

*master of bakery*



## PROFESSIONAL MACHINE

1997 yılından bu yana teknolojik gelişmeleri yakından takip ederek sektörün dinamiklerini belirleyen Memak, uzman mühendisleri ve yenilikçi üretim anlayışı ile ürünlerini geliştirmektedir. Memak 2018 yılı itibarıyla Konya 4. Organize Sanayi Bölgesinde 30.000 m<sup>2</sup>'si kapalı olmak üzere 45.000 m<sup>2</sup>'lik bir üretim tesisinde alanında uzman, 80'li teknik personelden oluşan 500 kişilik ekibi ile modern çağın gereksinimlerine uygun profesyonel çözümler üretmektedir.





**MEMAK**

**HAKKIMIZDA**  
**ABOUT US**



Since 1997, following the technological developments closely, Memak has determined the dynamics of the industry and has been developing products with expert engineers and innovative production understanding. Memak as of 2018, in the Konya 4. Industrial Zone, 45.000 m<sup>2</sup> total area with the 30.000 m<sup>2</sup> closed area, specializing in the field, with a team of 500 people, consisting of 80 technical staff, produces professional solutions according to the requirements of modern age.







COMBINEX	51	DÖNER KONVEKSİYONLU KATLI FIRIN ROTARY CONVECTION WITH DECK OVEN
COMBINEX DOUBLE	53	DÖNER KONVEKSİYONLU KATLI FIRIN ROTARY CONVECTION WITH DECK OVEN
SIRIUS	55	YIKAMALI KONVEKSİYONLU FIRIN CONVECTION OVEN WITH SELF-WASHING SYSTEM
LUNA	56	KONVEKSİYONLU FIRIN CONVECTION IN-STORE OVEN
LUNA COMBINE	57	KONVEKSİYONLU FIRIN CONVECTION IN-STORE WITH DECK OVEN
MAIA	61	EKŞİ MAYA HAZIRLAMA SOURDOUGH PRODUCTION MACHINE
OTTO	63	SABİT KAZANLI OTOMATİK SİRİAL MİKSER FIXED BOWL AUTOMATIC SİRİAL MIXER
OTTO MOBİL	65	MOBİL SİRİAL MİKSER REMOVABLE BOWL SYSTEM SİRİAL MIXER
NEPTUN	67	SOĞUTMALI MİKSER AUTOMATIC SİRİAL MIXER WITH SELF-COOLING SYSTEM
ZNMS	68	KALDIR-DEVİR MAKİNESİ LIFTING AND TILTING MACHINE
VDD	69	HAMUR KESME-TARTMA MAKİNESİ VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER
PONDER	71	HAMUR KESME-TARTMA MAKİNESİ OIL-FREE & STRESS-FREE DOUGH DIVIDER
SONIC	72	MİNİ KONİK YUVARLAMA MAKİNESİ MINI CONICAL ROUNDER
CR	73	KONİK YUVARLAMA MAKİNESİ CONICAL ROUNDER
TREST	75	HAMUR DİNLENDİRME MAKİNESİ DOUGH PROVER
IPP	77	ARA DİNLENDİRME MAKİNESİ INTERMEDIATE POCKET PROVER
LMM	79	UZUN ŞEKİL VERME MAKİNESİ DOUGH MOULDING MACHINE
MCL 2000	81	KLİMA KONTROL ÜNİTESİ CLIMATE CONTROL UNIT

# BUZ DEVİRİNE SON

Memak, Türkiye'nin ilk ve tek  
kendinden soğutmalı mikserleri  
**Neptun** serisini gururla sunar.

## **THE ICE AGE OFF**

Memak proudly presents that the **first and only self cooling Neptun** series mixers in Turkey.



PATENTLİ ÜRÜN

PATENTED PRODUCT





**ALFA** hamur dizme ve otomatik tavalara yükleme robotu çeşitli boyutlardaki tepsi ve tavalara müşteri gereksinimlerine göre hızlı ve pratik yükleyebilen bir sistemdir.

Servo motor asansör sistemi tepsinin konumunu en üst raf seviyesinden başlayarak bulur. Tepsiyi sırayla şekil vermeden çıkan işlenmiş hamurları tepsi üzerine dizerek tekrar boşaltılan arabanın üzerine yükler.

Motion modül sayesinde bu işlem hassas ve seri şekilde işlem tamamlanır.

Üretim yapılacak yerin ve müşterinin ihtiyaçları ve saatlik kapasiteleri göz önüne alınarak üretimi yapılmaktadır.

#### Standart Özellikler

- İkili hamur dizme
- Continuous çalışma
- Endüstriyel PLC kontrolü
- Endüstri 4,0 ile uyumludur
- Motion modül

#### Opsiyonel Özellikler

- Tekli ve üçlü hamur dizme
- Tava veya ahşap paşa üzerine dizme
- Tava üzerine kepek dökme
- L tipi tasarım
- Uzaktan Erişim

**ALFA** dough sorting and automatic loading of pans is a system that can load trays and pans of various sizes quickly and practically according to customer needs.

The servo motor lift system finds the position of the tray starting from the top shelf level. It loads the processed dough that comes out of the trays without shaping it one by one and loads it on the unloaded cart.

Thanks to the motion module, this process is completed in a sensitive and serial manner.

The production is made taking into account the needs and hourly capacities of the place where the production will be made.

#### Standard Features:

- Double dough aligning
- Continuous work
- Industrial PLC control
- Compatible with 4.0 industry
- Motion module

#### Optional Features:

- Single and triple dough aligning
- Arranging on pans or wooden trays
- Pouring bran on the pan
- L type design
- Remote access



#### ALFA

Güç Power	kw	6
Kapasitesi Capacity	adet / sa	1000-3000
Ağırlık Weight	kg	3000
Dış Ölçüler Exterior Dimensions	mm	W : 2700 L : 10000 H : 2200



Makina çalışması için minimum 4 bar hava basıncı gerekmektedir.  
Minimum 4 bar air pressure is required for machine operation



# ALFA

OTOMATİK HAMUR İŞLEME VE  
DİZME HATTI

*AUTOMATIC MOULDING &  
RACK LOADING AND UNLOADING*



**Standart Özellikler**

- Hamurun temas ettiği tüm yüzeyler paslanmaz çelikten imal edilmiştir
- Endüstriyel plc kontrollü
- Endüstri 4,0 ile uyumludur
- Kesme ve yuvarlama arasında dinlenme zamanı
- Farklı hamur tiplerine göre ayarlanabilen, basınç kontrol sistemi sayesinde yüksek verim ve hassasiyette kesim yapabilmek
- Maksimum gramaj hassasiyeti
- Piston başına 2000/saat kapasite
- Gramaj aralıklarına bağlı olarak 6-7-8-9-10 pistonlu çalışma

**(MAKİNENİN ÇALIŞMASI İÇİN****MINİMUM 4 BAR HAVA BASINCI GEREKLİDİR)****Standard Features:**

- All surfaces in contact with dough are made of stainless steel industrial PLC control
- Compatible with 4.0 industry
- Rest time between cutting and rolling
- Ability to cut with high efficiency and precision thanks to the pressure control system that can be adjusted according to different dough types
- Maximum weight precision
- 2000 / hour capacity per piston
- Depending on the working piston weight range 6-7-8-9-10

**(MINIMUM 4 BAR AIR PRESSURE IS REQUIRED FOR MACHINE)**

**PROTEC** serisi hamur bölücüler; hidrolik basınç prensibine göre çalışan otomatik hamur bölme ve yuvarlama makinesidir. Özel olarak tasarlanmış bir ön haznesi olan bu makinede hamur piston boşluklarına mümkün olan en nazik şekilde bastırılır, kısa bir dinlenmeden geçen hamur yuvarlama ünitesine aktarılır.

Elektronik veya mekanik olarak ayarlanabilen hidrolik basıncı, ayarlanan ağırlıktan ve hamur seviyesinden bağımsız olarak, değişken hamur kıvamlarında eşit bir kayma basıncı oluşturur. Kayma basıncı farklı ürün guruplarına göre ayrı ayrı tahsis edilebilir. Böylelikle sert ve yumuşak hamurlarda büyük bir ağırlık doğruluğu ve ürün hassasiyeti sağlanır.

*Protec series dough dividers; It is an automatic dough dividing rounding machine that works on the hydraulic pressure principle. In this machine, which has a specially designed front chamber, the dough is pressed into the piston gaps as gently as possible and transferred to the dough rolling unit after a short rest.*

*Electronically or mechanically adjustable hydraulic pressure, creates an even and shear pressure at varying dough consistencies, regardless of the set weight and dough level. According to the slipping pressure may allocate different product groups separately. Thus, a great weight accuracy and product sensitivity is provided for hard and soft dough.*



Bağlantı Gücü Power Supply	kw	7,5			
Ağırlık Weight	kg	2250			
Gramaj Aralığı Weight Range	gr	Ø30 (25-65)gr	Ø36 (30-80)gr	Ø44 (40-100)gr	Ø55 (50-150)gr
Piston Sayısı Number of Pistons	adet	6-7-8-9-10		6-7-8	
Kapasitesi Capacity	adet/saat	12000-14000-16000- 18000-20000		12000-14000-16000	
Dış Ölçüler Exterior Dimensions	cm	W : 175 L : 1.000 H : 270			





# PROTEC

## HAMUR BÖLÜCÜ VE YUVARLAYICI

*DIVIDING AND  
ROUNDING*



**MEMAK**

Resimler ürün seçeneklerini içerebilir. Kesintisiz ürün geliştirme politikasından dolayı ön ihtar olmadan özellikleri ve/veya dizaynı değiştirme hakkını saklı tutarız.  
Pictures may include product options. Due to our continuous product development policy, we reserve the rights to change specifications and/or design without prior notice.

**PROTEC ARTISAN** Uzun dinlenme sürelerine ve yüksek hamur emilimine sahip hamurları işlemek için yumuşak hamur hattıdır. Hamur küçültme sistemi, kalınlık ayar merdaneleri, şerit dilimleyici, giyotin kesme sistemi ile donatılmış yumuşak hamur hattımız; artisan, her tür çapata, özel yapım ekmeğ ve ruloları nazıkçe işlemek için tasarlanmıştır. Tam anlamıyla stressiz ekmeğleri hızlı ve güvenilir ağırlık hacimlerinde bölebilmektedir.

**PROTEC ARTISAN** is a soft dough line to process doughs with long resting times and high dough absorption. Our soft dough line equipped with dough reduction system, thickness adjustment rollers, strip slicer, guillotine cutting system; artisan is designed to gently handle custom made bread and rolls of all diameters. It is able to split completely stress-free bread into fast and reliable weight volumes.

#### Standart Özellikler

- Endüstriyel Plc kontrollü
- Endüstri 4,0 ile uyumludur
- Çok nazık hamur bölme ve yuvarlama
- Kare, uzun ve yuvarlak üretim
- Yuvarlama hız ayarı ile daha yüksek verim
- Paslanmaz çelik yapı
- Yüksek su emilimine sahip hamurları kesebilme
- Uzun süre dinlendirilmiş fermenteli hamur kesebilme
- Hamur haznesi
- Ayarlanabilir unlama
- 1-5 göz kullanımı

#### Standard Features:

- Industrial PLC control
- Compatible with 4.0 industry
- Very gentle dough divider rolling
- Square, long and round production
- Higher Efficiency with rounding speed adjustment
- Stainless steel structure
- Ability to cut dough with high water absorption
- Cutting fermented dough that has been rested for a long time dough hopper
- Adjustable flouring
- Use of 1-5 eyes

Kapasitesi Capacity	adet/ saat	Kare: 10.000 Yuvarlak: 7.200
Ağırlık Aralığı Weight Range	gr	Yuvarlak: 30-200 Kare ve uzun: 20 - 1.500
Motor Gücü Motor Power	kw	9
Ağırlık Weight	kg	2000
Dış Ölçüler Exterior Dimensions	cm	W : 132 L 1 : 260 L : 590 H : 204





# PROTEC ARTISAN

STRESSİZ HAMUR BÖLÜCÜ VE  
YUVARLAYICI

*STRESS FREE DIVIDING AND  
ROUNDING*



**MEMAK**

Resimler ürün seçeneklerini içerebilir. Kesintisiz ürün geliştirme politikasından dolayı ön ihtar olmadan özellikleri ve/veya dizaynı değiştirme hakkını saklı tutarız.  
Pictures may include product options. Due to our continuous product development policy, we reserve the rights to change specifications and/or design without prior notice.



# TAŞ TABAN FIRIN SERİSİ

Yeni nesil boru ısıtmalı ARMADA ve siklotermik ısıtmalı taş tabanlı fırın ARMADOR ile kusursuz lezzet yolcuğuna tanık olun.

*New generation steam pipe ARMADA and cyclothermic heated stone-based furnace ARMADOR. Witness the perfect taste journey*



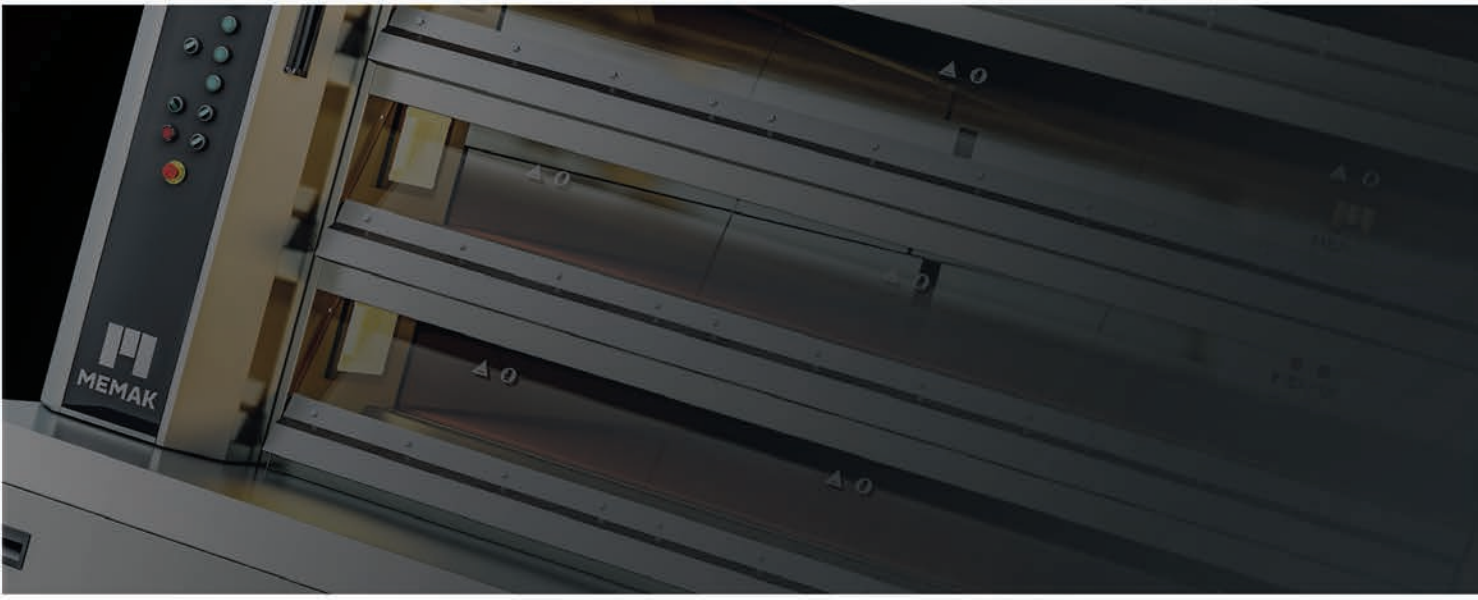


**ARMADA SERIES**



**ARMADOR SERIES**

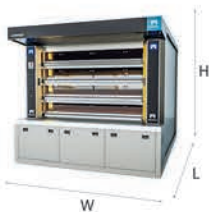




**ARMADA** serisi boru ısıtmalı taş tabanlı katlı fırınlar; pişirme hücrelerinin her tarafını çevreleyen, kapalı sistem çalışan borular vasıtası ile pişirme işlemini gerçekleştirmektedir. Fırının tabanına yerleştirilen ve ateşe dayanıklı tuğlarla oluşturulan alev yolu, borularla tamamen temas ettiğinden dolayı kusursuz şekilde ısıtma sağlamaktadır. Alev yolunun hemen üstüne yerleştirilen buhar tüpleri her an ısındığından dolayı verimli bir şekilde buhar vermektedir. Pişirme hücrelerini çevreleyen kısımlar betonla takviye edilerek maksimum ömürlülük ve ısı yalıtımı sağlanmıştır. En ve derinlik olarak farklı ebatlarda imal edilebildiğinden dolayı 8 m<sup>2</sup> den 27 m<sup>2</sup> kadar çeşitleri mevcuttur. Her kattaki açık buhar jeneratörleri sayesinde ekstra buhar elde edilmiştir.

**ARMADA** series steam pipe ovens perform the baking operation using closed-system pipes which completely surrounds the baking chambers. The oven allows for perfect heating since the flame channel positioned on the bottom of the oven and made from fire-resistant bricks is in full contact with the pipes. Since the steam pipes located just above the flame channel are constantly heated, the oven delivers efficient steam. The economic life and heat insulation of the oven are maximized with the concrete reinforcement of the parts surrounding the baking cell. The oven can be manufactured at different widths and depths ranging from 8 m<sup>2</sup> to 27 m<sup>2</sup>.

	Pişirme Alanı Baking Area (m <sup>2</sup> )	Elektrik Güç Electrical Power (kw)	Isıl Güç Thermal Power (kcal) / kw	Ağırlık Weight (kg)	İç Ölçüler Internal Dimensions (cm)	Dış Ölçüler External Dimensions (cm)
<b>ARMADA4208</b>	7.5	1.4	64.500/75	8.900	W: 124 L : 200 H : 22	W: 197 L : 325 H : 215
<b>ARMADA 4210</b>	9.9	1.4	80.000/93	9.300	W: 124 L : 200 H : 22	W: 197 L : 325 H : 230
<b>ARMADA 3313</b>	13.4	1.4	94.600/110	9.300	W: 186 L : 240 H : 22	W: 260 L : 365 H : 220
<b>ARMADA 4318</b>	17.9	1.4	133.300/155	10.500	W: 186 L : 240 H : 22	W: 260 L : 365 H : 235
<b>ARMADA 5322</b>	22.3	1.4	176.300/205	11.750	W: 186 L : 240 H : 22	W: 260 L : 365 H : 265
<b>ARMADA 6327</b>	26.8	1.4	206.400/240	13.000	W: 186 L : 240 H : 22	W: 260 L : 365 H : 300



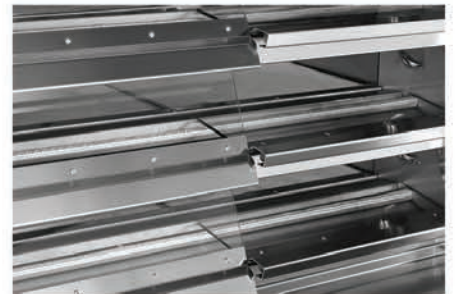
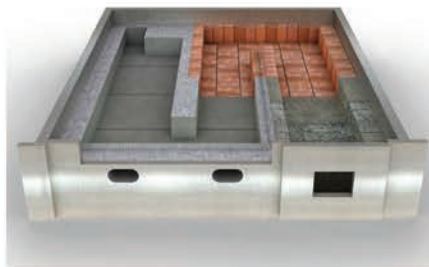
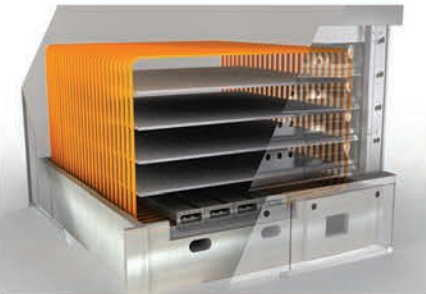
Armada Serisi fırınlarımızda kullandığımız borular ithal boru olup et kalınlığı 4 mm dir.  
The pipes we use in our Armada series ovens are imported pipes and the wall thickness is 4 mm.



# ARMADA

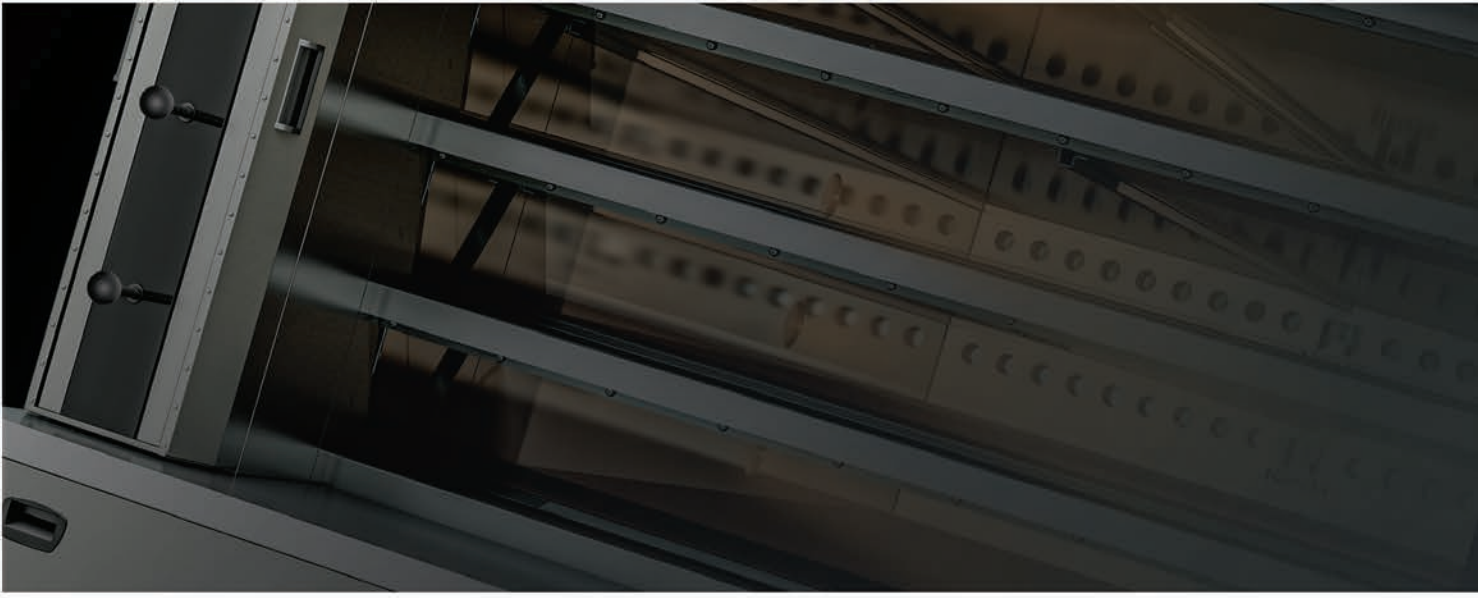
BORU ISITMALI  
TAŞ TABANLI KATLI FIRIN

STEAM PIPE  
HEATED STONE-BASED OVEN



**MEMAK**

Resimler ürün seçeneklerini içerebilir. Kesintisiz ürün geliştirme politikasından dolayı ön ihtar olmadan özellikleri ve/veya tasarımı değiştirme hakkını saklı tutarız.  
Pictures may include product options. Due to our continuous product development policy, we reserve the rights to change specifications and/or design without prior notice.



**ARMADOR** serisi siklotermik ısıtmalı taş tabanlı katlı fırınlar; pişirme hücrelerinin her tarafını çevreleyen, hava kanalları ve sıcak hava sirkülasyonu vasıtası ile pişirme işlemini gerçekleştirmektedir. Hava kanalları sayesinde gövde içerisindeki ısınan hava yardımcı fan yardımı ile hava kanallarından homojen bir şekilde dağılarak optimum seviyede ürün pişirmeyi sağlar. Alev yolunun hemen üstüne yerleştirilen buhar tüpleri her an ısındığından dolayı verimli bir şekilde buhar vermektedir. En ve derinlik olarak farklı ebatlarda imal edilebildiğinden dolayı farklı ebatlarda çeşitleri mevcuttur. Her kat için ayrılan kapalı devre buhar jeneratörleri sayesinde ekstra buhar elde edilmiştir. Kapalı devre buhar jeneratörleri her katta bağımsız çalıştığı için farklı ürünlerin pişmesini mümkün kılar.

**ARMADOR** series cyclothermic heated stone-based ovens; It performs the baking process by means of air channels and hot air circulation surrounding all sides of the baking cells. Thanks to the air ducts, the heated air in the body is distributed homogeneously through the air ducts with the help of the auxiliary fan, ensuring optimum level of product baking. Steam tubes placed just above the flame path give steam efficiently because they heat up at any moment. Since it can be manufactured in different sizes in terms of width and depth, it is available in different sizes. Extra steam is obtained thanks to the closed circuit steam generators reserved for each deck. Closed circuit steam generators work independently on each deck, making it possible to bake different products.

	Pişirme Alanı Baking Area (m <sup>2</sup> )	Elektrik Güç Electrical Power (kw)	Kat Sayısı Possible Number of Deck	Isıl Güç Thermal Power (kcal) / kW	İç Ölçüler Internal Dimensions (cm)	Dış Ölçüler External Dimensions (cm)
--	---------------------------------------------------	------------------------------------------	------------------------------------------	------------------------------------------	-------------------------------------------	--------------------------------------------

<b>ARMADOR 75</b>	7.5	1.4	3	64.500/75	W : 121 L : 207 H : 21	W : 197 L : 375 H : 210
<b>ARMADOR 100</b>	10	1.4	4	80.000/93	W : 121 L : 207 H : 21	W : 197 L : 375 H : 225
<b>ARMADOR 180</b>	17.9	1.4	4	133.300/155	W : 183 L : 247 H : 21	W : 260 L : 415 H : 230
<b>ARMADOR 225</b>	22.3	1.4	5	176.300/205	W : 183 L : 247 H : 21	W : 260 L : 415 H : 245





# ARMADOR

SİKLOTERMİK  
TAŞ TABANLI KATLI FIRIN

CYCLOTHERMIC  
HEATED STONE-BASED OVEN



**MEMAK**

Resimler ürün seçeneklerini içerebilir. Kesintisiz ürün geliştirme politikasından dolayı ön ihtar olmadan özellikleri ve/veya dizaynı değiştirme hakkını saklı tutarız.  
Pictures may include product options. Due to our continuous product development policy, we reserve the rights to change specifications and/or design without prior notice.



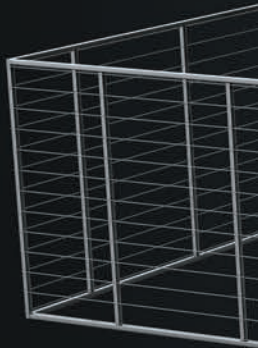
# TAX SERİSİ

## TAX İLE İŞ YÜKÜNÜZÜ HAFİFLETİN

Memak fırın makineleri ve ekipmanları ile tam uyumlu çalışan TAX serisi, iş yükünüzü hafifletecek

### **TAX SERIES**

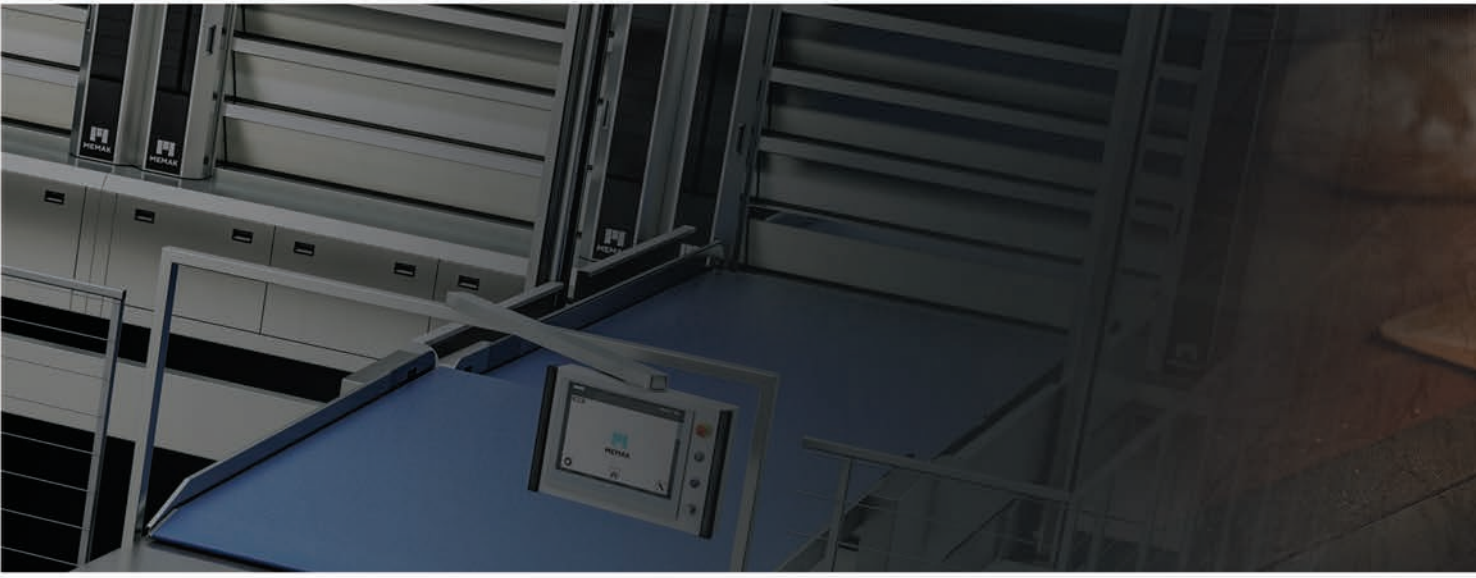
*Fully compatible with Memak Ovens TAX Series will ease your workload*





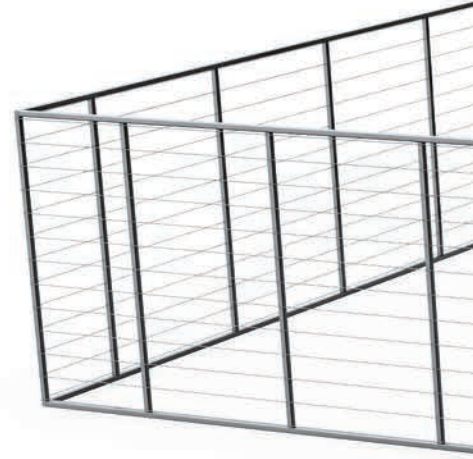


**MEMAK**



Piştirme Alanı Baking Area (m <sup>2</sup> )	Kat Sayısı Possible Number of Deck	Isıl Güç Thermal Power (kcal) / kw	Dış Ölçüler External Dimensions (cm)
----------------------------------------------------	------------------------------------------	------------------------------------------	--------------------------------------------

ARMADA4318-1	17,9	4	133300/155	W:260 L :1150 H :290
ARMADA4318-2	35,8	8	266600/310	W:520 L :1150 H :290
ARMADA4318-3	53,7	12	399900/ 465	W:780 L :1150 H :290
ARMADA5322-1	22,3	5	176300/205	W:260 L :1150 H :320
ARMADA5322-2	44,6	10	352600/410	W:520 L :1150 H :320
ARMADA5322-3	66,9	15	528900/615	W:780 L :1150 H :320
ARMADA6327-1	26,7	6	206400/240	W:260 L :1150 H :350
ARMADA6327-2	53,4	12	412800/480	W:520 L :1150 H :350
ARMADA6327-3	80,1	18	619200/720	W:780 L :1150 H :350



Memak çok katlı otomatik yüklemeli fırın, müşterilerimizin; yüksek üretim kapasitesi, el değmeden yapılan üretim metodu ve ilerleyen zamanlar için genişletilebilir makine parkı talepleri doğrultusunda, en son teknolojik yenilikler dikkate alınarak üretilmiştir.

Altı kata kadar üretebilen fırınımız, otomatik yükleme ve boşaltmalı robot sistemi, çok fonksiyonlu piştirme ve ayar kombinasyonları, hamur işleme bölümü ile ilgili sunduğumuz farklı makine seçenekleri sayesinde, müşterilerimizin ürettikleri ürün tipleri ne kadar farklı olursa olsun, hepsinin ihtiyaçlarına kolaylıkla cevap verebilecek yeterliliktedir.

*Memak's Multi Deck Oven produced according to customer demands for high amount of production capacity, expandable baking systems and untouched production requirement by considering the latest technology.*

*Memak's Multi Deck Oven which can be produced up to six decks able to supply all needs of our customers regardless of product variety through automatic loading- unloading robot systems, multifunctional baking, settings combination via different dough processing machines.*



# MULTI TAX

## ÇOK KATLI OTOMATİK YÜKLEMELİ FIRIN SİSTEMİ

MULTIDECK STEAM PIPE OVEN  
WITH AUTOMATIC LOADING UNIT





Katlı fırın yükleme robotumuz sayesinde, yüksek üretim kapasitelerine, mümkün olan en hijyenik şartlarda ve en hızlı şekilde ulaşabilirsiniz. Üstelik bunu yaparken de teknolojinin en son yenilikleri ile donatılmış yükleme robotuna, dokunmatik ekrandan komutlar verip durumunu yine aynı ekrandan takip edebilirsiniz.

Ürünlerinizin otomatik yükleme ve boşaltma sistemimiz sayesinde tam zamanında pişirme alanına boşaltır ve sonrasında toplanılır. Yükleme robotu, mekanik ve yapısal olarak uzun yıllar kullanılacak şekilde dizayn edilmiştir.

Ürünler bant üzerinden hassas ve ürüne zarar verecek herhangi bir hareket olmadan yükleme pasasına aktarılır.

Robot yukarı aşağı ekseninde encoder sistemi ile milimetrik hassasiyetlerde çalışmaktadır.

*It is easy reach high production capacity by Memak's Loading/ Unloading Robot with hygienic environment. Moreover loading unit which is designed by latest technology can be managed by a touchscreen panel and baking situation can be followed via the same panel.*

*Products are loaded and unloaded on baking surfaces with a perfect timing by the automatic unit. Loading Robot is designed for heavy duty working conditions and service time for many years.*

*Products are transferred to the loading unit via the belt which handles the dough gently.*

*The robot works with millimeter precision with the encoder system on the up and down axis.*

Kapasite (Adet) Capacity (Pcs)	Adet Pcs	60
Ölçüler Dimension	cm	W: 225 / L: 390 / H: 300
Pasa Ölçüleri Plate Sizes	cm	W: 174 / L: 390



İşlem, mamül gramajı ve pişirme süresine göre değişiklik gösterebilir. 250 gr. Ekmek üretimi ile 8 saatlik çalışma standart pasa kapasitesi baz alınarak verilmiştir.

*The process may vary depending on product weight and baking time.*

All informations are calculated to based on the bread production (250 gr), standard plates size capacity and 8 hours work.





# TAX

## OTOMATİK YÜKLEME SİSTEMİ

### AUTOMATIC LOADING UNIT





### Teknik Özellikler

Katlı fırınlar için yarı otomatik yükleme sistemi en çok aranan katlı fırın aksesuarıdır. Katları iki seferde tam kapasitede dolduran rahat ve kolay kullanım sağlayan sistemdir.

Yarı otomatik yükleme yere sabitlenen ray üzerinde ve davlumbaz üzerinden kızaklama yapılarak hareketinin rahat ve kolay kullanımını sağlamaktadır. Rayın hareket edeceği zeminin sağlam ve düz olması gerekmektedir.

Çok yönlülüğü ve kompakt boyutu bir çok alanda kurulumu yapılabilmektedir.

Aşağı-yukarı ve ileri-geri hareket buton ile elektrik motorları sayesinde hareket eden sistemdir.

Sağ-sol hareket manuel olarak çalışmaktadır.

Ölçüler farklılık gösterebilir.

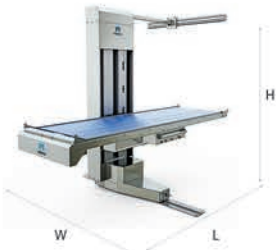
### Standard Features

Semi-automatic loading system for multi-layer ovens is the most sought-after multi-layer oven equipment. It is a system that provides comfortable and easy use, filling the floors in full capacity in two trips.

Semi-automatic loading provides easy use of its movement by sliding on the rail fixed on the ground and over the hood. The ground which the rail will move should be solid and flat.

It moves with electric motors with up and down and back and forward button. Right-left movement is working manually by user. Dimensions may vary.

Kapasite (Adet) Capacity (Pcs)	Adet Pcs	30
Ölçüler Dimension	cm	W: 197 / L: 331.5 / H:197
Pasa Ölçüleri Plate Sizes	cm	W: 90 / L: 304
Pasa Pişirme Alanı Plate Cooking Area	m <sup>2</sup>	2,7



İşlem, mamül gramajı ve pişirme süresine göre değişiklik gösterebilir.  
250 gr. Ekmek üretimi ile 8 saatlik çalışma standart pasa kapasitesi baz alınarak verilmiştir.

The process may vary depending on product weight and baking time.

All informations are calculated to based on the bread production (250 gr), standard plates size capacity and 8 hours work.

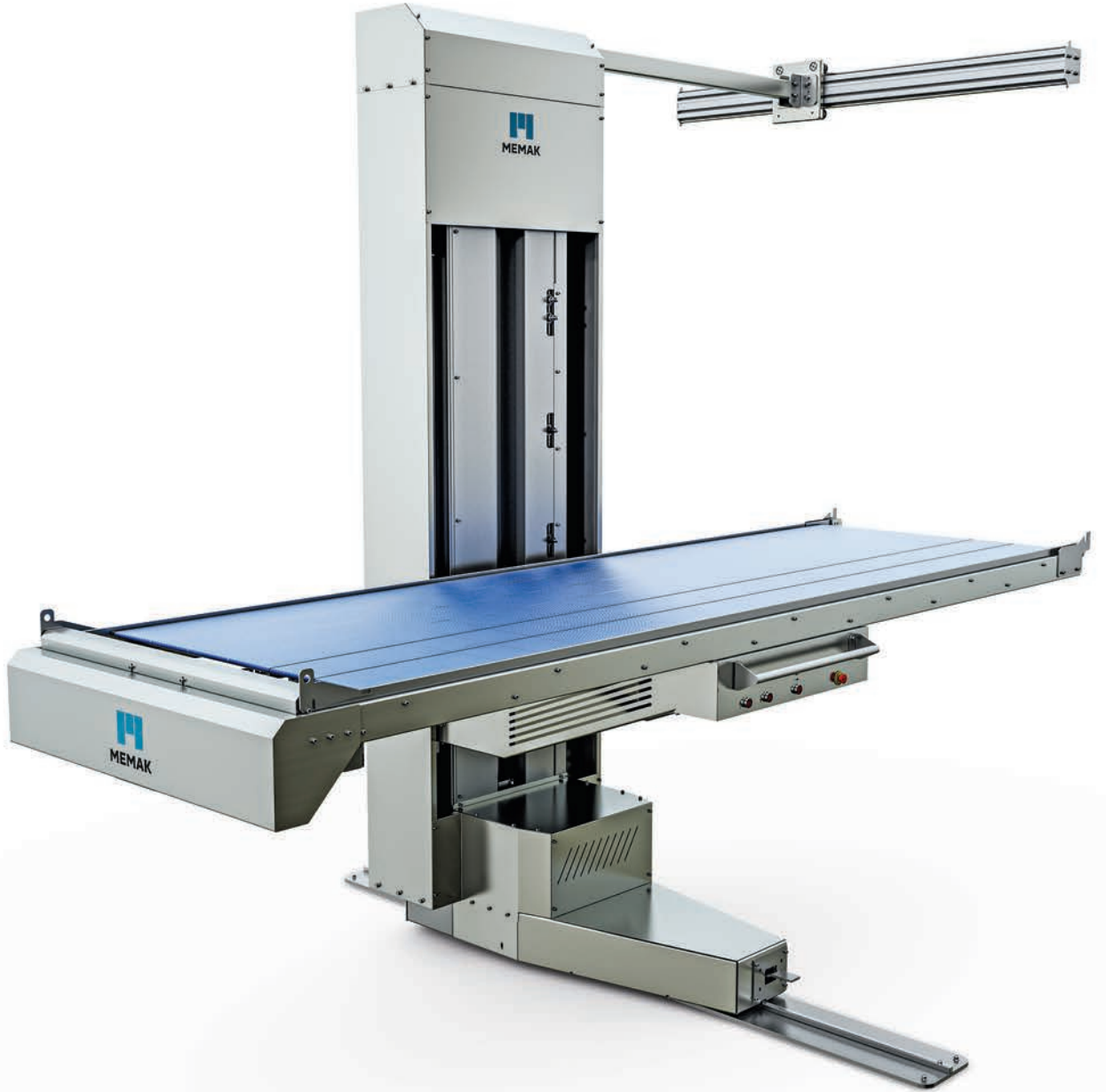




# HALF TAX

YARI OTOMATİK  
YÜKLEME SİSTEMİ

SEMI-AUTOMATIC  
LOADING / UNLOADING UNIT





### Teknik Özellikler

Basit ve hızlı yükleme sağlar. Katları iki yüklemde tam kapasitede doldurur.

Karşı ağırlık ve mekanik kaldırma ve yükleme tablasını indirerek katlara ekme yükleyebilir ve toplayabilirsiniz.

Tamamen mekanik çalışan bir sistemdir.

Aşağı-yukarı, sağ-sol ve ileri -geri manuel çalışmaktadır.

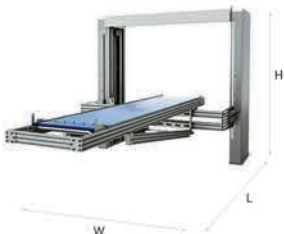
Kapasite (Adet) Capacity (Pcs)	Adet Pcs	15
Ölçüler Dimension	cm	W: 230 / L: 340 / H:220
Pasa Ölçüleri Plate Sizes	cm	W: 58 / L: 280
Pasa Pişirme Alanı Plate Cooking Area	m <sup>2</sup>	1,16

### Standard Features

It provides simple and fast loading. You can load the decks at full capacity in two separate move.

You can load and unload breads on the decks by lowering the counterweight and the mechanical lift and loading table.

It is a completely mechanical system.



İşlem, mamül gramajı ve pişirme süresine göre değişiklik gösterebilir.  
250 gr. Ekmek üretimi ile 8 saatlik çalışma standart pasa kapasitesi baz alınarak verilmiştir.

The process may vary depending on product weight and baking time.

All informations are calculated to based on the bread production (250 gr), standard plates size capacity and 8 hours work.





# MANUEL TAX

MANUEL  
YÜKLEME SİSTEMİ

MANUEL  
LOADER / UNLOADER UNIT



**MEMAK**

Resimler ürün seçeneklerini içerebilir. Kesintisiz ürün geliştirme politikasından dolayı ön ihtar olmadan özellikleri ve/veya dizaynı değiştirme hakkını saklı tutarız.  
Pictures may include product options. Due to our continuous product development policy, we reserve the rights to change specifications and/or design without prior notice.



## ROTA SERİSİ

Yüksek enerji tasarrufu ve maksimum performansı ile Rota serisi beklentilerin ötesinde bir kalite sunar. Yenilenen tasarımı ve geliştirilen özellikleri ile sizi bekliyor.

### **ROTA SERIES**

*The Rota series ovens present the beyond expectations quality with high energy savings and maximum performance. It is waiting for you with the renovated design and devoleped features.*





**MEMAK**



**Standart Özellikler**

- Endüstri 4.0 ile uyumludur.
- Sık ve ergonomik dizayn
- Görsel ve sesli ikaz
- Yüksek enerji tasarrufu
- Döner platformlu sistem
- Tercihen brülör yönü sağ yada sol arka tarafa konumlandırılır
- İç ve dış AISI 304 kalite paslanmaz çelikten üretilmiş yüksek verimli yanma hücresi
- Riello marka brülör
- Yüksek verimli buhar jeneratörleri
- Sıcaklık aralığı 50-300 C°
- Gaz bağlantı basıncı 50-300 mbar (Sadece gaz versiyonunda)
- Otomatik buhar kontrolü
- Manometre kontrolü

**Opsiyonel Donanımlar**

- Tava arabası ve tava
- Buhar Klapesi
- PLC Dokunmatik kontrol paneli

**Standard Features**

- Compatible with Industry 4.0
- Stylish and ergonomic design
- Visual and audible warning
- High energy saving
- Rotating platform - swing system
- Burner chamber could be at right/left side according to bakery requwst..
- Internal & External AISI 304 grade stainless steel design
- Riello brand burner
- High efficiency powerfull steam generators
- Temperature range between 50-300 C°
- Gas connection pressure between 50-300 mbar (Only in gas version)
- Automatic steam control
- Manometer control

**Accessories**

- Rack trolley and tray
- Air damper
- PLC touch screen control panel

		ROTA 810	ROTA 609	ROTA 608	ROTA 507
Pişirme Kapasitesi* Baking Capacity*	Adet Pcs	3.360	2.016	1.584	1.056
Tava Ölçüsü Baking Tray Size	cm	80x100 / 75x104	60x90 / 60x80	60x90 / 60x80	50x70
Tava Adedi Number of Trays	Adet Pcs	14 - 16 - 18	14 - 16 - 18	11 - 13 - 15	9 - 11 - 15
Tava Arası Mesafeler Tray Clearances	cm	11,4 - 10 - 8,9	11,4 - 10 - 8,9	12,5 - 10,5 - 9	12,9 - 10,5 - 7,7
Pişirme Alanı Baking Area	m <sup>2</sup>	11,2 - 12,8 - 14,4	7,56 - 8,64 - 9,72	5,94 - 7,02 - 8,01	3,15 - 3,85 - 5,25
Kapı Girişi Door Entrance	cm	100	80	80	70
Baca Çıkışı Chimney Outlet	Ø cm	22	22	22	18
Buhar Baca Çıkışı Steam Extraction Pipe	Ø cm	13	13	13	13
Su Girişi Water Supply	İnç Inch	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Brülör Kapasitesi Burner Capacity	kw	81 / 220	42 / 116	42 / 116	46 / 93
Enerji Kaynakları Energy Resource		Motorin, Doğal Gaz, LNG, Katı Yakıtlar (Pelit, Fındık Kabuğu, Odonlu) Gas-Oil, Solid Fuel			
Elektrik Bağlantısı Electric Connection		380 V / 50-60 hz / 3 Phase			
Bağlantı Gücü Power Supply	kw	3,5	3,5	3,5	3,5
Isıl Güç Thermal Power	kcal/kw	81.700 / 95 kw	60.200 / 70 kw	60.200 / 70 kw	45.580 / 53 kw
Gaz Bağlantı Basıncı Gas Connection pressure	Mbar	21-300	21-300	21-300	21-300
Ağırlık Weight	kg	2.650	2.250	1.920	1.400
Dış Ölçüler Exterior Dimensions	cm	W : 191,5 H : 232+30 L : 260 L1 : 300	W : 171,5 H : 232+30 L : 227 L1 : 273	W : 171,5 H : 207+30 L : 227 L1 : 273	W : 140 H : 182+30 L : 180 L1 : 210



\*İşlem, mamül gramajı ve pişirme süresine göre değişkenlik gösterebilir.  
250 gr. Ekmek üretimi ile 8 saatlik çalışma standart tava kapasitesi baz alınarak verilmiştir.

\*The process may vary depending on product weight and baking time.

All informations are calculated to based on the bread production (250 gr), standard trays size capacity and 8 hours work.



# ROTA

DÖNER ARABALI EKMEK FIRINI  
ROTARY RACK OVEN



**MEMAK**

Resimler ürün seçeneklerini içerebilir. Kesintisiz ürün geliştirme politikasından dolayı ön ihtar olmadan özellikleri ve/veya dizaynı değiştirme hakkını saklı tutarız.  
Pictures may include product options. Due to our continuous product development policy, we reserve the rights to change specifications and/or design without prior notice.

**Standart Özellikler**

- Endüstri 4.0 ile uyumludur
- Sık ve ergonomik dizayn
- Görsel ve sesli ikaz
- Yüksek enerji tasarrufu
- Homojen ve yüksek verimli ısı dağılımı
- Döner platformlu sistem
- Incoloy rezistans
- İç ve dış AISI 304 kalite paslanmaz çelik dizayn
- Yüksek verimli buhar jeneratörleri
- Sıcaklık aralığı 50-350 C°
- Otomatik buhar kontrolü
- Manometre kontrolü

**Opsiyonel Donanımlar**

- Tava arabası ve tava
- Buhar Klepesi
- PLC Dokunmatik kontrol paneli

**Standard Features**

- Compatible with Industry 4.0
- Stylish and ergonomic design
- Visual and audible warning
- High energy saving
- Homogeneous and highly efficient heat distribution
- Rotating platform - swing system
- Incoloy resistance
- Internal & External AISI 304 grade stainless steel design
- High efficiency powerfull steam generators
- Temperature range between 50-350 C°
- Automatic steam control
- Manometer control

**Accessories**

- Rack trolley and tray
- Air damper
- PLC touch screen control panel



		<b>ROTA 810 E</b>	<b>ROTA 609 E</b>	<b>ROTA 608 E</b>
Piştirme Kapasitesi* Baking Capacity*	Adet Pcs	3.360	2.016	1.584
Tava Ölçüsü Baking Tray Size	cm	80x100 / 75x104	60x90 / 60x80	60x90 / 60x80
Tava Adedi Number of Trays	Adet Pcs	14 - 16 - 18	14 - 16 - 18	11 - 13 - 15
Tava Arası Mesafeler Tray Clearances	cm	11,4 - 10 - 8,9	11,4 - 10 - 8,9	12,5 - 10,5 - 9
Piştirme Alanı Baking Area	m <sup>2</sup>	11,2 - 12,8 - 14,4	7,56 - 8,64 - 9,72	5,94 - 7,02 - 8,01
Kapı Girişi Door Entrance	cm	100	80	80
Buhar Baca Çıkışı Steam Chimney Outlet	Ø cm	13	13	13
Su Girişi Water Supply	İnç Inch	1/2"	1/2"	1/2"
Enerji Kaynakları Energy Resource		Elektrik Electrical	Elektrik Electrical	Elektrik Electrical
Elektrik Bağlantısı Electric Connection		380V / 50-60 hz / 3 phase	380V / 50-60 hz / 3 phase	380V / 50-60 hz / 3 phase
Bağlantı Gücü Power Supply	kw	70	57	48
Ağırlık Weight	kg	2.100	1.860	1.500
Dış Ölçüler Exterior Dimensions	cm	W: 181 H : 232+25 L : 215 L1 : 260 L2: 290	W: 160 H : 232+25 L : 197 L1 : 245 L2: 275	W: 160 H : 207+25 L : 197 L1 : 245 L2: 275



\*İşlem, mamül gramajı ve piştirme süresine göre değişkenlik gösterebilir.  
250 gr. Ekmek üretimi ile 8 saatlik çalışma standart tava kapasitesi baz alınarak verilmiştir.

\*The process may vary depending on product weight and baking time.

All informations are calculated to based on the bread production (250 gr), standard trays size capacity and 8 hours work.



# ROTA E

ELEKTRİKLİ DÖNER ARABALI  
EKMEK FIRINI

*ELECTRICAL  
ROTARY RACK OVEN*



**MEMAK**

Resimler ürün seçeneklerini içerebilir. Kesintisiz ürün geliştirme politikasından dolayı ön ihtar olmadan özellikleri ve/veya dizaynı değiştirme hakkını saklı tutarız.  
Pictures may include product options. Due to our continuous product development policy, we reserve the rights to change specifications and/or design without prior notice.

**Standart Özellikler**

- Endüstri 4.0 ile uyumludur
- Şık ve ergonomik dizayn
- Görsel ve sesli ikaz
- Yüksek enerji tasarrufu
- Kolay kurulum
- PLC Dokunmatik panele sahip dönerli pişirme hücresi
- İç ve dış AISI 304 kalite paslanmaz çelik dizayn
- Geniş yüzeyli, ısıya dayanıklı çift camlı tasarım
- Yüksek kapasiteli buhar jeneratörü
- Sıcaklık aralığı 50-300 C°
- Otomatik buhar kontrolü ve buhar klepesi
- Çift yönlü tava arabası dönüşü
- Tasarruf modu (Eco tuşu)

**Standard Features**

- Compatible with Industry 4.0
- Stylish and ergonomic design
- Visual and audible warning
- High energy saving
- Easy Installation
- Standart touch screen panel with pre-programmed baking process
- Internal & External AISI 304 grade stainless steel design
- Large front window with double heat-resistant glass
- High capacity steam system with cast-iron
- Temperature range 50-300 C°
- Automatic steam control control and air damper
- Bidirectional trolley rotation
- Eco mode



Tava Ölçüsü  
Baking Tray Size

cm

40x60 / 53x65

Tava Adedi  
Number of Trays

Adet  
Pcs

12 - 15

Tava Arası Mesafeler  
Tray Clearances

cm

10 - 8,8

Pişirme Alanı  
Baking Area

m<sup>2</sup>

4,1

Kapı Girişi  
Door entrance

cm

64

Buhar Baca Çıkışı  
Steam Chimney Outlet

Ø cm

9

Su Girişi  
Water Supply

İnç  
Inch

1/2"

Enerji Kaynakları  
Energy Resource

Elektrik  
Electrical

Elektrik Bağlantısı  
Electric Connection

380V / 50-60 hz / 3 phase

Bağlantı Gücü  
Power Supply

kw

39

Ağırlık  
Weight

kg

650

Dış Ölçüler  
Exterior Dimensions

cm

W : 120

H : 207

L : 130

L1 : 152





# ELECTRA

DÖNER ARABALI FIRIN  
ROTARY RACK IN-STORE OVEN



**MEMAK**

Resimler ürün seçeneklerini içerebilir. Kesintisiz ürün geliştirme politikasından dolayı ön ihtar olmadan özellikleri ve/veya tasarımı değiştirme hakkını saklı tutarız.  
Pictures may include product options. Due to our continuous product development policy, we reserve the rights to change specifications and/or design without prior notice.



## NOVA SERİSİ

### Geleneksel Lezzetlerin Modern Ustası SNova

Taş tabanlı fırın Nova, statik pişirme özelliği ve homojen ısı dağılımı sayesinde tam kıvamında pişen geleneksel lezzetlerin modern ustası.

### NOVA SERIES

*The Electrical deck oven SNova is a modern master of traditional delicacies, thanks to its static cooking and homogenous heat distribution.*





**MEMAK**



Aşağıda yer alan teknik bilgiler bir kat için verilmiştir.  
Given technical details are for single deck.

Kapasite (Adet / 8 Saat) Capacity (Pcs / 8 Hours)	Adet Pcs	720
Piştirme Alanı Baking Area	m <sup>2</sup>	2,45
Kat Sayısı Possible Number of Deck	Adet Pcs	1-4
İç Ölçüler Interior Dimensions	cm	W: 120 / L: 206 / H:22
Dış ölçüler Exterior Dimensions	cm	W: 165 / L: 260 / H:33
Kat Giriş Ölçüleri Intake Opening	cm	120 x 20
Buhar Baca Çıkışı Steam Chimney Outlet	Ø cm	11,5
Su Girişi Water Supply	İnç Inch	1/2"
Enerji Kaynağı Energy Resource		Elektrikli Electrical
Elektrik Gücü Power	kw	16 (+4 Buhar jeneratörü gücü) 16 (+4 Steam generator power)
Ağırlık Weight	kg	460
Kontrol Sistemi Control System		Dijital Programlı Digital Programmable
Elektrik Bağlantısı Power Supply		380 V / 50-60 hz / 3 Phase

Aşağıda yer alan teknik bilgiler sehpa için verilmiştir.  
The following technical informations are provided for the chamber

Dış ölçüler Exterior Dimension	cm	W: 165 / L: 260 / H:72
Ağırlık Weight	kg	400

Aşağıda yer alan teknik bilgiler davlumbaz için verilmiştir.  
For steam extraction, the technical details are given below

Dış ölçüler Exterior Dimension	cm	W: 165 / L: 40 / H:38
Ağırlık Weight	kg	30
Elektrik Gücü Power	kw	0.3

Toplam Ölçüler Total Dimensions	Yükleme Aparatı Ölçüler Loading Apparatus Dimensions
W: 165	W: 197
L : 260	L : 331,5
L1 : 293	H : 220
H : 200	



#### Standart Özellikler

- Sık ve ergonomik dizayn
- Görsel ve sesli ikaz
- Yüksek enerji tasarrufu
- Ayarlanabilir yükseklik (+25cm)
- Yoğuşmalı seramik rezistans teknolojisi sayesinde yüksek enerji tasarrufu
- İç gövde Aluminised Alusi sac
- Statik ısıtma prensibi
- Her kat için (Kat içi alt ve üst sıcaklığı) ısı ve buhar zamanı isteğe göre ayarlanabilir. Böylece her katta isteğe göre farklı ürün pişirilebilir.
- Pürüzsüz yüzeyli özel alaşımli piştirme taşı
- Dış AISI 304 kalite paslanmaz çelik dizayn
- Çift cam kapak
- Sıcaklık aralığı 50-300 C°

#### Opsiyonel Donanımlar

- Katlara paletle mamül yükleyebilme
- Taşıma tekeri
- PLC Dokunmatik kontrol paneli

#### Standard Features

- Stylish and ergonomic design
- Visual and audible warning
- High energy saving
- Adjustable height
- High energy saving thanks to condensing ceramic resistance technology.
- Internal Aluminised Alusi sheet
- Static heating principle
- For each deck of the oven, the temperatures (bottom/top sides) can be adjusted as needed therefore you can bake a different kind of Pastry in each deck as you want.
- Specially alloyed smooth surface baking tile
- External cover AISI 304 grade stainless steel design
- Double glass door
- Temperature range between 50-300 C°

#### Accessories

- Possible to load products with pallet to decks
- Transport wheel
- PLC Touch screen control panel







# SNOVA

ELEKTRİKLI KATLI FIRIN  
ELECTRICAL DECK OVEN



Aşağıda yer alan teknik bilgiler bir kat için verilmiştir.  
Given technical details for single deck.

		NOVA 120	NOVA 128	NOVA 68
Tava Kapasitesi (80x60 cm) Number of Tray (80x60 cm)	Adet Pcs	2	2	1
Tava Kapasitesi (60x40 cm) Number of Tray (60x40 cm)	Adet Pcs	6	4	2
Pişirme Alanı Baking Area	m <sup>2</sup>	1,5	1	0,5
İç Ölçüler Interior Dimensions	Adet Pcs	W: 120 / L: 125	W: 120 / L: 80	W: 60 / L: 80
Dış ölçüler Exterior Dimensions	cm	W: 160 / L: 165 / H:33	W: 160 / L: 140 / H:33	W: 99 / L: 140 / H:33
Kat Giriş Ölçüleri Intake Opening	cm	121 x 21	121 x 21	61 x 21
Buhar Baca Çıkışı Steam Extraction Pipe	cm		11,5	
Su Girişi Water Supply	Ø cm	1/2"	1/2"	1/2"
Enerji Kaynağı Heating Type	İnç Inch		Elektrikli Electrical	
Elektrik Gücü Power		9,7(+2,6 Buhar jeneratörü gücü) 9,7(+2,6 Steam Generator power)	7,4(+2,6 Buhar jeneratörü gücü) 7,4(+2,6 Steam Generator power)	4,5(+1,5 Buhar jeneratörü gücü) 4,5(+1,5 Steam Generator power)
Ağırlık Weight	kw	250	225	145
Kontrol Sistemi Control System			Dijital Programlı Digital Programmable	
Elektrik Bağlantısı Power Supply			380 V / 50-60 hz / 3 Phase	

Aşağıda yer alan teknik bilgiler fermantasyon odası için verilmiştir.  
Given technical details for proofing chamber.

		NOVA 120	NOVA 128	NOVA 68
Tava Kapasitesi (80x60 cm) Number of Tray (80x60 cm)	Adet Pcs	12	12	6
Tava Kapasitesi (60x40 cm) Number of Tray (60x40 cm)	Adet Pcs	24	24	12
Dış ölçüler Exterior Dimensions	cm	W: 160 / L: 165 / H:71	W: 160 / L: 140 / H:71	W: 99 / L: 140 / H:71
Ağırlık Weight	kg	175	175	125
Elektrik Gücü Power	kw	4	4	3,2

Aşağıda yer alan teknik bilgiler davlumbaz için verilmiştir.  
Given technical details for steam extraction.

		NOVA 120	NOVA 128	NOVA 68
Dış ölçüler Exterior Dimension	cm	W: 160 / L: 45 / H:25	W: 160 / L: 45 / H:25	W: 99 / L: 45 / H:25
Ağırlık Weight	kg	15	15	10
Elektrik Gücü Power	kw	0,3	0,3	0,3



Toplam Ölçüler  
Total Dimensions

W: 160  
L : 165  
L1: 175  
H : 211+10

Toplam Ölçüler  
Total Dimensions

W: 160  
L : 140  
L1: 175  
H : 211+10

Toplam Ölçüler  
Total Dimensions

W: 99  
L : 140  
L1: 175  
H : 211+10





# NOVA

**ELEKTRİKLI  
KATLI  
FIRIN**

**ELECTRICAL  
DECK  
OVEN**

#### Standart Özellikler

- Plc Dokunmatik ekran
- Endüstri 4.0 ile uyumludur.
- Şık ve ergonomik dizayn
- Görsel ve sesli ikaz
- Yüksek enerji tasarrufu
- Ayarlanabilir yükseklik (+25cm)
- Yoğuşmalı seramik rezistans teknolojisi sayesinde yüksek enerji tasarrufu
- İç gövde Aluminised Alusi sac
- Manuel klepe sistemi ile ayarlanabilir nem dengesi
- Statik ısıtma prensibi
- Her kat için (Kat içi alt ve üst sıcaklığı) ısı ve buhar zamanı isteğe göre ayarlanabilir. Böylece her katta isteğe göre farklı ürün pişirilebilir.
- Pürüzsüz yüzeyli özel alaşımli pişirme taşı
- Dış AISI 304 kalite paslanmaz çelik dizayn
- Manuel kontrollü buhar klepesi
- Bağımsız otomatik ısı ve nem kontrollü feranstasyon odası
- Tekli cam kapak
- Sıcaklık aralığı 50-300 C°

#### Opsiyonel Donanımlar

- Stand
- PLC dokunmatik ekran

#### Standard Features

- Plc Touch Screen
- Compatible with Industry 4.0
- Stylish and ergonomic design
- Visual and audible warning
- High energy saving
- Adjustable height
- High energy saving thanks to condensing ceramic resistance technology.
- Internal Aluminised Alusi sheet
- Adjustable moisture balance with manual air damper system
- Static heating principle
- For each deck of the oven, the temperatures (bottom/top sides) can be adjusted as needed therefore you can bake a different kind of pastry in each deck as you want
- Specially alloyed smooth surface baking tile
- External cover AISI 304 grade stainless steel design
- Manually control air damper
- Independent automatic temperature and humidity control in proofing chamber
- Single glass door
- Temperature range 50-300 C°

#### Accessories

- Stand
- PLC touch screen

## MİNİ TÜNEL MINI TUNNEL



Refrakter taş üzerine doğrudan pişirme yapar. Tepsiler ve kalıpların refrakter taşın üzerine konularak, statik pişirme özelliğine sahip tek elektrikli tünel fırındır. Kullanım kolaylığı, çok düşük tüketimle mükemmel pişirme, vasıfsız personel tarafından kullanılmasına olanak tanır.

### Standart Özellikler

- Temizliği kolaylaştıran çıkarılabilir kırıntı tepsileri.
- Basitleştirilmiş bakım için kendinden yağlamalı rulmanlar
- Ayarlanabilir giriş ve çıkış perdeleri
- Tekerlekli ayaklar sayesinde kolay taşınabilir.
- Ayarlanabilir konveyör bant hızı.
- Dijital üst ve alt sıcaklık kontrolü
- 50-400 ° C maksimum pişirme sıcaklığı.
- Pizza, pita, lavaş, kruton, tavuk kanadı, et gibi birden fazla ürünü pişirilebilir.
- Yoğun ve endüstriyel kullanım için tünel fırınların özel konfigürasyonları yapılır.

*It cooks directly on refractory stone. It is the only electric tunnel oven with static cooking feature by placing trays and molds on refractory stone. Easy to use, excellent cooking with very low consumption allow it to be used by unskilled personnel*

### Standard Features:

- Removable crumb trays that make cleaning easy.
- Self-lubricating bearings for simplified maintenance.
- Adjustable entrance and exit curtains.
- Easy to transport thanks to wheeled legs.
- Adjustable conveyor belt speed.
- Digital upper and lower temperature control.
- 50-400 °C maximum cooking temperature.
- It can cook multiple products such as pizza, pita, chicken wings, and meat.
- Special configurations of tunnel furnaces for intensive and industrial use are made.

Güç Power	kw	40
--------------	----	----

Ağırlık Weight	kg	500
-------------------	----	-----

Dış Ölçüler Exterior Dimensions	cm	W : 133 L : 250 H : 130
------------------------------------	----	-------------------------------





# KONTROL ELİNİZDE...

Endüstri 4.0 ile uyumlu Memak ürünleri sayesinde üretim sürecinizi sorunsuz kontrol edin.



**YOU HAVE THE CONTROL**

*Control your production process smoothly thanks to products of Memak which is compatible with the Industry 4.0*

PROFESSIONAL  
MACHINE

**MEMAK**



		STELLA 10E	STELLA 10G
Tava Ölçüsü Number of Tray (80x40 cm)	cm	40 x 60	40 x 60
Tava Adedi Number of Tray (60x40 cm)	Adet Pcs	10	10
Tava Arası Mesafe Tray Clearances	cm	8,5	8,5
Pişirme Alanı Baking Area Of Deck	m <sup>2</sup>	2,4	2,4
Dış ölçüler Exterior Dimensions	cm	W: 100 / L: 108 / H:140 + 10	W: 100 / L: 145 / H:140 + 10
Kapı Girişi Intake Opening	cm	52	52
Buhar Baca Çıkışı Steam Extraction Pipe	Ø cm	9	9
Su Girişi Water Supply	İnç Inch	1/2"	1/2"
Enerji Kaynağı Heating Type		Elektrikli Electrical	Gazlı Gas
Ağırlık Weight	kg	350	390
Elektrik Bağlantısı Power Supply		380 V / 50-60 hz / 3 Phase	380 V / 50-60 hz / 3 Phase
Kontrol Sistemi Control System		Dijital Programlı Digital Programmable	Dijital Programlı Digital Programmable
Elektrik Gücü Power		23,5 kw	3,5 kw
Isıl Güç Thermal Power	kcal		16000 / 18 kw
Tava Kapasitesi (60x40 cm) Number of Tray (60x40 cm)	Adet Pcs	12	12
Dış ölçüler Exterior Dimensions	cm	W: 100 / L: 108 / H:72	W: 100 / L: 108 / H:72
Elektrik Gücü Power	kw	2,5	2,5
Ağırlık Weight	kg	100	100



Toplam Ölçüler  
Total Dimensions

W : 100  
L : 108  
L1 : 130  
H : 212+10

Toplam Ölçüler  
Total Dimensions

W : 100+22  
L : 145  
L1 : 195  
H : 212+10



# STELLA

## DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN ROTARY CONVECTION OVEN



### Standart Özellikler

- Endüstri 4.0 ile uyumludur.
- Şık ve ergonomik dizayn
- Görsel ve sesli ikaz
- Yüksek enerji tasarrufu
- Kolay kurulum
- PLC Dokunmatik kontrol paneli
- İç-dış paslanmaz çelik dizayn
- Geniş yüzeyli ısıya dayanıklı çift camlı tasarım
- Yüksek kapasiteli buhar jeneratörü
- Otomatik buhar kontrolü ve buhar klepesi
- Çift yönlü tava arabası dönüşü
- Bağımsız otomatik ısı ve nem kontrollü fermanstasyon odası
- Sıcaklık aralığı 50-300 C°
- Tasarruf modu (Eco tuşu)

### Opsiyonel Donanımlar

- Stand
- Manuel ekran

### Standard Features

- Compatible with Industry 4.0
- Stylish and ergonomic design
- Visual and audible warning
- High energy saving
- Easy Installation
- PLC Touch screen control panel
- Stainless steel interior-exterior design
- Large front window with double heat-resistant glass
- High capacity steam system with cast-iron ball steam generator
- Automatic steam control and air damper
- Bidirectional trolley rotation
- Independent automatic temperature and humidity control in proofing chamber
- Temperature range 50-300 C°
- Eco mode

### Accessories

- Stand
- Manual screen



Aşağıda yer alan teknik bilgiler pişirme hücresi için verilmiştir.  
Given technical details for baking chamber.

Tava Ölçüsü Baking Tray size	cm	40 x 60
Tava Adedi Number of Trays	Adet Pcs	6
Tava Arası Mesafe Tray Clearances	cm	8,5
Piştirme Alanı Baking Area	m <sup>2</sup>	1.44
Dış ölçüler Exterior Dimensions	cm	W: 100/ L: 140 / H: 107+10
Kapı Girişi Intake Opening	cm	52
Buhar Baca Çıkışı Steam Extraction Pipe	Ø cm	9
Su Girişi Water Supply	İnç Inch	1/2"
Enerji Kaynağı Heating Type		Elektrikli Electrical
Ağırlık Weight	kg	320
Elektrik Bağlantısı Power Supply		380V / 50-60hz / 3 phase
Kontrol Sistemi Control System		Bilgisayarlı Dokunmatik Panel Touch Screen Computer
Bağlantı Gücü Electric Consumption Connection Power	kw	15.5

Aşağıda yer alan teknik bilgiler taş tabanlı kat için verilmiştir.  
Given technical details for stone deck in the below.

Tava Kapasitesi (60x40) Number of Tray (60x40)	cm	2
Piştirme Alanı Baking Area	m <sup>2</sup>	0,5
Kat İç Ölçüleri Interior Dimensions	cm	60 x 80
Kat Giriş Ölçüleri Intake Opening	cm	60 x 21
Dış ölçüler Exterior Dimensions	cm	W: 100/ L: 140 / H: 38,5
Elektrik Gücü Power	kw	4,5+(1,5 Buhar Jenaratör Gücü) 4,5+(1,5 Steam generator power)
Ağırlık Weight	kg	185

Aşağıda yer alan teknik bilgiler fermantasyon odası için verilmiştir.  
Given technical details for proofing chamber.

Tava Arası Mesafe Tray Clearances	cm	8,5
Tava Kapasitesi (60x40) Number of Tray (60x40)	cm	12
Dış ölçüler Exterior Dimensions	cm	W: 100/ L: 140 / H: 72
Elektrik Gücü Power	kw	3.2
Ağırlık Weight	kg	100



Toplam Ölçüler  
Total Dimensions

W : 100  
L : 140  
L1 : 165  
H : 218+10



#### Standart Özellikler

- Endüstri 4.0 ile uyumludur.
- Şık ve ergonomik dizayn
- Görsel ve sesli ikaz
- Yüksek enerji tasarrufu
- Kolay kurulum
- İç-dış paslanmaz AIC 304 kalite paslanmaz çelik
- PLC Dokunmatik panel üzerinden tüm katları kontrol edebilme
- Standart dijital panele sahip taş tabanlı piştirme hücresi
- Aynı anda konveksiyonel ve statik piştirme prensibine sahip kombinasyon
- İç ve dış paslanmaz çelik dizayn
- Her iki piştirme hücresinde de yüksek kapasiteli buhar jeneratörü
- Otomatik buhar kontrolü ve buhar klepesi
- Standart fermantasyon kabinli
- Bağımsız otomatik ısı ve nem kontrollü fermantasyon odası
- Sıcaklık aralığı 50-300 C°

#### Opsiyonel Donanımlar

- Stand

#### Standard Features

- Compatible with Industry 4.0
- Stylish and ergonomic design
- Visual and audible warning
- High energy saving
- Easy Installation
- Internal & External AISI 304 grade stainless steel
- Control all decks from a only PLC touch panel
- Standard digital programmable panel on bottom
- Convectional and static baking principle in one combination
- Stainless steel interior and exterior design
- High capacity steam system in both baking chambers
- Automatic steam control and air damper
- Equipped with proofing cabinet
- Independent automatic temperature and humidity control in proofing chamber
- Temperature range 50-300 C°

#### Accessories

- Stant





# STELLA COMBINE

DÖNER KONVEKSİYONLU KATLI FIRIN  
ROTARY CONVECTION WITH DECK OVEN



		Konveksiyon Bölümü Convection Department	Taş Taban Bölümü Stone Base Department	Fermantasyon Bölümü Fermentation Department
Tava Ölçüsü Baking Tray size	cm	40 x 60	80 x 60 40 x 60	80 x 60 40 x 60
Tava Adedi Number of Trays	Adet Pcs	6	2 4	12 24
Tava Arası Mesafe Tray Clearances	cm	8.5		8.5
Piştirme Alanı Baking Area	m <sup>2</sup>	1,44	1	
Kapı Girişi Intake Opening	cm	52	121 x 21	
Buhar Baca Çıkışı Steam Extraction Pipe	Ø cm	9	11,5	
Su Girişi Water Supply	Inç Inch	1/2"	1/2"	
Enerji Kaynağı Heating Type			Elektrikli Electrical	
Ağırlık Weight	kg	320	225	125
Elektrik Bağlantısı Power Supply			380V / 50-60hz / 3 phase	
Kontrol Sistemi Control System			Bilgisayarlı Dokunmatik Panel Touch Screen Computer	
Bağlantı Gücü Electric Connection Power	kw	15,5	7,4(+2,6 Buhar jeneratörü gücü) 7,4(+2,6 Steam Generator power)	4
Dış ölçüler Exterior Dimensions	cm		W: 159 L: 168 H: 223	

#### Açıklama

Altı tepsili konveksiyonlu fırının ideal pişirmesi  
Taş tabanlı fırının statik pişirme özelliği  
Fermantasyon odasının rahatlığı  
Oniki tepsili sunum standı ile kombine dizayn edilmiştir

#### Description

Ideal baking of a six tray capacity convection oven  
Static baking feature of stone oven  
Comfort of the fermentation cabinet  
Designed in combination with twelve trays capacity stand

#### Standart Özellikler

- Endüstri 4.0 ile uyumludur.
- Şık ve ergonomik dizayn
- Görsel ve sesli ikaz
- Yüksek enerji tasarrufu
- PLC Dokunmatik kontrol paneli
- İç-dış paslanmaz çelik dizayn
- Bağımsız otomatik ısı ve nem kontrollü fermantasyon odası
- Yoğuşmalı seramik rezistans teknolojisi sayesinde yüksek enerji tasarrufu
- İç gövde Aluminised Alusi sac
- Manuel klepe sistemi ile ayarlanabilir nem dengesi
- Statik ısıtma prensibi
- Pürüzsüz yüzeyli özel alışımlı pişirme taşı

#### Standard Features

- Compatible with Industry 4.0
- Stylish and ergonomic design
- Visual and audible warning
- High energy saving
- PLC Touch screen control panel
- Stainless steel interior-exterior design
- Independent automatic temperature and humidity control in proofing chamber
- High energy saving thanks to condensing ceramic resistance technology.
- Internal Aluminised Alusi sheet
- Adjustable moisture balance with manual air damper system
- Static heating principle

#### Opsiyonel Donanımlar

- Stand

#### Accessories

- Stant





# COMBINE X

DÖNER KONVEKSİYONLU KATLI FIRIN  
ROTARY CONVECTION WITH DECK OVEN



**MEMAK**

Resimler ürün seçeneklerini içerebilir. Kesintisiz ürün geliştirme politikasından dolayı ön ihtar olmadan özellikleri ve/veya tasarımı değiştirme hakkını saklı tutarız.  
Pictures may include product options. Due to our continuous product development policy, we reserve the rights to change specifications and/or design without prior notice.



		Konveksiyon Bölümü Convection Department	Taş Taban Bölümü Stone Base Department	Fermantasyon Bölümü Fermentation Department
Tava Ölçüsü Baking Tray size	cm	40 x 60	80 x 60 40 x 60	80 x 60 40 x 60
Tava Adedi Number of Trays	Adet Pcs	6 + 6	2 4	12 24
Tava Arası Mesafe Tray Clearances	cm	8.5		8.5
Pişirme Alanı Baking Area	m <sup>2</sup>	1,44 + 1,44	1	
Kapı Girişi Intake Opening	cm	52	121 x 21	
Buhar Baca Çıkışı Steam Extraction Pipe	Ø cm	9	11,5	
Su Girişi Water Supply	İnç Inch	1/2"	1/2"	
Enerji Kaynağı Heating Type			Elektrikli Electrical	
Ağırlık Weight	kg	320 + 320	225	125
Elektrik Bağlantısı Power Supply			380V / 50-60hz / 3 phase	
Kontrol Sistemi Control System			Bilgisayarlı Dokunmatik Panel Touch Screen Computer	
Bağlantı Gücü Electric Connection Power	kw	15,5 +15,5	7,4(+2,6 Buhar jeneratörü gücü) 7,4(+2,6 Steam Generator power)	4
Dış ölçüler Exterior Dimensions	cm		W: 200 L: 168 H: 223	



### Açıklama

Altı tepsili konveksiyonlu fırının ideal pişirmesi  
Taş tabanlı fırının statik pişirme özelliği  
Fermantasyon odasının rahatlığı

### Standart Özellikler

- Endüstri 4.0 ile uyumludur.
- Şık ve ergonomik dizayn
- Görsel ve sesli ikaz
- Yüksek enerji tasarrufu
- PLC Dokunmatik kontrol paneli
- İç-dış paslanmaz çelik dizayn
- Bağımsız otomatik ısı ve nem kontrollü fermantasyon odası
- Yoğuşmalı seramik rezistans teknolojisi sayesinde yüksek enerji tasarrufu
- İç gövde Aluminised Alusi saç
- Manuel klepe sistemi ile ayarlanabilir nem dengesi
- Statik ısıtma prensibi
- Pürüzsüz yüzeyli özel alaşımli pişirme taşı

### Opsiyonel Donanımlar

- Stand

### Description

Ideal baking of a six tray capacity convection oven  
Static baking feature of stone oven  
Comfort of the fermentation cabinet

### Standard Features

- Compatible with Industry 4.0
- Stylish and ergonomic design
- Visual and audible warning
- High energy saving
- PLC Touch screen control panel
- Stainless steel interior-exterior design
- Independent automatic temperature and humidity control in proofing chamber
- High energy saving thanks to condensing ceramic resistance technology.
- Internal Aluminised Alusi sheet
- Adjustable moisture balance with manual air damper system
- Static heating principle

### Accessories

- Stand







# COMBINE X DOUBLE

DÖNER KONVEKSİYONLU KATLI FIRIN  
ROTARY CONVECTION WITH DECK OVEN



**MEMAK**

Resimler ürün seçeneklerini içerebilir. Kesintisiz ürün geliştirme politikasından dolayı ön ihtar olmadan özellikleri ve/veya dizaynı değiştirme hakkını saklı tutarız.  
Pictures may include product options. Due to our continuous product development policy, we reserve the rights to change specifications and/or design without prior notice.

**Standart Özellikler**

- Endüstri 4.0 ile uyumludur.
- Şık ve ergonomik dizayn
- Görsel ve sesli ikaz
- Yüksek enerji tasarrufu
- Kolay kurulum
- Yüksek buhar sistemi ile gerektiğinde %1'den %100'e anında nem arttırımı
- Fan inventerinde 3 hava çıkış hızı
- Hızlı ısınma
- Pişirme süresinde %25'e kadar azalma
- Eşit ve dengeli pişirme
- Herkesin kolayca kullanabileceği tasarım
- PLC dokunmatik ekran
- Isıyı içerde hapsedebilen özel cam
- Isıya dayanıklı üç camlı tasarım.
- Programlanabilir yıkama modu.
- Üç farklı modda yıkama özelliği. (Düşük, orta ve yüksek yıkama)
- Yoğuşmalı davlumbaz. (Pişirme esnasında oluşan su buharını yoğuşma tavalarında toplayarak biriken suyu tahliye eder.)
- Baca gerektirmez.
- Usb 3.0 özelliğiyle reçete aktarımı.
- Fan hız kontrol sistemi ile 4 farklı devirde peşirebilme özelliği.
- 3 litre yedek su depo hacmi.
- Modüler sistem.

**Standard Features**

- Compatible with Industry 4.0
- Stylish and ergonomic design
- Visual and audible warning
- High energy saving
- Easy Installation
- With the high steam system, the moisture instantly increases from 1%to 100%.
- Possible 3 air outlet speed in the Fan inverter.
- Fast warm-up
- Up to 25% decrease in baking time
- Equal and well-balanced baking
- User friendly design
- PLC touch screen panel
- Special glass to keep the heat
- Three glazed heat resistant
- Programmable washing mode.
- Washing in three different modes (low, middle and high wash)
- Condensing hood. (During cooking the hood is collecting water vapour in condensation pan and then it evacuates the accumulated water and the oven)
- Chimney free
- Recipe transfer with the USB 3.0 feature
- Fan speed control system with 4 different cycle cooking feature
- Replacement water tank volume (3 liters)
- Modular system

**SIRIUS**

Tava Ölçüsü Baking Tray Size	cm	40 x 60
Tava Adedi Number of Trays	Adet Pcs	6
Tava Arası Mesafe Tray Clearances	cm	7,5
Pişirme Alanı Baking Area	m <sup>2</sup>	1.4
Kapı Girişi Door entrance	mm	535
Buhar Baca Çıkışı Steam Chimney Outlet	Ø cm	10
Ağırlık Weight	kg	150
Elektrik Bağlantısı Electric Connection		380 V / 50-60 hz / 3 Phases
Bağlantı Gücü Power Supply	kw	9,5
Dış Ölçüler Exterior Dimensions	cm	W : 92 L : 145 H : 104







# SİRUS

YIKAMALI  
KONVEKSİYONLU FIRIN

CONVECTION OVEN  
WITH SELF-WASHING SYSTEM



**MEMAK**

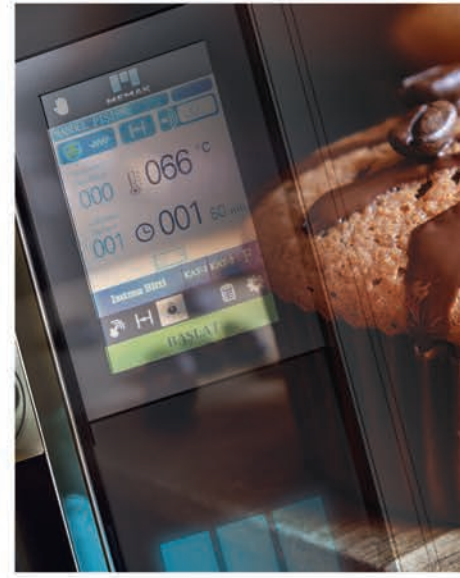
Resimler ürün seçeneklerini içerebilir. Kesintisiz ürün geliştirme politikasından dolayı ön ihtar olmadan özellikleri ve/veya dizaynı değiştirme hakkını saklı tutarız.  
Pictures may include product options. Due to our continuous product development policy, we reserve the rights to change specifications and/or design without prior notice.

**Standart Özellikler**

- Endüstri 4.0 ile uyumludur.
- Sık ve ergonomik dizayn
- Görsel ve sesli ikaz
- Yüksek enerji tasarrufu
- Kolay kurulum
- Yüksek buhar sistemi ile gerektiğinde %10'dan %100'e anında nem arttırımı
- Fan inventerinde 3 hava çıkış hızı
- Hızlı ısınma
- Pişirme süresinde %25'e kadar azalma
- Eşit ve dengeli pişirme
- Herkesin kolayca kullanabileceği tasarım
- PLC dokunmatik ekran
- Isıyı içerde hapsedebilen özel cam

**Standard Features**

- Compatible with Industry 4.0
- Stylish and ergonomic design
- Visual and audible warning
- High energy saving
- Easy installation
- With the high steam system, the moisture instantly increase from 10% to 100%.
- Possible up to 3 air outlet speed in the fan inverter.
- Fast warm-up
- Up to 25% reduction in cooking time
- Equal and balanced baking
- User friendly design
- PLC touch screen panel
- Special glass to keep the heat inside



		Pişirme Bölümü		Maya Odası	
		LUNA	LUNA COMBINE	LUNA	LUNA COMBINE
Tava Ölçüsü Baking Tray Size	cm	40 x 60		40 x 60	
Tava Adedi Number of Trays	Adet Pcs	5		6	
Tava Arası Mesafe Tray Clearances	cm	7,5		-	
Pişirme Alanı Baking Area	m <sup>2</sup>	1.15		-	
Kapı Girişi Intake Opening	mm	535		-	
Buhar Baca Çıkışı Steam Extraction Pipe	Ø cm	10		-	
Ağırlık Weight	kg	120		100	
Elektrik Bağlantısı Electric Connection		380 V / 50-60 hz 3 Phase		-	
Bağlantı Gücü Power Supply	kw	8		3.2	

Aşağıda yer alan teknik bilgiler taş tabanlı kat için verilmiştir.  
Given technical details for stone deck in the below.

Tava Kapasitesi (60x40) Number of Tray (60x40)	cm	2			
Pişirme Alanı Baking Area	m <sup>2</sup>	0.5			
Kat İç Ölçüleri Interior Dimensions	cm	60 x 80			
Kat Giriş Ölçüleri Intake Opening	cm	60 x 21			
Dış ölçüler Exterior Dimensions	cm	W: 100/ L: 130 / H: 33			
Elektrik Gücü Power	kw	4,5(+1,5 Buhar Jenaratör Gücü) 4,5(+1,5 Steam Generator Power)			
Ağırlık Weight	kg	185			
Dış Ölçüler Exterior Dimensions	cm	W : 92 L : 99 H : 53.5	W : 92 L : 130 H : 53.5	W : 92 L : 130 H : 59	W : 92 L : 130 H : 72





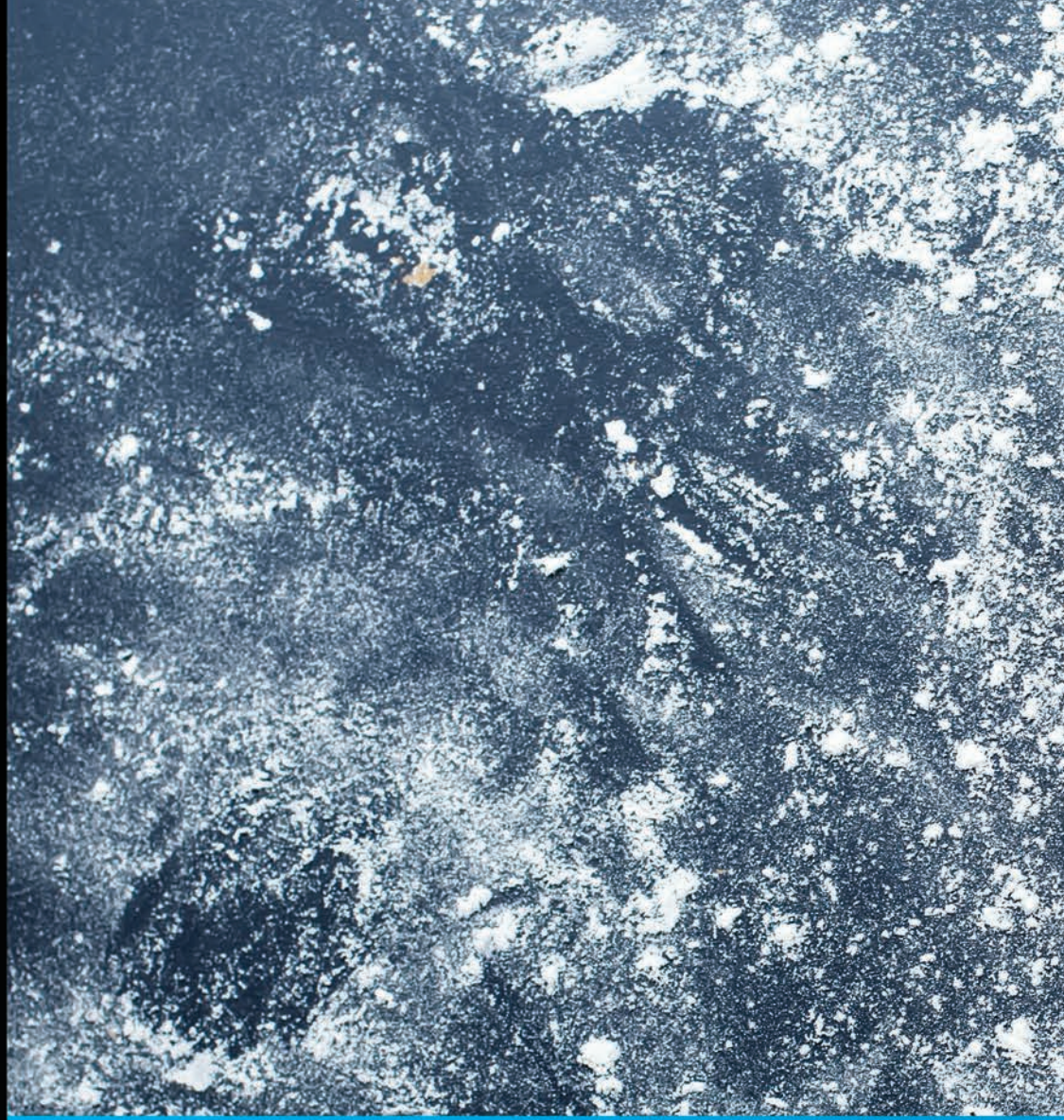


# LUNA & LUNA COMBINE

KONVEKSİYONLU FIRIN  
CONVECTION OVEN IN-STORE







## HAMUR İŞLEME GRUBU

***DOUGH  
PROCESSING GROUP***

---

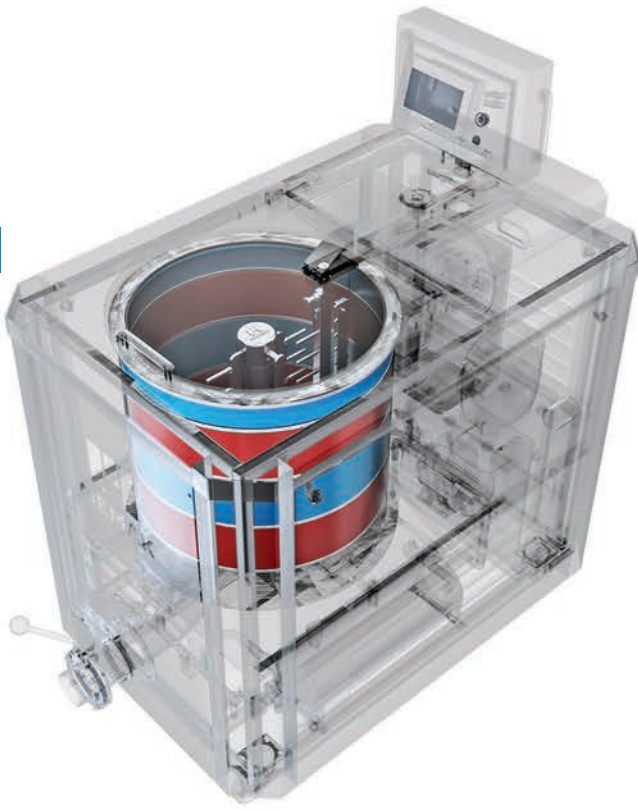






**MEMAK**





#### Standart Özellikler

- Kalite ve lezzet tutarlılığı
- Tamamen kendi iş planınıza uyum
- Mayanın hızlı gelişimi
- Her aşaması ayarlanabilir mükemmel kontrol
- Kullanımı kolay basit ara yüz
- %100 organik bir süreç
- Ekonomik ve kârlı bir ürün
- Doğrudan tankın içine temas
- İleri ve geri dönen karıştırıcı
- Üstün hijyen

#### Standard Features

- Adapt to your own business plan
- Quality and flavor consistency
- Rapid fermentation
- Adjustable perfect control
- Easy to use simple interface
- %100 organic process
- Economical and profitable product
- Direct contact inside the tank
- Two-way direction
- Superior Hygiene



#### MAIA

Tankın Kapasitesi <i>Tank capacity</i>	kg / Lt	100
Motor Gücü <i>Motor Power</i>	kw	5
Isıtma Bobini Gücü <i>Heating Element Power</i>	kw	1.8
Minimum Isı <i>Minimum Temperature</i>	°C	0
Sıcaklık Düşmesi (Yaklaşık) <i>Approximate Temp. Decrease</i>	°C / h	16
Soğutucu Gaz <i>Cooling Gas</i>		R404
Reçete Hafıza <i>Recipe Memory</i>	Adet <i>Pcs</i>	10
Su Girişi <i>Water Supply</i>	İnç <i>Inch</i>	1/2"
Boşken Ağırlık <i>Weight While Tank Empty</i>	kg	400
Elektrik Bağlantısı <i>Electric Connection</i>		380V / 50-60 hz / 3 phase
Dış Ölçüler <i>Exterior Dimensions</i>	cm	W : 85 L : 142 H : 162





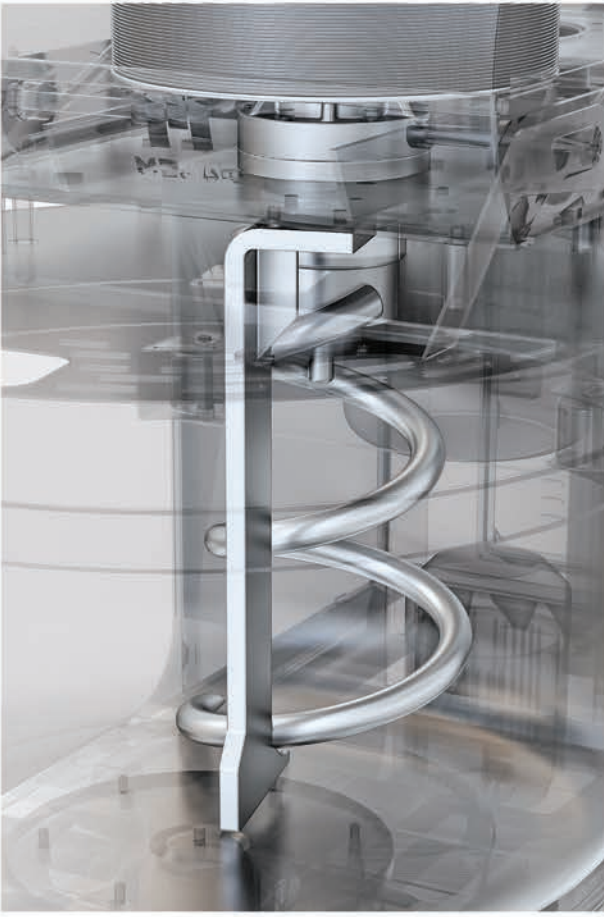
# MAIA

EKŞİ MAYA HAZIRLAMA  
SOURDOUGH PRODUCTION  
MACHINE



**MEMAK**

Resimler ürün seçeneklerini içerebilir. Kesintisiz ürün geliştirme politikasından dolayı ön ihtar olmadan özellikleri ve/veya dizaynı değiştirme hakkını saklı tutarız.  
Pictures may include product options. Due to our continuous product development policy, we reserve the rights to change specifications and/or design without prior notice.



#### Standart Özellikler

- Çift motorlu sabit kazanlı mikser
- Çift hızlı, çift elektronik zaman saati
- Her iki yöne dönebilme özelliğine sahip kazan
- Paslanmaz kazan spiral ve bıçak seti
- Paslanmaz kazan ve motor koruma kapağı
- Pistonlu kazan kapağı
- Poly-V kasnak kayış-kasnak aktarma sistemi
- Otomatik su girişi

#### Opsiyonel Donanımlar

- Dijital hamur sıcaklığı ölçümü

#### Standard Features

- Spiral mixer with fixed bowl with two motors, (one for the bowl-one for the spiral hook)
- Elektronik timer with double speed and double timing
- Two directional bowl rotation
- Stainless steel bowl, spiral hook and central bar
- Stainless steel bowl guard and motor protection cover
- Piston to support the bowl guard
- Poly-V belt transmission system
- Automatic valve for water inlet

#### Accessories

- Digital dough temperature measurement

		OTTO 40	OTTO 100	OTTO 130	OTTO 200	OTTO 250
Hamur Kapasitesi Dough Capacity	kg	40	100	130	200	250
Un Kapasitesi Flour Capacity	kg	25	62,5	80	125	150
Kazan Hacmi Bowl Volume	lt	70	157	205	298	368
Spiral Motor Gücü I / II Spiral Motor Power I / II	kw	1,5 / 3	3,5 / 5,5	3,5 / 5,5	5 / 8	7,5 / 11
Kazan Motoru Gücü Bowl Power	kw	0,55	0,55	0,55	1,5	1,5
Kazan Ölçüleri Bowl Dimensions	Ø x h	53x30	70x41	80x47	90x47	100x47
Su Girişi Water Supply	İnç Inch	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Ağırlık Weight	kg	400	550	700	830	1.150
Elektrik Bağlantısı Electric Connection		380V/50-60 hz/3 phase				
Dış Ölçüler Exterior Dimensions	cm	W : 63 L : 120 H : 120	W : 73 L : 146 H : 140	W : 85 L : 160 H : 150	W : 95 L : 170 H : 145	W : 107 L : 180 H : 155





# OTTO

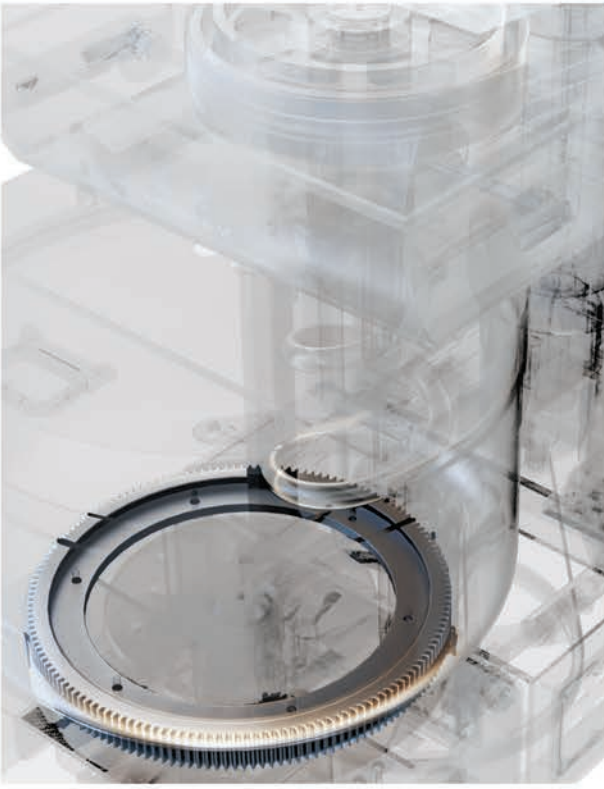
SABİT KAZANLI  
OTOMATİK SİRALL MİKSER

*FIXED BOWL  
AUTOMATIC SİRALL MIXER*



**MEMAK**

Resimler ürün seçeneklerini içerebilir. Kesintisiz ürün geliştirme politikasından dolayı ön ihtar olmadan özellikleri ve/veya dizaynı değiştirme hakkını saklı tutarız.  
Pictures may include product options. Due to our continuous product development policy, we reserve the rights to change specifications and/or design without prior notice.



#### Standart Özellikler

- Çift motorlu mikser
- Her iki yöne dönebilme özelliğine sahip kazan
- Paslanmaz kazan spiral ve bıçak seti
- Paslanmaz kazan ve motor koruma kapağı
- Pistonlu kazan kapağı
- Poly-V kasnak kayış-kasnak aktarma sistemi
- Otomatik su girişi
- Hareketli kazan sistemi

#### Standard Features

- Spiral mixer with two motors
- Two directional bowl rotation
- Stainless steel bowl-spiral hook and central bar
- Stainless steel bowl guard and motor protection cover
- Piston to support the bowl guard
- Poly-V belt transmission system
- Automatic valve for water inlet
- Removable bowl system mixer

		MOBIL 250	MOBIL 200	MOBIL 130
Hamur Kapasitesi Dough Capacity	kg	250	200	130
Un Kapasitesi Flour Capacity	kg	150	125	80
Kazan Hacmi Bowl Volume	lt	368	298	205
Spiral Motor Gücü Spiral Motor Power	kw	7,5 / 11	5 / 8	5 / 8
Kazan Motoru Bowl Motor	kw	1,5	1,5	1,5
Ünite Motoru Unit Motor	kw	1,1	1,1	1,1
Kazan Ölçüleri Bowl Dimensions	Ø x h	100x47	90x47	80x47
Su Girişi Water Supply	İnç Inch	1/2"	1/2"	1/2"
Ağırlık Weight	kg	1.300	1.250	1.100
Elektrik Bağlantısı Electric Connection		380V / 50-60 hz / 3 phase	380V / 50-60 hz / 3 phase	380V / 50-60 hz / 3 phase
Dış Ölçüler Exterior Dimensions	cm	W : 125 L : 188 H : 157	W : 125 L : 190 H : 150	W : 125 L : 185 H : 145





# OTTO MOBİL

## MOBİL SİRİL MİKSER

REMOVABLE BOWL SYSTEM  
SİRİL MIXER



**MEMAK**

Resimler ürün seçeneklerini içerebilir. Kesintisiz ürün geliştirme politikasından dolayı ön ihtar olmadan özellikleri ve/veya dizaynı değiştirme hakkını saklı tutarız.  
Pictures may include product options. Due to our continuous product development policy, we reserve the rights to change specifications and/or design without prior notice.

**Standart Özellikler**

- Endüstri 4.0 ile uyumludur
- Çift motorlu sabit kazanlı mikser
- Her iki yöne dönebilme özelliğine sahip kazan
- Paslanmaz kazan spiral ve bıçak seti
- Paslanmaz kazan ve motor koruma kapağı
- Pistonlu kazan kapağı
- Poly-V kasnak kayış-kasnak aktarma sistemi
- Otomatik su girişi
- Dijital hamur sıcaklığı ölçümü
- İstenilen derecede hamur sıcaklığı sağlama

**Standard Features**

- Compatible with Industry 4.0
- Spiral mixer with fixed bowl with two motors
- Two directional bowl rotation
- Stainless steel bowl-spiral hook and central bar
- Stainless steel bowl guard and motor protection cover
- Piston to support the bowl guard
- Poly-V belt transmission system
- Automatic valve for water inlet
- Digital dough temperature measurement
- Adjustment the dough temperature at the required temperature

		NEPTUN 250	NEPTUN 130	NEPTUN 100
Hamur Kapasitesi Dough Capacity	kg	250	130	100
Un Kapasitesi Flour Capacity	kg	150	80	62,5
Kazan Hacmi Bowl Volume	lt	368	205	157
Spiral Motor Gücü Spiral Motor Power	kw	7,5 / 11	3,5 / 5,5	3,5 / 5,5
Kazan Motoru Bowl Motor	kw	1,5	0,55	0,55
Ünite Motoru Unit Motor	kw	6	4	4
Kazan Ölçüleri Bowl Dimensions	Ø x h	100x47	80x47	70x47
Su Girişi Water Supply	İnç Inch	1/2"	1/2"	1/2"
Ağırlık Weight	kg	1.250	800	700
Elektrik Bağlantısı Electric Connection		380V / 50-60 hz / 3 phase		
Dış Ölçüler Exterior Dimensions	cm	W : 115 L : 185 H : 160	W : 95 L : 170 H : 150	W : 80 L : 130 H : 145



# BUZ DEVİRİNE SON

Memak, Türkiye'nin ilk ve tek kendinden soğutmalı mikserlerini gururla sunar.

## THE ICE AGE OFF

Memak proudly presents the self-cooling spiral mixer.



# NEPTUN

## SOĞUTMALI MİKSER

*AUTOMATIC SPIRAL MIXER  
WITH SELF-COOLING SYSTEM*



**PATENTLİ ÜRÜN**

**PATENTED PRODUCT**



**MEMAK**

Resimler ürün seçeneklerini içerebilir. Kesintisiz ürün geliştirme politikasından dolayı ön ihtar olmadan özellikleri ve/veya dizaynı değiştirme hakkını saklı tutarız.  
Pictures may include product options. Due to our continuous product development policy, we reserve the rights to change specifications and/or design without prior notice.

# ZNMS

## KALDIR-DEVİR MAKİNESİ

### LIFTING AND TILTING MACHINE



		<b>ZNMS-X</b>	<b>ZNMS</b>
Kapasitesi Capacity	kg	200	250
Güç Power	kw	3	3
Ağırlık Weight	kg	1500	1500
Azami Yükseklik Max. height	cm	330	330
Hamur Dökme Yüksekliği Dough Down Height	cm	180	180
Dış Ölçüler Exterior Dimensions	cm	W : 203 L : 127 H : 310	W : 203 L : 127 H : 310

(H) Yükseklik ölçüsü istenildiği takdirde değiştirilebilmektedir.  
Height dimension can be changed as desired



**MEMAK**

Resimler ürün seçeneklerini içerebilir. Kesintisiz ürün geliştirme politikasından dolayı ön ihtar olmadan özellikleri ve/veya dizaynı değiştirme hakkını saklı tutarız.  
Pictures may include product options. Due to our continuous product development policy, we reserve the rights to change specifications and/or design without prior notice.



## HAMUR KESME-TARTMA MAKİNESİ

### VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER



#### Standart Özellikler

- Hacimsel vakum kesme işlemi
- Gramaj hassasiyeti  $\pm 5\%$
- Otomatik ayarlanabilir gramaj
- Paslanmaz kapak ve huni
- Kapalı devre yağlama sistemi
- Yükseklik ayarlı hamur çıkış konveyörü
- Unluk

#### Opsiyonel Donanımlar

- Büyük kapasiteli huni
- Teflon kaplı huni
- Hız kontrolü
- Hız kontrollü kesme

#### Standard Features

- Volumetric vacuum-cut dividing
- Weighing accuracy  $\pm 5\%$
- Automatic adjustable weight
- Stainless steel external and hopper design
- Height adjustable dough outfeed conveyor
- Flour duster
- Circuit lubrication system

#### Accessories

- Bigger size hopper
- Teflon coated hopper
- Speed control
- Speed-controlled cutting

		VDD 70	VDD 90	VDD 110	VDD 130
Gramaj Aralığı Weight Range	gr	50-200	80-350	100-600	250-1000
Kesme Kapasitesi Dividing Capacity	Adet Pcs	1.100-2.200	1.100-2.200	1.100-2.200	1.100-2.200
Huni Kapasitesi Hopper Capacity	kg	70	70	70	70
Elektrik Bağlantısı Electric Connection		380V/50-60 hz/3 phase	380V/50-60 hz/3 phase	380V/50-60 hz/3 phase	380V/50-60 hz/3 phase
Bağlantı Gücü Power Supply	kw	1,5	1,5	1,5	1,5
Ağırlık Weight	kg	385	385	385	385
Dış Ölçüler Exterior Dimensions	cm	W : 65 L : 150 H : 115	W : 65 L : 150 H : 115	W : 65 L : 150 H : 115	W : 65 L : 150 H : 115



Resimler ürün seçeneklerini içerebilir. Kesintisiz ürün geliştirme politikasından dolayı ön ihtar olmadan özellikleri ve/veya dizaynı değiştirme hakkını saklı tutarız.

Pictures may include product options. Due to our continuous product development policy, we reserve the rights to change specifications and/or design without prior notice.

**Standart Özellikler**

- Hacimsel vakum kesme işlemi
- Gramaj hassasiyeti  $\pm\%5$
- Otomatik ayarlanabilir gramaj
- Paslanmaz kapak ve huni
- Hamur sayıcı
- Yükseklik ayarlı hamur çıkış konveyörü
- Unluk
- Hız kontrollü kesme
- Yağsız sistem
- Tekli ve çiftli kesme sistemi
- Stressiz kesme özelliği
- Tam fermente hamur kesebilme özelliği
- Programlanabilir reçete özelliği
- %50 - %85 yumuşak hamur kesebilme özelliği
- Hız kontrolü

**Opsiyonel Donanımlar**

- Büyük kapasiteli huni
- Teflon kaplı huni

**Standard Features**

- Volumetric suction divider
- Weighing accuracy  $\pm 5\%$
- Automatic adjustable weight
- Stainless Steel External and hopper design
- Counter
- Height adjustable dough outfeed conveyor
- Flour duster
- Speed-controlled cutting
- Oil free system
- Single and double cutting system
- Stress-free cutting feature
- Fully fermented dough feature
- Programmable recipe feature
- The ability to cut soft dough rate %50 - %85
- Speed control

**Accessories**

- Bigger size hopper
- Teflon coated hopper

**PONDER**

Gramaj Aralığı Weight Range	gr	Tekli (Single): 200 - 2.200 Çiftli (Double): 100 - 1.000
Kesme Kapasitesi Dividing Capacity	Adet Pcs	Tekli (Single): 1500 Çiftli (Double): 3000
Huni Kapasitesi Hopper Capacity	kg	135
Elektrik Bağlantısı Electric Connection		380V/50-60 hz/3 phase
Bağlantı Gücü Power Supply	kw	3
Ağırlık Weight	kg	600
Hidrolik Çalışma Basıncı Hydraulic Working Pressure	bar	50
Yağ Tank Kapasitesi Oil Tank Capacity	lt	60
Dış Ölçüler Exterior Dimensions	cm	W : 65 L : 150 H : 115



# YAĞSIZ, STRESSİZ, HACİMSEL KESİM BİR ARADA

**Oil- Free, Stress-Free  
Volumetric Cutting All In One**



# PONDER

## HAMUR KESME-TARTMA MAKİNESİ

*OIL-FREE &  
STRESS-FREE DOUGH DIVIDER*



**MEMAK**

Resimler ürün seçeneklerini içerebilir. Kesintisiz ürün geliştirme politikasından dolayı ön ihtar olmadan özellikleri ve/veya dizaynı değiştirme hakkını saklı tutarız.  
Pictures may include product options. Due to our continuous product development policy, we reserve the rights to change specifications and/or design without prior notice.

# SONIC

## MİNİ KONİK YUVARLAMA MAKİNESİ MINI CONICAL ROUNDER

### Standart Özellikleri

- Geniş gramaj aralığı ile hamur yuvarlama
- %85 su oranına sahip hamur yuvarlama
- Paslanmaz şasi
- Alüminyum ve teflon kaplı döküm gövde
- Bant çıkış sistemi ve yükseklik ayarı.
- Yükseklik ayarlı tekerlekler
- Kolay sökülebilir parçalar sayesinde kolay temizleme sistemi
- Hız kontrol sistemi ve istenilen hızda hamur çıkışı
- Ergonomik dizayn

### Standard Features

- Rounding dough with a wide weight range
- Dough rolling with a 85% water
- Stainless steel construction
- Aluminum and teflon coated casting body
- Band out put system and height adjustment.
- Height adjustable wheels
- Easy cleaning system thanks to easy removable parts
- Speed control system and dough output at desired speed
- Ergonomic design



Gramaj Aralığı Weight Range	gr	20-1000
Çevirme Kapasitesi Rounding Capacity	Pcs	2,500
Elektrik Bağlantısı: Electric Connection		380V/50-60 hz 3 Phase
Bağlantı Gücü Power Supply	kw	1,5
Ağırlığı Weight	kg	150
Dış Ölçüler Exterior Dimensions	cm	W : 55 L : 137 H : 92



## KONİK YUVARLAMA MAKİNESİ

## CONICAL ROUNDER

## Standart Özellikler

- Sabit yuvarlama kolları
- Paslanmaz şasi
- Alüminyum döküm koni
- Paslanmaz kapak
- Hamur çıkış oluğu
- Unluk

## Opsiyonel Donanımlar

- Teflon kaplı koni
- Teflon kaplı yuvarlama kolları

## Standard Features

- Fixed rounding channels
- Stainless steel construction
- Cast aluminium cone
- Stainless steel cover design
- Discharge guide conveyor
- Flour duster

## Accessories

- Teflon coated cone
- Teflon coated rounding channels



		CR 120	CR 240
Gramaj Aralığı Weight Range	gr	70-200	100-600
Çevirme Kapasitesi Rounding Capacity	Adet Pcs	2.500	2.500
Elektrik Bağlantısı Electric Connection		380V/50-60 hz/3 phase	380V/50-60 hz/3 phase
Bağlantı Gücü Power Supply	kw	1,5	1,5
Ağırlık Weight	kg	200	230
Dış Ölçüler Exterior Dimensions	cm	W : 100 L : 100 H : 150	W : 100 L : 100 H : 150



		<b>T-REST 260</b>	<b>T-REST 350</b>	<b>T-REST 460</b>
File Sayısı <i>Number of Pocket</i>	Adet <i>Pcs</i>	261	345	460
File Askı Sayısı <i>Number of Swing</i>	Adet <i>Pcs</i>	87	115	115
Dinlendirme Zamanı <i>Profing Time</i>	Min.	5-8	6,5-10	6,5-13
Gramaj Aralığı <i>Weight Range</i>	gr		70-1000	
Kapasite <i>Capacity</i>	Adet <i>Pcs</i>		2500 üzeri	
Elektrik Bağlantısı <i>Electric Connection</i>			380 V 150-60 lt 2/3 phx	
Bağlantı Gücü <i>Power Supply</i>	kw		1,1	
Ağırlık <i>Weight</i>	kg	500	650	800
Dış Ölçüler <i>Exterior Dimensions</i>	cm	W : 109 L : 257 H : 240	W : 109 L : 257 H : 265	W : 130 L : 257 H : 265





# T-REST

HAMUR DİNLENDİRME MAKİNESİ  
DOUGH PROVER



**MEMAK**

Resimler ürün seçeneklerini içerebilir. Kesintisiz ürün geliştirme politikasından dolayı ön ihtar olmadan özellikleri ve/veya dizaynı değiştirme hakkını saklı tutarız.  
Pictures may include product options. Due to our continuous product development policy, we reserve the rights to change specifications and/or design without prior notice.



		IPP 156	IPP 240	IPP 392	IPP 276 STATİK
File Sayısı Number of Pocket	Adet Pcs	156	240	392	276
File Askı Sayısı Number of Swing	Adet Pcs	26	40	56	46
Dinlendirme Zamanı Profing Time	Min.	1-5,5	2-7,5	3-10	9
Gramaj Aralığı Weight Range	gr.	100-1.200	100-1.200	100-1.200	100-1.200
Kapasite Capacity	Adet Pcs	2.500 üzeri up to 2.500	2.500 üzeri up to 2.500	2.500 üzeri up to 2.500	2.500 üzeri up to 2.500
Elektrik Bağlantısı Electric Connection		380V/50-60 hz/3 phase	380V/50-60 hz/3 phase	380V/50-60 hz/3 phase	380V/50-60 hz/3 phase
Bağlantı Gücü Power Supply	kw	0,75	0,75	0,75	1,50
Ağırlık Weight	kg.	600	900	950	1.100
Dış Ölçüler Exterior Dimensions	cm	W : 170 L : 170 H : 230	W : 170 L : 230 H : 230	W : 180 L : 255 H : 230	W : 170 L : 230 H : 230





**ARA DİNLENDİRME MAKİNESİ**  
*INTERMEDIATE POCKET PROVER***Standart Özellikler**

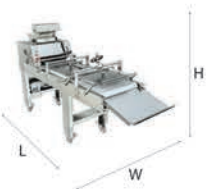
- Fotosel kontrollü hamur giriş konveyörü
- Hamur çıkış konveyörü
- Merkezi elektrik dağıtım panosu
- Plastik yapışmaz taslar
- Komple paslanmaz yapı
- Ultraviyole ışık

**Standard Features**

- Infeed V-belt conveyor with photocell control
- Discharge conveyor
- Central electric distribution box
- Plastic non-stick baskets
- Completely stainless steel construction
- UV lighting



		LMM 200	LMM EURO
Silindir Sayısı Number of Rollers	Adet Pcs	2	4
Çalışma Geniřlięi Working Width	cm	47	65
Çalışma Uzunluęu Working Length	cm	110	115
Gramaj Aralığı Weight Range	gr	50-1.500	30-1.800
Kapasite Capacity	Adet Pcs	2.500 üzeri Up to 2.500	3.000 üzeri Up to 3.000
Elektrik Bağlantısı Electric Connection		380V/50-60 hz/3 phase	380V/50-60 hz/3 phase
Bağlantı Gücü Power Supply	kw	0,55	0,55
Ağırlık Weight	kg	310	420
Dış Ölçüler Exterior Dimensions	cm	W : 75 L : 210+32 H : 140	W : 95 L : 210+32 H : 150







## UZUN ŞEKİL VERME MAKİNESİ DOUGH MOULDING MACHINE



### Standart Özellikler

- Merkezi ayarlanabilir hamur giriş hunisi
- Katlanabilir ve kolay ayarlanabilir baskı tablası
- Hamur toplama tavası
- Kolay ayarlanabilir silindir aralığı ve baskı tablası yüksekliği
- Kazıyıcı silindirler
- Komple paslanmaz yapı
- Unlama haznesi

### Opsiyonel Donanımlar

- Yan kızaklar
- Motorlu üst baskı tablası (Sadece LMM Euro Modeli için)

### Standard Features

- Centrally adjustable dough infeed hopper
- Foldable and easy adjustable pressure board
- Dough collecting tray
- Easy adjustable roller clearance and pressure board height
- Roller with scraper
- Completely stainless steel construction
- Flour chamber

### Accessories

- Side guides
- Motorized pressure board (Only in LMM Euro)



# Mutluluk, Memak'ta gelenektir...



*Happiness is  
a tradition  
in Memak*



# MCL 2000

## KLİMA KONTROL ÜNİTESİ CLIMATE CONTROL UNIT



Klima üniteleri, kaliteli ekmek üretimi için gerekli olan uygun değerdeki sıcaklık ve nem üretimini gerçekleştirir. Bu ünite özel bir buhar üretme sistemine sahip olup elektronik olarak buhar miktarı ayarlanmaktadır. Böylece klima cihazının dayanıklı ve uzun ömürlü olması sağlanmaktadır. Üst tarafta bulunan fan sayesinde ortamdaki emilen hava cihaz tarafından üretilen ısı ve nem ile karıştırılarak maya odasına üflenmektedir. Kumanda paneli cihazdan ayrıdır. Mevcut kabinlere monte edilebilir. Ağırlığı 50 kg olup, nem aralığı: %60 RH / % 95 RH ve ısıtma aralığı +20 C/ +50 C. Kapasite 10 m<sup>3</sup>/saattir. Elektrik gücü 6,5 kw dir

*Climator unit ensures optimum and exact humidity and temperature for quality bread production. This unit has a special steam producer and steam quantity can be arranged automatically thus long life and durability of climator unit is provided. The air sucking by fan which is located on top of the device is blown toward to fermentation chamber as mixing with heat and humidity. Control panel is separated from the device and it can be plugged on existing chambers. Its weight is 50 kg and humidity gap is %60 RH / %95 RH and heating gap is +20 C/ +50 C. Capacity of this device is 10 m<sup>3</sup> / hour. Electric power is 6,5 kw.*

Kapasite Capacity	10 m <sup>3</sup> / Hour
Nem Humidity	%60-%95 RH
Sıcaklık Heat	+20 - +50 C°
Elektrik Bağlantısı Electric Connection	380 V / 50-60 hz
Bağlantı Gücü Power Supply	9 kw
Su Girişi Water inlet	1 / 2"
Ağırlık Weight	50 kg
Dış Ölçüler / cm Exterior Dimensions	W : 55 L : 185 H : 175



**MEMAK**

Resimler ürün seçeneklerini içerebilir. Kesintisiz ürün geliştirme politikasından dolayı ön ihtar olmadan özellikleri ve/veya tasarımı değiştirme hakkını saklı tutarız. Pictures may include product options. Due to our continuous product development policy, we reserve the rights to change specifications and/or design without prior notice.



## Tasarrufun ustasından **lezzetin ustalarına...**

Hücre içerisindeki ısıyı sabit tutan  
eco modu özelliği ile yeni nesil fırınlarımız,  
lezzetten taviz vermeden tasarruf etmenizi sağlar.

*From master of economy  
**to masters of tastes...***

*Our new generation ovens with its eco design  
which keep the heat stable in cell, provide to economise  
by making no concessions to taste.*





Ayar nok.  
100



046 °C

süre  
015



004min

16:19



ECO



BASLA



**Showroom:** Basın Ekspres Yolu  
Kafkas Sk. No: 57/A  
Küçükçekmece / İSTANBUL

**Fabrika:** Konya 4. Organize Sanayi Bölgesi  
Büyükkayacık Mh. 103. Cd. No: 10  
Selçuklu / KONYA

T: +90 444 75 46  
F: +90 332 345 36 26

TR: [satis@memak.com](mailto:satis@memak.com)  
EN: [bakery@memak.com](mailto:bakery@memak.com)

[www.memak.com](http://www.memak.com)