ÜRÜN KATALOĞU
PRODUCT CATALOGUE
كتالوج المنتجات

www.teknikbasarmakina.com

TEKNİK BAŞAR MAKİNA®

TB
TEKNİK BAŞAR MAKİNA®

Hakkımızda
About Us
حول بنا

Teknik Başar Makine Sanayi Tic. Ltd. Şti. 2013 Yılında baş kurucularımız Ali Kılınç ve Adem Aktürk tarafında kurulmuş olup faaliyetlerine başlamıştır. Rahmet ve Saygıyla anıyoruz ki değerli Ali Kılınç geniş ufkuyla bizlere yol gösterip en iyiler arasına girmemizi mutlak kılmıştır.Sektörde hızla büyüyen firmamız her zaman kendi politikalarını var etmeye ve yürütmeye çalışmaktadır.

Teknik Başar Makina ailesi olarak kalitemizi ön planda tutup ürünlerimizin en iyi performansla çalışması için deneyimli kadromuz her şeyin en iyisini yapmaya çalışmaktadır. Amaçlarımız ve düşüncelerimizi yerine getirerek siz değerli müşterilerimizi öncü kalite ve güvenilir servisimizi hep birlikte kullanmaya davet ediyoruz...

TEKNİK BAŞAR MAKİNA AİLESİ

Technical Basar Machine Ltd.Co. Our head began to founder in 2013 and was founded by Ali Kilinc and Adem Akturk activities. We remember the precious Ali Kilinc show mercy and respectfully way to make sure we have a wide horizon for us to enter among the best. Our rapidly growing company in the industry is always working and have to conduct their own policies.

Technical Basar Machine family as our experienced staff to work for the best performance of our products keep in the forefront of the quality of our work to make the best of everything. Our aim and our valuable customers by fulfilling all our thoughts our leading quality and reliable service, we invite you to use with ...

TECHNICAL BASAR MACHINE FAMILY

المكينة ساناي تيك. المحدودة Basar التقنية أنه 2013 الأمراض المنقولة جنسيا. في أوائل عام بدأ مؤسس علي كيلينج، وقد تم تأسيسها في أنشطة علينا أن نتذكر الثمين علي .Akturk الحزب آدم كيلينج الرحمة والاحترام وسيلة للتأكد لدينا أفق واسع بالنسبة لنا للدخول من بين أفضل. لدينا شركة سريعة النمو في هذه الصناعة وتعمل دائما ويجب أن إجراء سياساتها.

التقنية الأسرة آلة رهيبة كما الموظفين ذوي الخبرة لدينا للعمل من أجل أفضل أداء منتجاتنا تبقي في طليعة نوعية عملنا لتحقيق أفضل من كل شيء. هدفنا وعملائنا الكرام عن طريق الوفاء كل أفكارنا لدينا نوعية رائدة وخدمة موثوق بها، ندعوكم للاستخدام مع ...

التقني basar آلة الأسرة

Döner Arabalı Ekmek Fırını
Rotary Oven
الروتاري الفرن

AK-250 / AK-150

Teknik Özellikler
Technical Features
مواصفات

Model / Model / نموذج المنتج	AK-250 D.Gazlı / with gas / غاز طبيعي	AK-250 Katı Yakıtlı / with F. الوقود الصلب	AK-250 Elektrikli / with Elec. الكهرباءيه	AK-250 Motorin / with Diesel / ديزل
Kapasite (Ekmek Adeti / 8 Saat) Capacity (Piece of Breads / 8 Hours) **سعة (عدد الخبز / 8 ساعات)**	4800-6000	4800-6000	4800-6000	4800-6000
Tepsi Sayısı (Adet) Number of Tray (pcs) **عدد من الصواني (قطع)**	13-16	13-16	13-16	13-16
Tepsi Ebatı (mm) Size of Tray (mm) **علبة أبعاد (ملم)**	740x980 750x1040 800x1000	740x980 750x1040 800x1000	740x980 750x1040 800x1000	740x980 750x1040 800x1000
Genişlik (mm) Width (mm) **واسع (ملم)**	1800	1800	1800	1800
Derinlik (mm) Depth / Length (mm) **عمق (ملم)**	2500	2500	2500	2500
Davlumbaz (mm) Paddle Box (mm) **هود النازع (ملم)**	2970	2970	2970	2970
Yükseklik (mm) Height (mm) **ارتفاعه (ملم)**	2280	2280	2280	2280
Elektrik Gücü (kw) Electrical Power (kw) **الطاقة الكهربائية (كيلوواط)**	4.00	5.00	57.00	4.00
Pişirme Süresi (dk.) Cooking Time (min.) **وقت الطهي (دقيقة)**	12-15	12-15	12-15	12-15
Fırın Ağırlığı (kg) Weight of Oven (kg) **الوزن الفرن (كلغ)**	3300	3300	3300	3300
Kontrol Sistemi Control System **نظام التحكم**	Manuel / Dijital Manuel / Digital **دليل / الرقمية**	Manuel / Dijital Manuel / Digital **دليل / الرقمية**	Manuel / Dijital Manuel / Digital **دليل / الرقمية**	Manuel / Dijital Manuel / Digital **دليل / الرقمية**

Model / Model / نموذج المنتج	AK-150 D.Gazlı / with gas / غاز طبيعي	AK-150 Katı Yakıtlı / with F. الوقود الصلب	AK-150 Elektrikli / with Elec. الكهرباءيه	AK-150 Motorin / with Diesel / ديزل
Kapasite (Ekmek Adeti / 8 Saat) Capacity (Piece of Breads / 8 Hours) **سعة (عدد الخبز / 8 ساعات)**	3300-4000	3300-4000	3300-4000	3300-4000
Tepsi Sayısı (Adet) Number of Tray (pcs) **عدد من الصواني (قطع)**	13-16	13-16	13-16	13-16
Tepsi Ebatı (mm) Size of Tray (mm) **علبة أبعاد (ملم)**	600x800 600x900 750x800	600x800 600x900 750x800	600x800 600x900 750x800	600x800 600x900 750x800
Genişlik (mm) Width (mm) **واسع (ملم)**	1500	1500	1500	1500
Derinlik (mm) Depth / Length (mm) **عمق (ملم)**	2000	2000	2000	2000
Davlumbaz (mm) Paddle Box (mm) **هود النازع (ملم)**	2450	2450	2450	2450
Yükseklik (mm) Height (mm) **ارتفاعه (ملم)**	2280	2280	2280	2280
Elektrik Gücü (kw) Electrical Power (kw) **الطاقة الكهربائية (كيلوواط)**	4.00	5.00	50.00	4.00
Pişirme Süresi (dk.) Cooking Time (min.) **وقت الطهي (دقيقة)**	12-15	12-15	12-15	12-15
Fırın Ağırlığı (kg) Weight of Oven (kg) **الوزن الفرن (كلغ)**	2900	2900	2900	2900
Kontrol Sistemi Control System **نظام التحكم**	Manuel / Dijital Manuel / Digital **دليل / الرقمية**	Manuel / Dijital Manuel / Digital **دليل / الرقمية**	Manuel / Dijital Manuel / Digital **دليل / الرقمية**	Manuel / Dijital Manuel / Digital **دليل / الرقمية**

TEKNİK BAŞAR MAKİNA

Döner Arabalı Ekmek Fırını
Rotary Oven
الروتاري الفرن

AK-100 / AK-80

Teknik Özellikler
Technical Features
مواصفات

Model / Model / نموذج المنتج	AK-100 D.Gazlı /with gas/ غاز طبيعي	AK-100 Katı Yakıtlı /with F. الوقود الصلب/	AK-100 Elektrikli /with Elec. الكهرباءيه/	AK-100 Motorin /with Diesel / ديزل
Kapasite (Ekmek Adeti / 8 Saat) Capacity (Piece of Breads / 8 Hours) **سعة (عدد الخبز / 8 ساعات)**	2000-2500	2800-3800	2800-3800	2800-3800
Tepsi Sayısı (Adet) Number of Tray (pcs) **عدد من الصواني (قطع)**	13-16	13-16	13-16	13-16
Tepsi Ebatı (mm) Size of Tray (mm) **علبة أبعاد (ملم)**	600x800 530x650	600x800 530x650	600x800 530x650	600x800 530x650
Genişlik (mm) Width (mm) **واسع (ملم)**	1800	1800	1800	1800
Derinlik (mm) Depth / Length (mm) **عمق (ملم)**	2500	2500	2500	2500
Davlumbaz (mm) Paddle Box (mm) **هود النازع (ملم)**	2970	2970	2970	2970
Yükseklik (mm) Height (mm) **ارتفاعه (ملم)**	2280	2280	2280	2280
Elektrik Gücü (kw) Electrical Power (kw) **الطاقة الكهربائية (كيلوواط)**	4.00	5.00	57.00	4.00
Pişirme Süresi (dk.) Cooking Time (min.) **وقت الطهي (دقيقة)**	12-15	12-15	12-15	12-15
Fırın Ağırlığı (kg) Weight of Oven (kg) **الوزن الفرن (كلغ)**	2700	2700	2700	2700
Kontrol Sistemi Control System **نظام التحكم**	Manuel / Dijital Manuel / Digital دليل / الرقمية	Manuel / Dijital Manuel / Digital دليل / الرقمية	Manuel / Dijital Manuel / Digital دليل / الرقمية	Manuel / Dijital Manuel / Digital دليل / الرقمية

Model / Model / نموذج المنتج	AK-80 D.Gazlı /with gas/ غاز طبيعي	AK-80 Katı Yakıtlı /with F. الوقود الصلب/	AK-80 Elektrikli /with Elec. الكهرباءيه/	AK-80 Motorin /with Diesel / ديزل
Kapasite (Ekmek Adeti / 8 Saat) Capacity (Piece of Breads / 8 Hours) **سعة (عدد الخبز / 8 ساعات)**	1100-1650	1100-1650	1100-1650	1100-1650
Tepsi Sayısı (Adet) Number of Tray (pcs) **عدد من الصواني (قطع)**	13-16	13-16	13-16	13-16
Tepsi Ebatı (mm) Size of Tray (mm) **علبة أبعاد (ملم)**	530x650 400x600	530x650 400x600	530x650 400x600	530x650 400x600
Genişlik (mm) Width (mm) **واسع (ملم)**	1500	1500	1500	1500
Derinlik (mm) Depth / Length (mm) **عمق (ملم)**	2000	2000	2000	2000
Davlumbaz (mm) Paddle Box (mm) **هود النازع (ملم)**	2400	2400	2400	2400
Yükseklik (mm) Height (mm) **ارتفاعه (ملم)**	2280	2280	2280	2280
Elektrik Gücü (kw) Electrical Power (kw) **الطاقة الكهربائية (كيلوواط)**	4.00	5.00	50.00	4.00
Pişirme Süresi (dk.) Cooking Time (min.) **وقت الطهي (دقيقة)**	12-15	12-15	12-15	12-15
Fırın Ağırlığı (kg) Weight of Oven (kg) **الوزن الفرن (كلغ)**	2400	2400	2400	2400
Kontrol Sistemi Control System **نظام التحكم**	Manuel / Dijital Manuel / Digital دليل / الرقمية	Manuel / Dijital Manuel / Digital دليل / الرقمية	Manuel / Dijital Manuel / Digital دليل / الرقمية	Manuel / Dijital Manuel / Digital دليل / الرقمية

TEKNİK BAŞAR MAKİNA

Konveksiyonlu Pasta Fırını (Pastamatik)

Convectionel Deck Floury Product and Pastry Oven

الطحين المنتج والمعجنات فرن

AK-50

Teknik Özellikler
Technical Features
مواصفات

Model / Model /نموذج المنتج	**AK-50**
Tepsi Sayısı (Adet) Number of Tray (pcs) **عدد من الصواني (قطع)**	9-10
Tepsi Ebatı (mm) Size of Tray (mm) **علبة أبعاد (ملم)**	400-600
Genişlik (mm) Width (mm) **واسع (ملم)**	860
Derinlik (mm) Depth / Length (mm) **عمق (ملم)**	1150
Davlumbaz (mm) Paddle Box (mm) **هود النازع (ملم)**	1450
Yükseklik (mm) Height (mm) **ارتفاعه (ملم)**	1980
Elektrik Gücü (kw) Electrical Power (kw) **الطاقة الكهربائية (كيلوواط)**	16.00
Fırın Ağırlığı (kg) Weight of Oven (kg) **الوزن الفرن (كلغ)**	340
Kontrol Sistemi Control System **نظام التحكم**	Manuel / Dijital Manuel / Digital **دليل / الرقمية**

TEKNİK BAŞAR MAKİNA

TEKNİK BAŞAR MAKİNA®

Hamur Dinlendirme Makinası
Dough Proofing Machine
آلة العجين تدفيق

HDM-154 / HDM-168 / HDM-238

Teknik Özellikler
Technical Features
مواصفات

Model / Model / نموذج المنتج	HDM-154	HDM-168	HDM-238
Kapasite (Adet) Capacity (pcs.) **قدرة (قطعة.)**	154	168	238
Dinlendirme Kapasitesi (Ad./Saat) Profing Capacity (pcs/h) **بقية قدرة (جهاز كمبيوتر شخصى / ساعة)**	1000-2000	1000-2300	1000-2500
Hamur Ağırlığı Dough Weight (gr) **العجين الوزن (غرام)**	80-600	80-600	80-600
Dinlendirme Zamanı (dk.) Proofing Time (minute) **بقية زماني (دقيقة)**	4.5	5.5	7.5
Makina Boyutları (mm) Dimensions of Machine (mm) **أبعاد الجهاز (مم)**	1350x1680x2200	1350x1680x2360	1950x1680x2360
Elektrik Gücü (kw) Electrical Power (kw) **الطاقة الكهربائية (كيلوواط)**	0.55	0.55	0.55
Makina Ağırlığı (kg) Weight of Machine (kg) **وزن الجهاز (كجم)**	750	800	900

Kesme Tartma Makinası
Volumetric Dough Divider
الحجمي العجينة القاسم

KS-50 / KS-80
KS-110 / KS-130

Teknik Özellikler
Technical Features
مواصفات

Model / Model / نموذج المنتج	KS-50	KS-80	KS-110	KS-130
Kapasite (Adet / Saat) Capacity (pcs/h) **القدرة (وحدة / ساعة)**	1000-3000	1000-3000	1000-3000	1000-3000
Kesme Ağırlığı (gr) Dought Cutting Weight (gr) **قطع العجين الوزن (ز)**	40-250	70-350	70-400	150-600
Makina Boyutları (mm) Dimensions of Machine (mm) **أبعاد الجهاز (مم)**	650x1380x1520	650x1380x1520	650x1380x1520	650x1380x1520
Hamur Çıkış Yüksekliği (mm) Height of Dough Exit (mm) **ارتفاع العجين خروج (مم)**	900-1150	900-1150	900-1150	900-1150
Elektrik Gücü (kw) Electrical Power (kw) **الطاقة الكهربائية (كيلوواط)**	2.2	2.2	2.2	2.2
Makina Ağırlığı (kg) Weight of Machine (kg) **وزن الجهاز (كجم)**	450	450	450	450

Konik Yuvarlama Makinası
Conical Rounding Machine
آلة المخروطية التقريب

KYM-50 / KYM-100

Teknik Özellikler
Technical Features
مواصفات

Model / Model / نموذج المنتج	**KYM-50**	**KYM-100**
Kapasite (kg) Capacity (kg) **سعة (كغم)**	1000-3000	1000-3000
Yuvarlama Ağırlığı (gr) Rounding Weight (gr) **التقريب الوزن (ز)**	50-300	100-600
Makina Boyutları (mm) Dimensions of Machine (mm) **أبعاد الجهاز (مم)**	980x980x1600	980x980x1600
Hamur Giriş Yüksekliği (mm) Height of Dough Entry (mm) **ارتفاع العجين الدخول (مم)**	970	970
Hamur Çıkış Yüksekliği (mm) Height of Dough Up (mm) **عجين خروج ارتفاعه (مم)**	1070	1070
Elektrik Gücü (kw) Electrical Power (kw) **الطاقة الكهربائية (كيلوواط)**	0.75	0.75
Makine Ağırlığı (kg) Weight of Machine (kg) **وزن الجهاز (كجم)**	270	270
Taşıyıcı Oluk Sayısı Number of Carrier Groove **عدد الناقل الأخدود**	11	9

Fitil Makinası
Cord Machine
تحميلة آلة

ŞKM-500

Teknik Özellikler
Technical Features
مواصفات

Model / Model / نموذج المنتج	ŞKM-500
Kapasite (Adet) Capacity (pcs) **سعة (كغم)**	1500-3000
Hamur Şekil Verme Aralığı (gr) Dough Forming Range (gr) **العجين تشكيل المدى (غرام)**	50-600
Makina Boyutları (mm) Dimensions of Machine (mm) **أبعاد الجهاز (مم)**	750x2000x1270
Elektrik Gücü (kw) Electrical Power (kw) **الطاقة الكهربائية (كيلوواط)**	0.37
Makina Ağırlığı Weight of Machine (kg) **وزن الجهاز (كجم)**	260

Hamur Yoğurma Grubu
Dough Kneader Group
المجموعة العجن

HYM-50

YARIM ÇUVAL
Half Sack
نصف كيس

Q 600 mm / 65 lt
25 kg Un / 40 kg Hamur
Jeep Diferansiyelli
Kazan Sac Kalınlığı 2 mm
Q 600 mm / 65 lt
25 kg Flour / 40 kg Dough
Jeep Differential
Boiler Plate thickness 2 mm
س 600 مم / 65 لتر
25 كجم / 40 كجم العجين
الفارق jeep
المرجل لوحة سماكة 2 ملم

HYM-75

4/5 ÇUVAL
Half Sack
كيس 4/5

Q 700 mm / 130 lt
40 kg Un / 60 kg Hamur
Jeep Diferansiyelli
Kazan Sac Kalınlığı 2,5 mm
Q 700 mm / 130 lt
40 kg Flour / 60 kg Dough
Jeep Differential
Boiler Plate thickness 2,5 mm
س 700 مم /130لتر
40كجم / 60 كجم العجين
الفارق jeep
المرجل لوحة سماكة2,5ملم

HYM-100

1 ÇUVAL
1 Sack
كيس1

Q 800 mm / 165 lt
60 kg Un / 90 kg Hamur
Jeep Diferansiyelli
Kazan Sac Kalınlığı 2,5 mm
Q 800 mm / 165 lt
60 kg Flour / 90 kg Dough
Jeep Differential
Boiler Plate thickness 2,5 mm
س 800 مم /165لتر
90كجم / 60 كجم العجين
الفارق jeep
المرجل لوحة سماكة2,5ملم

HYM-150

2 ÇUVAL
2 Sack
كيس 2

Q 900 mm / 240 lt
100 kg Un / 150 kg Hamur
Jeep Diferansiyelli
Kazan Sac Kalınlığı 2,5 mm
Q 900 mm / 240 lt
100 kg Flour / 150 kg Dough
Jeep Differential
Boiler Plate thickness 2,5 mm
س 900 مم /240لتر
100كجم /150 كجم العجين
الفارق jeep
المرجل لوحة سماكة2,5ملم

Hamur Yoğurma Grubu
Dough Kneader Group
المجموعة العجن

HYM-200

3 ÇUVAL
3 Sack
كيس 3

Q 1000 mm / 390 lt
150 kg Un / 225 kg Hamur
Reo Diferansiyelli
Kazan Sac Kalınlığı 2,5 mm
Q 1000 mm / 390 lt
150 kg Flour / 225 kg Dough
Reo Differential
Boiler Plate thickness 2,5 mm
س 1000 مم /390لتر
150كجم /225كجم العجين
الفارق reo
المرجل لوحة سماكة2,5ملم

HYM-250

4 ÇUVAL
4 Sack
كيس 4

Q 1100 mm / 520 lt
200 kg Un / 300 kg Hamur
Reo Diferansiyelli
Kazan Sac Kalınlığı 3 mm
Q 1100 mm / 520 lt
200 kg Flour / 300 kg Dough
Reo Differential
Boiler Plate thickness 3 mm
س 1100 مم /520لتر
200كجم /300كجم العجين
الفارق reo
المرجل لوحة سماكة 3 ملم

HYM-300

5 ÇUVAL
5 Sack
كيس 5

Q 1200 mm / 675 lt
250 kg Un / 375 kg Hamur
Reo Diferansiyelli
Kazan Sac Kalınlığı 3 mm
Q 1200 mm / 675 lt
250 kg Flour / 375 kg Dough
Reo Differential
Boiler Plate thickness 3 mm
س 1200 مم /675لتر
250كجم /375كجم العجين
الفارق reo
المرجل لوحة سماكة 3 ملم

HYM-350

6 ÇUVAL
6 Sack
كيس 6

Q 1300 mm / 860 lt
300 kg Un / 450 kg Hamur
Reo Diferansiyelli
Kazan Sac Kalınlığı 3 mm
Q 1300 mm / 860 lt
300 kg Flour / 450 kg Dough
Reo Differential
Boiler Plate thickness 3 mm
س 1300 مم /860لتر
300كجم /450كجم العجين
الفارق reo
المرجل لوحة سماكة 3 ملم

TEKNİK BAŞAR MAKİNA

Planet Mikser Grubu
Tray Trolley Group
مجموعة الكواكب الخلاطات

PMX-01 — 10 lt

Hız Ayarlı
3 Adet Karıştırma Aparatlı

Speed Adjustment
3 Piece Mixing Apparatus

سرعة التكيف
3 قطعة جهاز خلط

PMX-02 — 30 lt

3 Hız , 3 Zaman Ayarlı
3 Adet Karıştırma Aparatlı

3 Speed, 3 Timer Adjustment
3 Piece Mixing Apparatus

3تحكم سرعة ,3 عيار زمن
3 ادوات خلط

PMX-03 — 40 lt

3 Hız , 3 Zaman Ayarlı
3 Adet Karıştırma Aparatlı

3 Speed, 3 Timer Adjustment
3 Piece Mixing Apparatus

3تحكم سرعة ,3 عيار زمن
3 ادوات خلط

PMX-04 — 60 lt

3 Hız , 3 Zaman Ayarlı
3 Adet Karıştırma Aparatlı

3 Speed, 3 Timer Adjustment
3 Piece Mixing Apparatus

3تحكم سرعة ,3 عيار زمن
3 ادوات خلط

PMX-05 — 80 lt

3 Hız , 3 Zaman Ayarlı
3 Adet Karıştırma Aparatlı

3 Speed, 3 Timer Adjustment
3 Piece Mixing Apparatus

3تحكم سرعة ,3 عيار زمن
3 ادوات خلط

PMX-06 — 80 lt

Hız Kontrollü
3 Adet Karıştırma Aparatlı
Kazan otomatik indirmeli kaldırmalı

Speed Controlled
3 Piece Mixing Apparatus
Boilers, automatic lifting and lowering

تحكم سرعة
3 ادوات خلط
نزول وصعود العجانة اوتوماتيك

Spiral Mikser Grubu
Dough Kneader Group
عجانة حلزونية

SM-40
40 kg Hamur/ 40 kg Dough / **40** كغ عجين

1.5 x 2.5 kw Çift Devirli Motor, 63 lt. 25 kg Un, 40 kg Hamur %55 ve üstü su oranı için dijital panel

1.5 x 2.5 kw Double Speed Motor, 63 lt. 25 kg flour, 40 kg of dough digital panels and over 55% water rate and temperature display

محركات كيلو **1.5 x 2.5** وات سرعتين
لتر **25** - كيلو غرام **63**
العجين **40** كجم
عجية عيار نسبة55%الماء الكتروني
عرض درجة الحرارة على الشاشة

SM-60
60 kg Hamur/ 60 kg Dough / **60** كغ عجين

2.2 x 3.4 kw Çift Devirli Motor, 90 lt. 35 kg Un, 60 kg Hamur %55 ve üstü oranı için dijital panel ve ısı göstergeli

2.2 x 3.4 kw Double Speed Motor, 90 lt. 35 kg flour, 60 kg of dough digital panels and over 55% water rate and temperature display

محركات كيلو **2.2 x 3.4** وات سرعتين
لتر **35** - كيلو غرام **90**
العجين **60** كجم
عجية عيار نسبة55%الماء الكتروني
عرض درجة الحرارة على الشاشة

SM-100
100 kg Hamur/ 100 kg Dough / **100** كغ عجين

3 x 5.5 kw Çift Devirli Motor, 156 lt. 62.5 kg Un, 100 kg Hamur %55 ve üstü su oranı için dijital panel ve ısı göstergeli

1.5 x 2.5 kw Double Speed Motors, 63 lt. 25 kg flour, 40 kg of dough digital panels and over 55% water rate and temperature display

محركات كيلو **3 x 5.5** وات سرعتين
لتر**62,5**- كيلو غرام**156**
العجين**100**كجم
عجية عيار نسبة55%الماء الكتروني
عرض درجة الحرارة على الشاشة

SM-130
130 kg Hamur/ 130 kg Dough / **130** كغ عجين

4 x 6.5 kw Çift Devirli Motor, 200 lt. 80 kg Un, 130 kg Hamur %55 ve üstü su oranı için dijital panel ve ısı göstergeli

4 x 6.5 kw Double Speed Motors, 200 lt. 80 kg flour, 130 kg of dough digital panels and over 55% water rate and temperature display

محركات كيلو **4 x 6.5** وات سرعتين
لتر **80** - كيلو غرام**200**
العجين**130**كجم
عجية عيار نسبة55%الماء الكتروني
عرض درجة الحرارة على الشاشة

SM-200
200 kg Hamur/ 200 kg Dough / **200** كغ عجين

5 x 8 kw Çift Devirli Motor, 290 lt. 125 kg Un, 200 kg Hamur %55 ve üstü su oranı için dijital panel ve ısı göstergeli

5 x 8 kw Double Speed Motors, 290 lt. 125 kg flour, 200 kg of dough digital panels and over 55% water rate and temperature display

محركات كيلو **5 x 8** وات سرعتين
لتر**125**- كيلو غرام**290**
العجين**200**كجم
عجية عيار نسبة55%الماء الكتروني
عرض درجة الحرارة على الشاشة

SM-250
250 kg Hamur/ 250 kg Dough / **250** كغ عجين

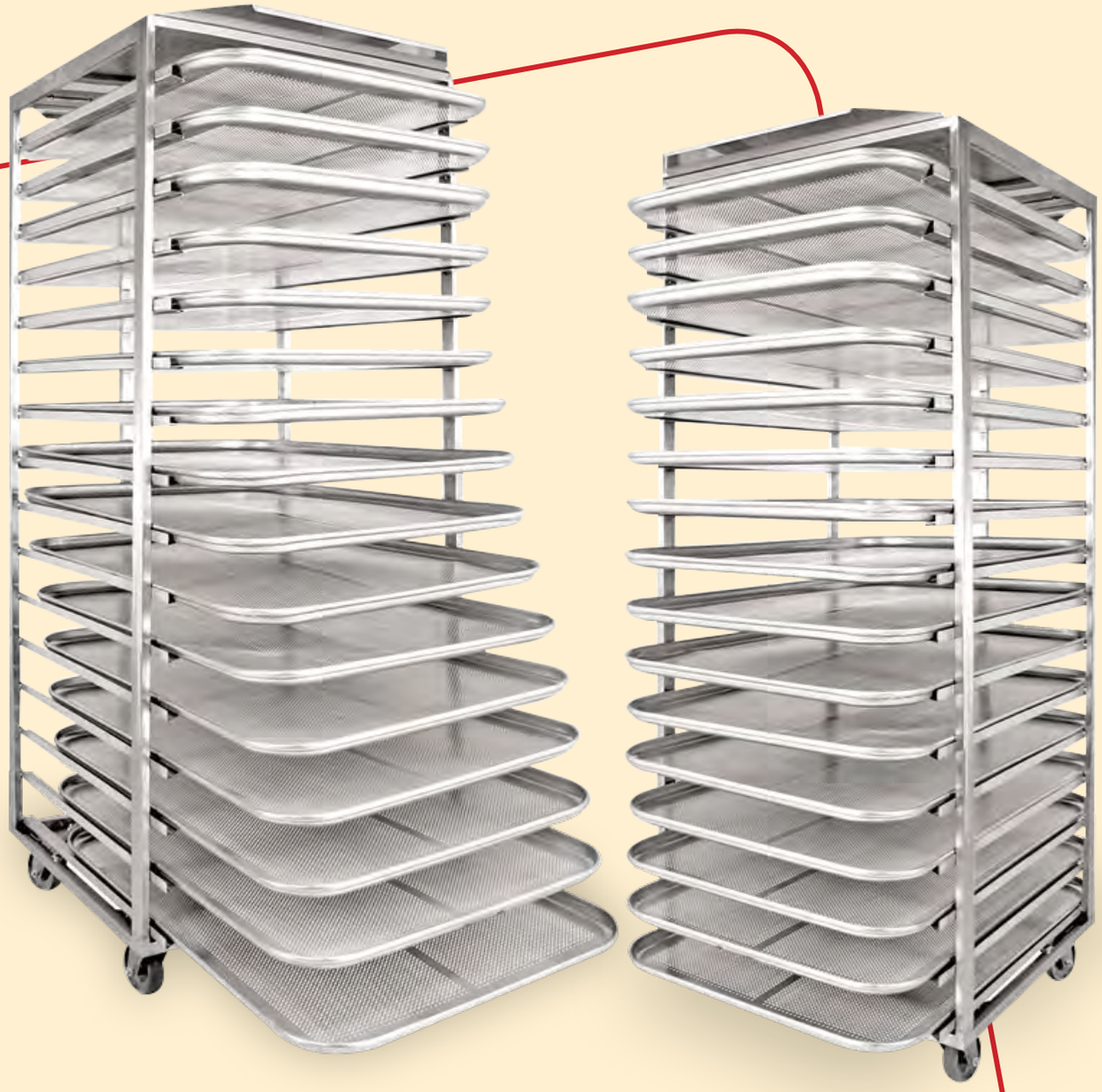
6 x 10 kw Çift Devirli Motor, 360 lt. 150 kg Un, 250 kg Hamur %55 ve üstü su oranı için dijital panel ve ısı göstergeli

6 x 10 kw Double Speed Motors, 360 lt. 150 kg flour, 250 kg of dough digital panels and over 55% water rate and temperature display

محركات كيلو **6 x 10** وات سرعتين
لتر**150**- كيلو غرام**360**
العجين**250**كجم
عجية عيار نسبة55%الماء الكتروني
عرض درجة الحرارة على الشاشة

TEKNİK BAŞAR MAKİNA

TB-60 / TB-80 / TB-100 / TB-110 / TB-240



Model / Model /نموذج المنتج	**TB-60**	**TB-80**	**TB-100**	**TB-110**	**TB-240**
Tepsi Sayısı (Adet) Number of Tray (pcs) **عدد من الصواني (قطع)**	13-15	13-15	11-15	11-15	13-16
Tepsi Ebatı (mm) Size of Tray (mm) **علبة أبعاد (ملم)**	400-600	530-650	590-800	600-900	740-980 750-1040 800-1000
Genişlik (mm) Width (mm) **واسع (ملم)**	465	600	670	465	880
Derinlik (mm) Depth (mm) **عمق (ملم)**	630	680	830	630	1030
Yükseklik (mm) Height (mm) **ارتفاعه (ملم)**	1380	1380	1530	1825	1825

TB-KC 01

Buhar Kliması
Steam Climator
كليماتور البخار

Model / Model / نموذج المنتج	TB-KC 01
Isıtma Aralığı (C°) Heating Interval (C°) **المدى التدفئة (درجة مئوية)**	0-40
Nem Aralığı (%) Humidity (%) **متوسط الرطوبة (٪)**	20-80
Kapasite (m^3) Capacity (m^3) **قدرة (متر مكعب)**	12
Elektrik Gücü (kw) Electrical Power (kw) **الطاقة الكهربائية (كيلوواط)**	6.5
Su Girişi (inç) Water Inlet (inch) **إدخال الماء (بوصة)**	1/2
Ölçüler (mm) Dimensions (mm) **الأبعاد (مم)**	480x200x1440

Ekmek Dilimleme Makinası
Bread Slicing Machine
آلة تقطيع الخبز

Model / Model / نموذج المنتج	EDM-06	EDM-07	EDM-08
Bıçak Sayısı Number of Knife **عدد من ريش**	8-10-12-14-16-18 20-22-24	8-10-12-14-16-18 20-22-24	8-10-12-14-16-18 20-22-24
Kapasite (Adet/Saat) Capacity (pcs/h) **القدرة (وحدة / ساعة)**	500	500	500
Ekmek Ağırlığı (kg) Bread of Oven (kg) **الخبز الوزن (كلغ)**	15	4	25
Maks.Ekmek Ölçüleri (mm) Max.Bread of Size (mm) **الخبز الحد الأقصى لحجم (مم)**	150x260x480	180x380x480	130x330x480
Genişlik (mm) Width (mm) **واسع (ملم)**	720	780	720
Derinlik (mm) Depth (mm) **عمق (ملم)**	750	895	895
Yükseklik (mm) Height (mm) **ارتفاعه (ملم)**	1030	1247	1220
Ağırlık (kg) Weight (kg) **الوزن (كلغ)**	135	150	150
Elektrik Gücü (kw) Electrical Power (kw) **الطاقة الكهربائية (كيلوواط)**	0.25	0.37	0.37

EDM-06
EDM-07
EDM-08

Ekmek Teknesi

Bread Craft

قارب الخبز

TEKNİK BAŞAR MAKİNA

Endüstriyel Buz Dolabı
Industrial Refrigerator
ثلاجات صناعية

Endüstriyel Su Dolabı
Industrial Water Closet
خزانة الماء الصناعي

Kalite Belgeleri
Quality Certificates
شهادات الجودة

Kalite Belgeleri
Quality Certificates
شهادات الجودة

KODU
OKUT

TEKNİK BAŞAR MAKİNA SAN.TİC.LTD.ŞTİ.

Taşlıca Sanayi Mah.
60229 nolu Cad. No:5
Şehitkamil / GAZİANTEP / TÜRKİYE

Tel : +90 342 239 02 27
Faks: +90 342 239 02 26
Gsm: +90 533 565 73 06

www.teknikbasarmakina.com

info@teknikbasarmakina.com

Grafik Fabrikası +90 532 211 98 42
© copyright