unit	MHCM 60	MHCM 80	MHCM 110	MHCM 130
Kapasite/ Capacity	Adet / Saat Piece / Hour	1000-3000	1000-3000	1000-3000	1000-3000
Yuvarlama Aralığı / Dough Rounding Range	gr	30-120	50-200	150-500	200-1000
Hamur Giriş Yüksekliği (H1) Height of Dough Entrance (H1)	mm	860	860	860	860
Hamur Çıkış Yüksekliği (H2) Height of Dough Exit (H2)	mm	940	940	940	940
Genişlik (W) / Width (W)	mm	920	920	920	920
Uzunluk (L) / Length (L)	mm	920	920	920	920
Yükseklik (H) / Height (H)	mm	1500	1500	1500	1500
Elektrik Gücü / Electrical Power	kW	0.55	0.55	0.55	0.55
Makine Ağırlığı / Weight of Machine	kg	180	180	180	180



MADM | ARA DİNLENDİRME MAKİNASI INTERMEDIATE PROOFER

Genel Özellikler | General Features

Bu makine oluşturulan mükemmel senkronizasyon sayesinde kullanıcıya sağ ve sol çıkış alması sağlanmış böylece daha rahat bir çalışma ortamı sunulmuştur. Dinlendirme makinasında kolayca temizleme imkanı sağlayan hijyenik plastik taslar kullanılmıştır. Hamurun izlenebilmesi için makinanın bazı bölümleri şeffaf malzeme ile kaplanmıştır. Kumanda panosunda elektriksel hatalara karşı koruma önlemleri alınmıştır.

By means of excellent synchronization in this machine, it is possible to get dough pieces from right or left outlets and therefore, a more comfortable working place is achieved. In the proofer, hygienic plastic bowls which allows easy cleaning, are used. Some parts of the machine are covered by transparent material in order to observe the dough. The control panel is protected against electrical errors such as missing phases or wrong connections.

Teknik Özellikler | Technical Specifications

Model	Birim / Unit	MADM 154	MADM 238
Tas Sayısı / Number of Bowl	Adet / Piece	154	238
Dinlendirme Aralığı / Dough Proofing Range	gr	100-1500	100-1500
Dinlendirme Süresi / Dough Proofing Time	dk. / min.	4.5	4.5
Kapasite / Capacity	Adet / Saat - Piece / Hour	1800-2000	1800-2000
Hamur Giriş Yüksekliği (H1) / Height of Dough Entrance (H1)	mm	1600	1600
Hamur Çıkış Yüksekliği (H2) / Height of Dough Exit (H2)	mm	1350	1350
Genişlik (W) / Width (W)	mm	2150	2150
Uzunluk (L) / Length (L)	mm	900	900
Yükseklik (H) / Height (H)	mm	1170	1170
Elektrik Cücü / Electrical Power	kW	0.37	0.37
Makine Ağırlığı / Weight of Machine	kg	500	650



MUVM | UZUN ŞEKİL VERME MAKİNESİ LONG MOULDER

Genel Özellikler | General Features

Bu makina tava ekmeği ve küçük baget ekmeği dahil her çeşit ekmek hamurunu işleyebilecek özelliktedir. Makine üzerinde iki veya dört adet polietilen merdane mevcut olup, bunların aralıkları kademesiz olarak 0-25 mm mesafede ayarlanabilmektedir. Merdanelere plastik sıyırma üniteleri eklenmiştir. Hamur katlama zinciri paslanmaz çelik olup baskı tablası ayarlanabilir özelliktedir ve temizlik için yerinden kolayca çıkartılabilmektedir. Maksimum şekil verme uzunluğu 420 mm'dir.

This machine is suitable for all dough pieces, including tin bread and small baguette. This machine has a pair of polyethylene roller gap is stepless adjustable between 0-25 mm. All rollers are equipped with nylon scrapers which are fixed to the frame. The curling chain is made from stainless steel. Pressing board is adjustable and can be removed for cleaning purposes. Maximum moulding length is 420 mm.

Teknik Özellikler | Technical Specifications

Model	Birim / Unit	MUVM 500	MUVM 520
Kapasite Capacity	Adet / Piece	2500	2500
Şekil Verme Aralığı / Dough Moulding Weight	gr	50 - 1200	50 - 1200
Yastık Sayısı / Number of Pressing Board	Adet / Piece	2	2
Genişlik (W) / Width (W)	mm	700	700
Uzunluk (L) / Length (L)	mm	1950	1950
Yükseklik (H) / Height (H)	mm	1100	1300
Hamur Giriş Yüksekliği (H1) Height of Dough Entrance (H1)	mm	1100	1300
Hamur Çıkış Yüksekliği (H2) Height of Dough Exit (H2)	mm	950	950
Elektrik Cücü / Electrical Power	kW	0.55	0.55
Makine Ağırlığı Weight of Machine	kg	260	280



MHYK | HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ DOUGH KNEADING MACHINE

Genel Özellikler | General Features

Karıştırma çatalı her çeşit hamuru yoğurabilecek özellikte paslanmaz malzemeden imal edilmiştir. Kazan paslanmaz çelik ve kapasiteleri muhteliftir.

- Bakım, kullanım ve temizliği kolaydır.
- Güvenlik ızgarası (istek üzerine)
- Çatallı yoğurucularda devir 45 d/d.

Hamur'un temas ettiği her yer paslanmaz malzemelerden imal edilmiştir. Çapa mekanizması defransiyelli olup, uzun ömürlüdür. Makine gövdesi, uzun ömürlü elektrostatik boya ile boyanmış olup, kullanımı ve temizliği kolaydır. İsteğe göre, gövde komple (Cr-Ni) paslanmaz malzemeden imal edilir.

Fork in stainless designed for optimum kneading quality in all type of dough. Bowl is made of stainless steel and dough capacity changes according to desired volume.

- Easy maintenance, cleaning and use
- Safety grid (on request) 24V
- Control panel Fork type kneaders revolve at 45 rpm.

MUEM | UN ELEME MAKİNASI FLOUR SIEVING MACHINE



Genel Özellikler | General Features

Bu makine unu havalandırarak, elenmesini sağlar. Elenecek un hazneye boşaltılır ve helezon vasıtasıyla eleme odasına taşınır. Dönen fırçalar yardımıyla un elekten geçirilir ve ağızından hamur yoğurma makinasına boşaltılır. Tekerlekleri sayesinde kolayca hareket edebilir. Kolay temizlenir, az yer kaplar.

It provides the sifting of the flour by aeration. The flour is transferred into hopper and in is conveyed into the shifting chamber by means of spiral conveyor. Flour sifted by rotating brushes and discharged into the dough kneading machine from the outlet part. It can be removed easily by the help of its wheels. It cleans easily and it takes place small area.



MSM | SİRAL MİKSER SPIRAL MIXER

Genel Özellikler | General Features

Paslanmaz çelikten imal edilen yoğurma bıçağı ve spiralin yönlendirilmesiyle hamurun homojen ve hijyenik bir şekilde yoğrulmasını sağlayan makinedir. Kapasite ihtiyaçlarına göre farklı mikser modeller mevcuttur. Spiral mikser klasik yoğurma yöntemlerin göre yoğurma zamanını kısalttığı için, randımanı artırdığı ve homojen karıştırma sağladığı için özellikle tercih edilmektedir. Her tür hamurun hazırlanması için ideal bir üründür. Spiral yoğurma kolu hamuru homojen olarak yoğurur ve üstten alta tamamen havalandırır. Mikser kazanında tam kapasite hamur yoğrulabilmesinin yanı sıra az miktarda hamur yoğrulabilmesi de mümkündür. Özellikle bu, çok çeşit yapan unlu mamul üreticileri için büyük avantajdır. Hamurun temas ettiği tüm yüzeyler paslanmaz çelikte yapılmıştır. Sağlam konstrüksiyon yapısıyla uzun ömürlüdür. Acil durdurma fonksiyonu ve kazan kapağında güvenli sistemi mevcuttur. Kayış ile tahrik edildiğinden sessiz çalışır. Hareketlidir, ayrıca sabitleme ayakları makine üzerinde mevcuttur. İstenilen yere taşınıp rahatça sabitlelenebilir.

Ideal for Bakeries, Supermarkets, Pastry shops, Pizzerias and All bakery product producers MUAYYAR Spiral mixers are ideal product for preparation all sorts of dough that saves mixing time compared to classic mixing methods thereby increases performance and provides homogenous mixing. Mixing spiral mixes and aerates dough homogenously and since made of stainless steel hygienically. Different mixers are available according to capacity demands. Mixer bowl is ideal for small quantity dough mixing in addition to full capacity dough mixing. This feature offers a great advantage for bakers who have wide range of products. All dough contact surfaces are made of stainless steel. Robust construction assures long life. Emergency stop function and security system is available on the bowl lid for emergency cases. Drive belt offers very silent operation. The device is mobile, with locking bearings are on the machine. The machine can be moved to a desired place and easily fixed.

Teknik Özellikler | Technical Specifications

Model	Birim / Unit	MSM 25	MSM 40	MSM 50	MSM 62	MSM 75	MSM 100	MSM 150
Un Kapasitesi / Capacity Flour	kg	25	35	50	62	75	100	150
Hamur Kapasitesi / Dough Capacity	kg	45	60	80	100	120	160	250
Kazan Ölçüleri / Boiler Dimensions	mm	500x360	600*330	700x350	700*390	800x430	900*470	1000*520
Genişlik / Width	mm	500	620	700	700	830	930	1030
Uzunluk / Length	mm	800	1130	1250	1250	1330	1420	1570
Yükseklik / Height	mm	820	1200	1200	1250	1340	1440	1510
Elektrik Gücü / Electric Power	kW	1.5 -2.5	2.5 -3.2	3.5-5.5	3.5-5.5	6.5-9	6.5-9	7.5-11
Makina Ağırlığı / Machine Weight	kg	220	300	380	410	440	850	900



MPM | PLANET MİKSER PLANETARY MIXER

Genel Özellikler | General Features

Yeni geliştirilmiş tasarım sayesinde her çeşit hamurun yoğrulmasının yanı sıra yumurta, krema, mayonez ve benzeri gıda ürünlerini de homojen bir şekilde karıştırır.

- Paslanmaz çelik kazan ve aksesuarları
- Ağır hizmete dayanıklı gövde yapısı
- Emniyet kapağı paslanmaz.

Opsiyonel:

- Otomatik kazan kaldırma, indirme
- Elektrik hız kontrol ünitesi

Thanks to new advanced design is ideal for mixing all type of doughs as well as for mixing eggs, cream, mayonnaise and other similar food products.

- Stainless steel bowl and tools
- Heavy duty bowl construction
- Safety guard stainless steel

On request:

- Automatic bowl lifting system
- Electronic speed control

Teknik Özellikler | Technical Specifications

Model	Birim / Unit	MPM 60	MPM 100	MPM 120
Kazan Kapasitesi / Bowl Capacity	lt	60	100	120
Kafa Dönüş Hızı / Engine Rotation	dev / dk - rpm / min	55 - 110 - 120	0 - 200	0 - 200
Fırça Dönüş Hızı / Attachment Rotation	dev / dk - rpm / min	140 - 280 - 560	100 - 520	100 - 520
Genişlik (W) / Width (W)	mm	630	1180	1180
Uzunluk (L) / Length (L)	mm	910	1000	1000
Yükseklik (H) / Height (H)	mm	1370	1970	2050
Elektrik Gücü / Electrical Power	kW	1-1,4 -1,7	4	4
Makine Ağırlığı / Weight of Machine	kg	230	520	550



MMSM | MOBİL KAZANLI SİRAL MİKSER AUTOMATIC MOBILE BOWL SPIRAL MIXER

Genel Özellikler | General Features

Her tür hamurun hazırlanması için ideal bir üründür. Paslanmaz çelikten imal edilen yoğurma bıçağı ve spiralın yönlendirmesiyle hamurun homojen ve hijyenik bir şekilde yoğrulmasını sağlayan makinedir. Spiral yoğurma kolu ve bıçağı ile hamur homojen ve hijyenik şekilde yoğrulur, üstten alta tamamen havalandırır ve bu da hamur kalitesini artırır. Hamur yoğurma teknolojisine en uygun şekilde dizayn edilen mobil mikser, iki ana kısımdan, gövde ve hareketli üst gövdeden oluşur. Hamurla temas eden kısımlar yani bıçak spiral ve kazan paslanmaz çelik konsirüksiyonludur. Mobil mikserin çalışma düzeni çift devirli olarak tasarlanmıştır. Bu sistemde de dönen kazan sayesinde yoğurma süresi düşünülerek verim yükseltilir. HİDROLİK SİSTEM üst gövdeyi (spiral) yukarı kaldırdığı gibi hamur kazanını da mikser dışına iter ve çeker, yani kazan kolaylıkla alınıp değiştirilebilir. Yoğurma esnasında bıçakla kesilen hamurun her zerresine hareket sağlanır. Bu sistemde hamurun kalitesi yükseltilir. Kullanma güvenliği için koruyucu kapak kaldırdığında mikser otomatik olarak durmaktadır. Ayrıca acil stop düğmesi ile istenildiği an çalışma durdurulabilir. Sağlam konstrüksiyon yapısıyla uzun ömürlüdür. Kayış ile tahrik edildiğinden sessiz çalışır.

Ideal for artisan and industrial bakeries , supermarkets, industrial pastries and all floury-product producers. Mixing tools (spiral and knife) mixes and aerates the dough homogeneously which also increases dough quality. The product is ideal for the preparation of all sorts of dough. Mobil mixers offer excellent design for dough mixing technology. They have two main parts, chassis and mobile upper chassis. All dough contact surfaces i.e. spiral knife and bowl are stainless steel. Mobil mixer has a dual speed run design. Rotating bowl reduces mixing time and improves performance. HYDRAULIC SYSTEM lifts upper chassis (spiral), while pushing and pulling the dough container from the mixer, namely the container can be easily changeable. For safety mixer automatically stops if protection lid is opened, in addition operation can be stopped by emergency stop button. Stainless steel mixing knife and spiral offers homogeneous and hygienic dough mixing. Strong construction assures long life and long working hours. Belt drive provides silent work.

MSKD | SİRAL KALDIRMA DEVİRME CİHAZI SPIRAL TIFTING TILTING MACHINE



Genel Özellikler | General Features

Otomatik Kazan Kaldırma-Devirme Makinası, Mobil Kazanlı Otomatik Spiral Mikserin hareketli kazanı ile uyumlu çalışmaktadır. Mobil Kazanlı Otomatik Spiral Hamur Yoğurma Makinasında işlemini tamamlamış hamurun el değmeden kesme makinasına hız ve güvenli olarak aktarılması sağlar. Kazan hamuru boşaltmak üzere en üst seviyeye çıktığında, kendi etrafında otomatik olarak dönmeye başlar ve kazan içerisindeki sıyrıcı aparat sayesinde tüm hamur boşaltılmış olur. Kazan boşaltma işlemini tamamladıktan sonra inişini hız kontrol sayesinde (özellikle son iniş kısmını) çok yumuşak şekilde tamamlar.

Automatic Bowl Lifting-Tilting Machine, works compatible with the removable bowl of automatic spiral mixer with mobile bowl. Automatic Lifting-Tilting Machine helps us to lift the bowl and pour out the dough into the hopper of the dough divider from the mobile bowl of Spiral Mixer with Mobile Bowl. When the bowl reaches to the top point of the machine it starts to turn around its own axis automatically and pour out of all the dough by help of the scraping knife. After completing the process of pouring, the bowl goes down very slowly by means of the speed control device.

MFRH | FULL ROLL HATTI

FULL ROLL LINE



Genel Özellikler | General Features

Farklı gramajlar için değiştirilebilir yuvarlama tamburu, ayarlanabilir unlama sistemi, Elektronik olarak ayarlanabilen kesme ve yuvarlama hızı, Güçlü şasisi ve yağlı şanzımanları ile dikkat çekmektedir. Optimum bir dinlendirme sağlamak için tasarlanan ara dinlendirme makinesinde Hızını kesme ünitesine göre ayarlayan bir hız kontrol sistemi bulunmaktadır. Bu sayede hamurlar yere dökülmez. Her tarafı kapalı olan dinlendirme makinesinin iki yanındaki pencereleri sayesinde içi kolaylıkla izlenilebilmektedir. içi boşalan hamur tasları yeni ürünü almadan bir UV ışın odasından geçerek oluşabilecek bakterileri yok eder. Böylelikle sürekli hijyeniktir. Hamurun gelişimini sağlamak amacı ile kabin içersinin nem ve ısı elektronik olarak kontrol edilmekte ve istenilen seviyede tutulmaktadır. Gıdaya uyumlu malzemeler kullanılarak tasarlanmış olan şekil verme ünitesinde ezme silindiri ve sandaviç yastığı bulunmaktadır. Talep edilmesi halinde hatta Kaizer ünitesi ve Susamlama ünitesi ilave edilebilmektedir. Diğer makinelerde olduğu gibi şekillendirme zünitesi de hızını kesme ünitesine göre senkronize etmektedir. Ezme silindirleri zve sandaviç yastıkları hassas bir şekilde kolaylıkla ayarlanabilmektedir. Hattın son makinesi olan dizme ünitesi geri çekilme mantığında çalışmaktadır. Geri çekilme işlemi hızlı ve seri olmasından dolayı ürün figürünü bozmadan az zamanda çok iş yapmak mümkündür. Pasa tahtası dahil her türlü tavayı kullanabilecek şekilde tasarlanmıştır. Kesme ünitesi ile tam entegre çalışan makinenin dizme aralığı ve tava ölçüleri kesme ünitesi üzerinde bulunan kumanda paneli üzerinden kontrol edilir, full hattının tasarımında gıdaya uyumlu malzemeler tercih edilmiş olup tamamı yoğun güvenlik tertibatı ile donatılarak iş güvenliği de düşünülmüştür.

It draws attention with replaceable rounding drum to provide various weights of rolls, adjustable flouring system, electronically adjustable dividing and rounding speed, strong chassis and lubricated gear box. There is a speed control system in proofing unit that adjusts its speed according to the speed of dividing unit to provide optimum proofing of the dough. Hence, the dough never spills out of machine and the inside of shielded proofing unit can easily be monitored from the windows at two sides of it. The dough bowls are sterilized with UV beam before filled with the new rolls and provides a hygienic production line. The heat and humidity of the cabinet is controlled electronically and those parameters are kept stabilized. The dough forming unit is manufactured with materials that are compatible with food production regulations and it has rolling pins and rolls forming accessories. In case demanded, Kaizer unit and sesame scattering unit may also be assembled into this unit. The dough forming unit also synchronizes its speed with dough dividing unit's speed. The adjustment of forming rollers and rolls forming units can easily be made. The last unit of the production line is aligning unit and it runs on pull back basis. The form of the dough is never destructed and it is possible to make too much work in very short periods since pull back action is very fast. The panel strip is designed as to make possible to make use of all kinds of pans. The dividing unit is controlled with a control panel placed on this unit and the dough aligning distances and the pan sizes are also controlled with this control panel. Full production line is manufactured with materials that are compatible with food production regulations and equipped with full safety mechanism to provide work safety.

Teknik Özellikler | Technical Specifications

Model	Birim / Unit	MFRH 800	MFRH 1000	MFRH 1200
Kapasite / Capacity	adet / saat - piece / hour	8000	10000	12000
Çalışma Aralığı / Operating Range	gr	50*150 30*120	50*150 30*120	50*150 30*120
Dinlendirme Zamanı / Resting Time	dk / min.	5-10	5-10	5-10
Genişlik / Width	mm	1300	1300	1350
Uzunluk / Length	mm	8000	8000	8000
Yükseklik / Height	mm	2600	2600	2600
Tepsi Çıkış Yüksekliği / Output Tray Height	mm	760	760	760
Besleme Yüksekliği / Feeding Height	mm	1700	1700	1700
Elektrik Gücü / Electric Power	kW	7	7	8,5
Makina Ağırlığı / Machine weight	kg	2100	2250	2400



MAYA ODASI FERMENTATION ROOMS

Genel Özellikler | General Features

Fermantasyon Odaları Klima Cihazı ile birlikte kullanıldığında içinde nem ve ısıyı muhafaza eder ve şekil verilen hamurun mayalanarak kabarmasını sağlar. Oda istenilen ebatlarda tava arabası adetine göre üretilebilir. Kapılarda içten emniyet kolu vardır. Kapılarda içeriği rahatça görebileceğiniz cam mevcuttur. Panellerin her iki yüzünde 304 kalite paslanmaz sac kullanılır. İstenilmesi halinde alüminyum sandviç panelden de üretilebilir. Mikro klima istenmesi halinde ölçülerde 200 mm genişleme olacaktır. Kilitli panel sistemi sayesinde montajı basittir.

Fermentation rooms protect the humidity and temperature which already exists in the room due to using climator unit and moulding equipment. It provides the fermentation of the shaped dough. The room is made of polyurethane as per the requested dimension. There are safety handles on the doors inside of the room it is manufactured 304 quality of stainless steel in each side. It is simple to install it thanks to the locking panel system.



MMKU | MİKRO KLİMA ÜNİTESİ MICRO AIR CONDITIONING UNIT

Genel Özellikler | General Features

Kaliteli ekmek üretiminde en önemli zaman, hamurun mayalanma odasında beklediği süredir. Otomatik kontrollü klima üniteleri ile desteklenmiş olan mayalanma odalarında ısı ve nem oranları sabit tutulabildiği için sürekli standart ve kaliteli ekmek üretmek mümkündür.

The most important time for producing quality bread is the time the dough is waited in the curing chambers. It is possible to get continuously Standard and quality bread, because the temperature and moisture ratios are kept stationary in curing by automatically controlled climate units.



MPA | **PASA ARABASI**
PALETTE TROLLEY

MDF-TA | **DÖNER ARABASI**
TRAY TROLLER



DELİKLİ DÜZ TAVA
PERFORATED FLAT PANS





SET ÜSTÜ HAMUR AÇMA MAKİNESİ TABLETOP DOUGH SHEETER

- Kolay kullanım, bakım ve temizlik
- Boyutları itibarıyla set üstü olarak çalıştırılabilir.
- Hamur çapı ve kalınlığı ayarlanabilir.
- Sessiz ve titreşimsiz çalışma.
- Tamamen paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Hız kontrol cihazı (opsiyonel).

Genel Özellikler | General Features

- Easy cleaning, usage and maintenance
- Due to small dimensions it is possible to put on a table
- Diameter and thickness of dough can be adjusted
- Machine works noiseless
- Completely made of stainless steel
- Speed control device (on request)

MEDM | DİLİMLEME BREAD SLICING MACHINE

Genel Özellikler | General Features

Her ebatta ekmeği eşit kalınlıkta dilimler. Ekmeğin cins ve kalınlığına göre kolay ve hassas ayarlanabilir. Ekmekle temas eden yerler paslanmaz sacdan imal edilmiştir. Kesme işlemi sonunda otomatik olarak durur. Tekerlekleri sayesinde kolay taşınabilir. Bıçaklar paslanmaz ve uzun ömürlü çelik malzemeden imal edilmiştir. Makine gövdesi elektrostatik boya ile boyanmıştır. Kullanım ve temizliği kolaydır. Bakım gerektirmez, az yer kaplar. Tek fazlı veya üç fazlı (220V veya 380V / 50Hz) olarak imal edilmektedir. İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.

This machine is used for slicing of all types of bread thickness. All bread toughing surface and knives are made of stainless steel. And main body electrostatically painted. At the end of slicing process, machine stops automatically. Easy to use, no maintenance, easy cleaning and small size. Manufactured as single-phase or three-phase motor power (220V or 380V / 50Hz)



 FOOD AND BAKERY EQUIPMENTS



 **MUAYYAR**
FOOD & BAKERY EQUIPMENTS

Merkez Ofis

Fevzi Çakmak Mah. 10404 Sok.
No:18 Karatay / KONYA / TÜRKİYE
T: +90 332 342 22 41
M: +90 505 262 20 03 / +90 554 892 95 30

Almanya Ofis / Germany Office

Einsenhahnstr 30B 76744
Wörth/Germany

www.muayyar.com
info@muayyar.com

