



**MONOFI**<sup>®</sup>  
BAKERY MACHINES & EQUIPMENTS





## *Bir Dilim Ekmeğin Hikayesi*



**MONOFi**<sup>®</sup>  
BAKERY MACHINES & EQUIPMENTS







# MDF | DONER ARABALI FIRIN



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

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

## Teknik Özellikler / Technical Specification

Model	Model	Birim	MDF 50	MDF 100	MDF 150	MDF 200	MDF 300
<b>Kapasite*</b> 8 Saat/Hamur	<b>Capacity</b> 8 h dough	kg	700	1000	1200	2150	2400
Pişirme Alanı	<b>Baking surface</b>	m <sup>2</sup>	4.2	5,2 - 7,2	6,6 - 8,5	11,2 - 14,4	19.2
Tepsi Sayısı	<b>Number of trays</b>	adet	9 - 12	11 - 15	14 - 18	14 - 18	32
Tepsi Ebadı	<b>Tray size</b>	mm	530x650 500*700	600x800	600x800	750x1040-740x980 800x1000	600*800x2 800*1200
Tavalar Arası Mesafe	<b>Distance between trays</b>	mm	114 - 85	114 - 90	114 - 90	114 - 90	114 - 90
Genişlik (W)	<b>Width (W)</b>	mm	1150	1300	1300	1600	1900
Uzunluk (L)	<b>Length (L)</b>	mm	1650	2000	2000	2350	2500
Yükseklik (H)	<b>Height (H)</b>	mm	1750	2000	2250	2250	2250
Elektrik Gücü	<b>Electrical power</b>	Kw	3	3.5	3.5	3.5	5.5
Isı Kapasitesi	<b>Heating capacity</b>	kcal / saat	32000	50000	60000	70000	95000
Gaz Bağlantı Basıncı	<b>Gas coupling pressure</b>	mbar	50	50	50	50	50
Enerji Kaynakları	<b>Source of energy</b>		Dizel - Doğalgaz - LPG - Elektrik Enerjisi				
Fırın Ağırlığı	<b>Weight of oven</b>	kg	1000	1300	1450	1750	2450
Kontrol Sistemi	<b>Control system</b>		Manuel - Dijital - PLC				
Yakıt Tüketimi**	<b>Energy Consumption**</b>						
		Dizel (lt / saat)	3.6	5.7	6.8	8	11
		Doğal gaz (m <sup>3</sup> / saat)	4.2	6.5	7.9	9.2	12.5
		LPG (lt / saat)	3	5	6	6.8	9

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

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

İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Man ufacturer reserves the right to change specifications without prior notice..





# MEDF | ELEKTRIKLİ DÖNER FIRIN



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

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

## Teknik Özellikler / Technical Specification

Model	Model	Birim	MEDF 50	MEDF 100	MEDF 150	MEDF 200	MEDF 300
Kapasite*	Capacity	kg	700	1000	1200	2150	2400
8 Saat Hamur	8 h dough						
Pişirme Alanı	Baking surface	m <sup>2</sup>	4.2	5,2 - 7,2	6,6 - 8,5	11,2 - 14,4	19,2
Tepsi Sayısı	Number of trays	adet	9 - 12	11 - 15	14 - 18	14 - 18	32
Tepsi Ebadı	Tray size	mm	530x650 500*700	600x800	600x800	750x1040-740x980 800x1000	600*800x2 800x1200
Tavalar Arası Mesafe	Distance between trays	mm	114 - 85	114 - 90	114 - 90	114 - 90	114 - 90
Genişlik (W)	Width (W)	mm	1150	1300	1300	1600	1900
Uzunluk (L)	Length (L)	mm	1350	1600	1600	2000	2250
Yükseklik (H)	Height (H)	mm	1750	2000	2250	2250	2250
Elektrik Gücü	Electrical power	Kw	3	3,5	3,5	3,5	5,5
Isı Kapasitesi	Heating capacity	kcal / saat	32000	50000	60000	70000	95000
Enerji Kaynakları	Source of energy				Elektrik Enerjisi		
Fırın Ağırlığı	Weight of oven	kg	900	1150	1300	1600	2150
Kontrol Sistemi	Control system				Manuel - Dijital - PLC		
Yakıt Tüketimi **	Consumption of fuel	kw	25	35	45	55	85

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

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

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





# MEDF 40 | ELEKTRIKLİ DONER ARABALI FIRIN 40 LİK SERİ



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

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

## Teknik Özellikler / Technical Specification

Model	Model	Birim	MEDF 40-9	MEDF 40-9T	MEDF 40-12	MEDF 40-15
Tepsi Sayısı	Number of trays	adet	9	9	12	15
Tepsi Ebadı	Tray size	mm	400*600	400*600	400*600	400*600
Tavalara Arası Mesafe	Distance between trays	mm	90	90	90	90
Genişlik (W)	Width (W)	mm	970	970	970	970
Uzunluk (L)	Length (L)	mm	1250	1250	1250	1250
Yükseklik (H)	Height (H)	mm	1250	1285	1400	1700
Elektrik Gücü	Electrical power	Kw	2.5	2.5	2.5	2.5
Elektrikli Fırın İçin Elektrik Kapasitesi	Electric capacity for electrical model	Kw	12	20	15	20
Enerji Kaynakları	Source of energy			Elektrik Enerjisi		
Fırın Ağırlığı	Weight of oven	kg	350	450	450	600
Kontrol Sistemi	Control system			Manuel - Dijital - Plc		
Mayalandırma Kabini Tepsi Kapasitesi	Number of tray in fermentation cabinet	adet	18	18	12	-----
Mayalama Kabini Elektrik Gücü	Electrical power for fermentation cabinet	Kw	2,5	2,5	2,5	2,5
Mayalandırma Kabini Yüksekliği (H1)	Height of fermentation cabinet (H1)	mm	870	835	720	420
Mayalandırma Kabini Ağırlığı	Weight of fermentation cabinet	kg	85	75	85	-----

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

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

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





# MKF | KONVEKSİYONLU FIRIN



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

The oven is particularly suitable for baking of baking pastry products, gastronomy products and big or small bread.

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



## Teknik Özellikler / Technical Specification

Model	Birim	MKF 4	MKF 6	MKF 6T	MKF 8	MKF 8T	MKF 9	MKF 9T	MKF 14
Tepsi Sayısı / Number of trays	adet	4	6	6	8	8	9	9	14
Tepsi Ebadı / Tray Size	mm	400*600	400*600	400*600	400*600	400*600	400x600	400*600	400*600
Tavalar Arası Mesafe / Distance between pans	mm	85	85	85	85	85	85	85	85
Genişlik (W) / Width (W)	mm	800	800	800	800	800	800	800	971
Uzunluk (L) / Length (L)	mm	750	740	740	740	740	1225	1225	1128
Yükseklik (H) / Height (H)	mm	520	700	1050	950	1300	1140	1490	1655
Kontrol Sistemi / Control System		Manuel veya Dijital	Manuel veya Dijital	Manuel veya Dijital	Manuel veya Dijital	Manuel veya Dijital	Manuel veya Dijital	Manuel veya Dijital	Manuel veya Dijital
Elektrik Gücü / Electric Power	Kw	6,5	10	15	15	20	15	20	22
Fırın Ağırlığı / Oven Weight	kg	52	115	170	175	230	235	290	365
FİRİN ALTI TAS TABAN İÇİN OLCULER BASE FOR THE SIX STONE OVEN Dimensions	Genişlik	mm	---	---	800	---	800	---	800
	Uzunluk	mm	---	---	740	---	740	---	1225
	Yükseklik	mm	---	---	350	---	350	---	350
Mayalandırma Kabini Tava Kapasitesi Fermentation Cabinet Pan Capacity	adet	8	6	6	8	8	18	9	---
Mayalama Kabini Elektrik Gücü Prover Cabinet Electric Power	Kw	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	---
Mayalandırma Kabini Yüksekliği Fermentation Cabinet HEIGHT	mm	850	850	500	850	500	760	410	---
Mayalandırma Kabini Ağırlığı Fermentation Cabinet Weight	kg	35	75	65	65	55	85	60	---





# MMKF | TAS TABANLI KATLI FIRIN



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

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

## Teknik Özellikler / Technical Specification

Model	Birim	MMKF 50	MMKF 100	MMKF 150	MMKF 180
Kapasite* (Ekmek /8 Saat) / Capacity	adet	1500	3500	4500	5500
Piştirme Alanı / Cooking Area	m <sup>2</sup>	5	10	15	18
Kat Sayısı / Floors	adet	4	4	4	4
Genişlik (W) / Width	mm	1810	1880	2480	2480
Uzunluk (L) / Length	mm	2040	3930	3930	4330
Yükseklik (H) / Height	mm	2150	2430	2430	2430
Fırın İç Genişliği / Oven Interior Width	mm	1200	1230	1830	1830
Fırın İç Uzunluğu / Oven Interior Length	mm	930	2240	2240	2540
Fırın İç Yüksekliği / Oven Interior Height	mm	190	190	190	190
Elektrik Gücü / Electric Power	Kw	3,2	3,6	3,6	3,7
Isı Kapasitesi / Heat Capacity	kcal / saat	40000	67000	86000	107000
Palet Sayısı / Number of pallets	adet		8	12	12
Palet Ölçüsü / Pallet Sizes	mm	580x1200	580x2400	580x2400	580x2800
Enerji Kaynakları / Energy Resources		Dizel, Doğalgaz / LPG			
Fırın Ağırlığı / Oven Weight	kg	2200	3500	4250	4800
Kontrol Sistemi / Control System		Manuel veya Dijital			
Yakıt Tüketimi ** / Fuel Consumption	Dizel (lt / saat)	5,7	9,5	12,2	15,2
	Doğal gaz (m <sup>3</sup> / saat)	6,5	8,8	11,3	14,4
	LPG (lt / saat)	5,2	8,7	11,2	14

\* Kapasite mamulün gramajına ve pişirme süresine göre değişkenlik gösterebilir.

\*\* Normal şartlar altındaki yakıt tüketim değerleridir.





# MKEF | ELEKTRIKLİ TAŞ TABANLI FIRIN



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

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

## Teknik Özellikler / Technical Specification

	MKEF 812	MKEF 680
Piştirme alanı (m2)	0,96	0,96
Kat sayısı	1	1
Fırın iç Genişliği (mm)	1200	600
Fırın iç Derinliği (mm)	800	800
Fırın iç Yüksekliği (mm)	215	215
Genişlik - A (mm)	1560	970
Derinlik - B (mm)	1240	1240
Yükseklik - C (mm)	1030	1030
Davlumbaz Ölçüsü (mm)	1560x1650x200	970x1650x200
Elektrik Gücü (kw) (P1/P2)	14 - 10	9,2/5,2
Fırın Ağırlığı (kg)	195	120
Kontrol Sistemi	Manüel veya Dijital	Manüel veya Dijital
Enerji Kaynakları	Elektrik	Elektrik
Yükseklige davlumbaz dahil değildir. P1:Maya Odalı Elektrik Gücü P2:Maya Odasız Elektrik Gücü		

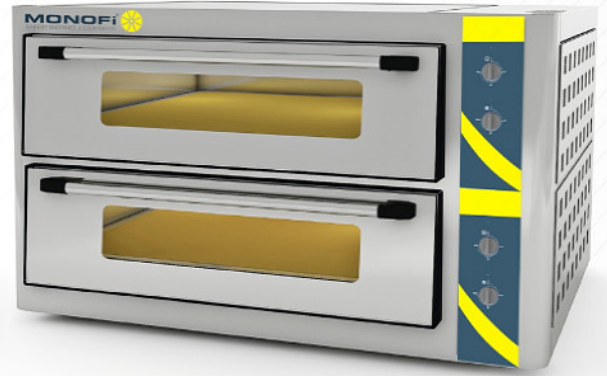
	MKEF 812	MKEF 680
Baking Surface (m2)	0,96	0,96
Number of Decks	1	1
Inside Width of Oven (mm)	1200	600
Inside Length of Oven (mm)	800	800
Inside Height of Oven	215	215
Width - A (mm)	1560	970
Depth / Length - B (mm)	1240	1240
Height - C (mm)	1030	1030
Dimensions of Chimney Hood (mm)	1560x1650x200	970x1650x200
Electrical Power (kw) (P1/P2)	14 - 10	9,2/5,2
Weight of Oven (kg)	195	120
Control System	Manual or Digital	Manüel veya Dijital
Source of Energy	Electric	Elektrik

The chimney hood is not included in the height. P1: Electrical Power With Yeasting Collusion P2:Electrical Power Without Yeasting Collusion





# MPF | PIZZA FIRINI



- \* Kapak pencereslidir.
- \* Temizliği kolay ve pratiktir
- \* Aydınlatmalıdır
- \* Gnlk temizlik dışında zel bakım gerektirmez.
- \* Tabanı ateş tuğlasından yapılmıştır.
- \* Tezgah zerine kullanılır.
- \* Termostatik Kontrolldr.

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

## Teknik zellikler / Technical Specification

Kod	Model	Kapasite	Gc	Dış Boyut	İ Boyut	Ağırlık
MPF 2544	ift Katlı Pizza Fırını <i>Double Decker Pizza Oven</i>	25 cm Ø 4+4	6 kw 400 v 3F+N	800x640x500 mm	500x500x100 mm	76 kg
MPF 2555	ift Katlı Pizza Fırını <i>Double Decker Pizza Oven</i>	25 cm Ø 5+5	10 kw 400 v 3F+N	890x720x760 mm	620x620x150 mm	144 kg
MPF 3066	ift Katlı Pizza Fırını <i>Double Decker Pizza Oven</i>	30 cm Ø 6+6	12 kw 400 v 3F+N	1190x720x760mm	920x620x150 mm	178 kg

Kod	Model	Kapasite	Gücü	Dış Boyut	İ Boyut	Ağırlık
MPF 244	Tek Katlı Pizza Fırını <i>Single Deck Pizza Oven</i>	24 cmØ x 4	4kw 380 V	800x640x360 mm	500x500x100mm	56 kg
MPF 255	Tek Katlı Pizza Fırını <i>Single Deck Pizza Oven</i>	25 cmØ x 5	5kw 400 V	890x720x430 mm	620x620x150 mm	75 kg
MPF 306	Tek Katlı Pizza Fırını <i>Single Deck Pizza Oven</i>	30 cmØ x 6	6kw 400 V	1190x720x430 mm	920x620x150 mm	93 kg

Firin kapagi camlidir.Temizliği kolay ve pratiktir. Fırın içerisinde homojen aydınlatma bulunmaktadır. İyi bir ısı izolasyonu sayesinde enerji tasarrufu sağlanmıştır. Pişirme yüzeyi ateş tuğlasından yapılmıştır. Tezgah üzerinde kullanılabilir. Termostatik kontrollüdür.



# MHKM | HAMUR KESME VE TARTMA MAKİNASI

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

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



## Teknik Özellikler / Technical Specification

Model/Model	Birim/Unit	MHKM 60*2	MHKM 80	MHKM 110	MHKM 130
Kapasite/ Capacity	adet / saat	2000 – 4000	1000 – 2000	1000 – 2000	1000 – 2000
Çalışma Aralığı Dough dividing range	gr	40 – 120	50 – 200	100 – 600	200 – 1000
Bunker Kapasitesi Hopper capacity	kg	60	60	60	60
Genişlik (W)/ Width (W)	mm	670	670	670	670
Uzunluk (L)/ Length (L)	mm	1400	1400	1400	1400
Yükseklik (H)/ Height (H)	mm	1550	1550	1550	1550
Hamur Çıkış Yüksekliği (H1) Height of dough exit (H1)	mm	950	950	950	950
Gramaj Ayar Sistemi Weight adjusting system		Manuel veya Dijital	Manuel veya Dijital	Manuel veya Dijital	Manuel veya Dijital
Elektrik Gücü Electrical power	Kw	1.5	1.5	1.5	1.5
Makine Ağırlığı Weight of machine	kg	500	450	450	450





# MHCM | KONİK YUVARLAMA MAKİNESİ



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

Opsiyonel:

1. Soğuk hava üfleme sistemi
2. Sıcak hava üfleme sistemi
3. Teflon kaplı kanallar ve konik

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

Optional:

1. Cold air blowing
2. Hot air blowing
3. Teflon coated channels and cone

## Teknik Özellikler / Technical Specification

Model	Birim/Unit	MHCM 60	MHCM 80	MHCM 110	MHCM 130
<b>Kapasite/ Capacity</b>	adet / saat	1000 – 3000	1000 – 3000	1000 – 3000	1000 – 3000
<b>Yuvarlama Aralığı</b>	gr	30 - 120	50 – 200	150 - 500	200 - 1000
<b>Dough rounding range</b>					
<b>Hamur Giriş Yüksekliği (H1)</b>	mm	860	860	860	860
<b>Height of dough entrance (H1)</b>					
<b>Hamur Çıkış Yüksekliği (H2)</b>	mm	940	940	940	940
<b>Height of dough exit (H2)</b>					
<b>Genişlik (W)/ Width (W)</b>	mm	920	920	920	920
<b>Uzunluk (L)/ Length (L)</b>	mm	920	920	920	920
<b>Yükseklik (H)/ Height (H)</b>	mm	1500	1500	1500	1500
<b>Elektrik Gücü</b>	Kw	0,55	0,55	0,55	0,55
<b>/ Electrical power</b>					
<b>Makine Ağırlığı</b>	kg	180	180	180	180
<b>Weight of machine</b>					





# MADM | ARA DİNLENDİRME MAKİNASI



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

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

## Teknik Özellikler / Technical Specification

Model	Birim/Unit	MADM 154	MADM 238
Tas Sayısı/ Number of Bowls	adet	154	238
Dinlendirme Aralığı / Dough Proofing Range	gr	100 - 1500	100 - 1500
Dinlendirme Süresi / Dough Proofing Time	dk.	4.5	6.5
Kapasite / Capacity	adet/saat	1800 - 2000	1800 - 2000
Genişlik (W) / Width (W)	mm	1600	1600
Uzunluk (L) / Length (L)	mm	1350	1950
Yükseklik (H) / Height (H)	mm	2150	2000
Hamur Giriş Yüksekliği (H1) Height of Dough Entrance (H1)	mm	900	900
Hamur Çıkış Yüksekliği (H2) Height of Dough Exit (H2)	mm	1170	1170
Elektrik Gücü/ Electrical Power	kW	0,37	0,37
Makina Ağırlığı/ Weight of The Machine	kg	500	650





# MUVM | UZUN ŞEKİL VERME MAKİNESİ

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

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



## Teknik Özellikler / Technical Specification

Model	Birim/Unit	MUVM 500	MUVM 520
Kapasite Capacity	adet / saat	2500	2500
Şekil Verme Aralığı Dough moulding weight	gr	50 - 1200	50 - 1200
Yastık Sayısı Number of pressing board	adet	2	2
Genişlik (W) / Width (W)	mm	700	700
Uzunluk (L) / Length (L)	mm	1950	1950
Yükseklik (H) / Height (H)	mm	1100	1300
Hamur Giriş Yüksekliği (H1) Height of dough entrance (H1)	mm	1100	1300
Hamur Çıkış Yüksekliği (H2) Height of dough exit (H2)	mm	950	950
Elektrik Gücü / Electrical power	kW	0.55	0.55
Makine Ağırlığı Weight of machine	kg	260	280





# MEHAM | ENDÜSTRİYEL HAMUR ACMA MAKİNASI

Baklava, su böreği, Mantı ve börek çeşitleri üreten tesislerin vazgeçemeyecekleri bir ürün olan makinedayanıklı ve güçlü yapısı ile dikkat çekmektedir.

Sert kromlu akaplanmış silindirleri, Pamuksu yapıya sahip konveyörleri, Hassas ayarlanabilen silindir aralığı, kolay temizlenebilen kazıyıcı bıçakları, el ve ayak ile kontrol imkanı ile tesisinizi bir adım öne taşıyacaktır.

Güçlü motoru, dayanıklı şasesi, kalın silindir yapısı, triger kayışlı iletim mekanizması sayesinde uzun süreler hizmet vermek için tasarlanmıştır.

The machine which is essential for plants producing baklava, water heurek, meat patty and patty types is noted by strong and stable structure.

Cylinders covered with hard chrome, conveyor with cotton-soft structure, sensitively adjustable cylinder space, easy cleaning scraper blades, management by hand and foot will take your plant one step further. Strong motor, durable chassis, thick cylinder structure, transmission mechanism with trigger belt were designed for long service.



## Teknik Özellikler / Technical Specification

MODEL	BİRİM	MEHAM 6612	MEHAM 6614	MEHAM 6616
Silindir Çapı / Cylinder Diameter	MM	84	84	84
Silindir Uzunluğu / Cylindrical Length	MM	660	660	660
Silindir Aralığı / Cylinder Range	MM	0,1-60	0,1-60	0,1-60
Bant Ölçüleri / Tape Measures	MM	640*1200	640*1400	640*1600
Bant Hızı / Belt Speed	M/DK	35	35	35
Genişlik / Width	MM	1200	1200	1200
Uzunluk / Length	MM	2850	3250	3650
Yükseklik / Height	MM	1250	1250	1250
Bant Yüksekliği / Height Tape	MM	950	950	950
Elektrik Gücü / Electric Power	KW	1,1	1,1	1,1
Makina Ağırlığı / Machine Weight	KG	210	230	245





# MHAM | MANUEL HAMUR ACMA MAKİNASI

Baklava, su böreği, Manti ve börek çeşitleri üreten tesislerin vazgeçemeyecekleri bir ürün olan makinedayanıklı ve güçlü yapısı ile dikkat çekmektedir.

Sert kromlu akaplanmış silindirleri, Pamuksu yapıya sahip konveyörleri, Hassas ayarlanabilen silindir aralığı, kolay temizlenebilen kazıyıcı bıçakları, el ve ayak ile kontrol imkanı ile tesisinizi bir adım öne taşıyacaktır.

Güçlü motoru, dayanıklı şasesi, kalın silindir yapısı, triger kayışlı iletim mekanizması sayesinde uzun süreler hizmet vermek için tasarlanmıştır.

The machine which is essential for plants producing baklava, water heurek, meat patty and patty types is noted by strong and stable structure.

Cylinders covered with hard chrome, conveyor with cotton-soft structure, sensitively adjustable cylinder space, easy cleaning scraper blades, management by hand and foot will take your plant one step further. Strong motor, durable chassis, thick cylinder structure, transmission mechanism with trigger belt were designed for long service.



## Teknik Özellikler / Technical Specification

MODEL	BİRİM	MHAM 609	MHAM 613	MHAM 615
Silindir Çapı / Cylinder Diameter	MM	71	71	71
Silindir Uzunluğu / Cylindrical Length	MM	600	600	600
Silindir Aralığı / Cylinder Range	MM	0,1-48	0,1-48	0,1-48
Bant Ölçüleri / Tape Measures	MM	580*950	580*1300	580*1500
Bant Hızı / Belt Speed	M/DK	30	30	30
Genişlik / Width	MM	1150	1150	1150
Uzunluk / Length	MM	2500	3100	3500
Yükseklik / Height	MM	1100	1100	1100
Bant Yüksekliği / Height Tape	MM	900	900	900
Elektrik Gücü / Electric Power	KW	0,75	0,75	0,75
Makina Ağırlığı / Machine Weight	KG	180	195	210





# MHYK | HAMUR YOĞURMA MAKİNASI



Karıştırma çatalı her çeşit hamuru yoğurabilecek özellikle paslanmaz malzemeden imal edilmiştir

- Kazan paslanmaz çelik ve kapasiteleri muhtelifdir.
- Bakım, kullanım ve temizliği kolaydır.
- Güvenlik ızgarası (İstek üzerine)
- Çatalı yoğurucularda devir 45 d/d.

Hamur'un temas ettiği her yer paslanmaz malzemelerden imal edilmiştir

Çapa mekanizması defransiyelli olup, uzun ömürlüdür. Makine gövdesi, uzun ömürlü elektrostatik boya ile boyanmış olup, kullanımı ve temizliği kolaydır. İsteğe göre, gövde komple (Cr-Ni) paslanmaz malzemeden imal edilir.

Fork in stainless designed for optimum kneading quality in all type of dough.

Bowl is made of stainless steel and dough capacity changes according to desired volume

Easy maintenance, cleaning and use

Safety grid (on request)

24 V Control panel

Fork type kneaders revolve at 45 rpm

## Teknik Özellikler / Technical Specification

MODEL/MODEL	MHYK 50	MHYK 100	MHYK 150	MHYK 200	MHYK 250	MHYK 300
Kapasite Un (kg) Capacity Flour (kg)	50	100	150	200	250	350
Hamur Kapasitesi (kg) Dough capacity	80	160	240	320	400	480
Kazan Çapı (mm) Bowl Diameter (mm)	700	900	1000	1100	1200	1300
Uzunluğu (mm) Length (mm)	1600	1600	1850	1900	2050	2220
Genişliği (mm) Width (mm)	700	900	1000	1100	1200	1300
Yüksekliği (mm) Height (mm)	1000	1150	1150	1250	1350	1480
Elektrik Gücü (kw) Electric Power (kw)	2.2	2.2	3	4	5.5	5.5
Makina Ağırlığı (kg) Weight of Machine (kg)	200	300	350	450	550	600





# MSM | SPIRAL MIKSER

## Spiral Mikser

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

## Spiral Mixers

Ideal for Bakeries , Supermarkets, Pastry shops , Pizzerias and All bakery product producers

MONOFI Spiral mixers are ideal product for preparation all sorts of dough that saves mixing time compared to classic mixing methods thereby increases performance and provides homogenous mixing. Mixing spiral mixes and aerates dough homogenously and since made of stainless steel hygienically.

Different mixers are available according to capacity demands.

Mixer bowl is ideal for small quantity dough mixing in addition to full capacity dough mixing. This feature offers a great advantage for bakers who have wide range of products.

All dough contact surfaces are made of stainless steel. Robust construction assures long life.

Emergency stop function and security system is available on the bowl lid for emergency cases. Drive belt offers very silent operation. The device is mobile, with locking bearings are on the machine. The machine can be moved to a desired place and easily fixed.



## Teknik Özellikler / Technical Specification

Model	Birim	MSM 25	MSM 40	MSM 50	MSM 62	MSM 75	MSM 100	MSM 150
Un Kapasitesi / Capacity Flour	kg	25	35	50	62	75	100	150
Hamur Kapasitesi / Dough Capacity	kg	45	60	80	100	120	160	250
Kazan Ölçüleri / Boiler Dimensions	mm	500x360	600*330	700x350	700*390	800x430	900*470	1000*520
Genişlik / Width	mm	500	620	700	700	830	930	1030
Uzunluk / Length	mm	800	1130	1250	1250	1330	1420	1570
Yükseklik / Height	mm	820	1200	1200	1250	1340	1440	1510
Elektrik Gücü / Electric Power	kW	1.5 - 2,5	2,5 - 3,2	3.5 - 5,5	3,5 - 5,5	6,5 - 9	6,5 - 9	7,5 - 11
Makina Ağırlığı / Machine Weight	kg	220	300	380	410	440	850	900





# MMSM | MOBİL KAZANLI SİRAL MIKSER



## Mobil Mikserler

Hertür hamurun hazırlanması için ideal bir üründür. Paslanmaz çelikten imal edilen yoğurma bıçağı ve spiralın yönlendirmesiyle hamurun homojen ve hijyenik bir şekilde yoğrulmasını sağlayan makinedir.

Spiral yoğurma kolu ve bıçağı ile hamur homojen ve hijyenik şekilde yoğrulur , üstten alta tamamen havalandırır ve bu da hamur kalitesini artırır. Hamur yoğurma teknolojisine en uygun şekilde dizayn edilen mobil mikser, iki ana kısımdan,gövde ve hareketli üst gövdeden oluşur.

Hamurla temas eden kısımlar yani bıçak spiral ve kazan paslanmaz çelik konstrüksiyonludur.

Mobil mikserin çalışma düzeni çift devirli olarak tasarlanmıştır. Bu sistemde de dönen kazan sayesinde yoğurma süresi düşünülerek verim yükseltilir. HİDROLİK SİSTEM üst gövdeyi (spiral) yukarı kaldırdığı gibi hamur kazanını da mikser dışına iter ve çeker , yani kazan kolaylıkla alınıp değiştirilebilir. Yoğurma esnasında bıçakla kesilen hamurun her zerresine hareket sağlanır. Bu sistemde hamurun kalitesi yükseltilir. Kullanma güvenliği için koruyucu kapak kaldırıldığında mikser otomatik olarak durmaktadır, ayrıca acil stop düğmesi ile istenildiği an çalışma durdurulabilir. Sağlam konstrüksiyon yapısıyla uzun ömürlüdür. Kayış ile tahrik edildiğinden sessiz çalışır.

## Mobile Mixers

Ideal for artisan and industrial bakeries , supermarkets, industrial pastries and all floury-product producers. Mixing tools (spiral and knife) mixes and aerates the dough homogenously which also increases dough quality.

The product is ideal for the preparation all sorts of dough.

Mobil mixers offer excellent design for dough mixing technology. They have two main parts, chassis and mobile upper chassis.

All dough contact surfaces i.e. spiral knife and bowl are stainless steel.

Mobil mixer has a dual speed run design. Rotating bowl reduces mixing time and improve performance.

HYDRAULIC SYSTEM lifts upper chassis (spiral), while pushing and pulling the dough container from the mixer, namely the container can be easily changeable. For safety mixer automatically stops if protection lid is opened, in addition operation can be stopped by emergency stop button.

Stainless steel mixing knife and spiral offers homogenous and hygienic dough mixing. Strong construction assures long life and long working hours. Belt drive provides silent work.

## Teknik Özellikler / Technical Specification

Model	Birim	MMSM 100	MMSM 150
Un Kapasitesi / Capacity Flour	kg	100	150
Hamur Kapasitesi / Dough Capacity	kg	160	250
Kazan Ölçüleri / Boiler Dimensions	mm	900*470	1000*520
Genişlik / Width	mm	940	1040
Uzunluk / Length	mm	1500	1600
Yükseklik / Height	mm	1600	1600
Elektrik Gücü / Electric Power	kW	16	16
Makina Ağırlığı / Machine Weight	kg	1150	1250





## MSKD | SPIRAL KALDIRMA DEVİRME CİHAZI

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

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

### Teknik Özellikler / Technical Specification

	BİRİM	MSKD 100
Hamur Kapasitesi / Dough Capacity	KG	160-250
Hamur Dökme Yüksekliği / Dough Cast Height	MM	1600-1900
Maksimum Yükseklik / Maximum Height	MM	2900
Genişliği / Width	MM	1600
Uzunluğu / Length	MM	2220
Yüksekliği / Height	MM	2350
Elektrik Gücü / Electric Power	V	380
Motor Gücü / Motor Power	KW	2,5
Makina Ağırlığı / Machine weight	KG	750



## MPKD | MOTORLU PLANET MIKSER KALDIRMA DEVİRMESİ

Planet mikser kazan asansörü, planet mikserden kazanın kolaylıkla kalkmasını gerçekleştirmek üzere dizayn edilmiştir. Bu vazgeçilmez sistem isteğe bağlı olarak boyalı çelik, alüminyum yada paslanmaz çelikten yapılabilir. Büyük ölçekli fırın ve pastanelerin kullanımına uygundur. Kolay kullanımı ve manevra özelliğinin yanı sıra bu sistem kullanımı sırasında doğabilecek herhangi bir riski önlemek için özel koruma ve acil durum aparatları ile donatılmıştır. Asansör uzaktan kumanda ile çalışmaktadır.

The bowl lifter has been designed and rea-lized to facilitate the bowl raising from the planetary mixers. This indispensable instrument is constructed in painted steel and aluminium or upon request in stainless steel. Its use is suitable for big bakeries and pastry shops. Of easy manoeuvre and use, the lifter is equipped with specific protections and emergency devices in order to avoid any risk in using it.

The bowl lifter has remote control system.

### Teknik Özellikler / Technical Specification

	BİRİMİ	MPKD 100
Kazan Hacmi / Boiler Capacity	LT	100-120
Genişlik / Width	MM	970
Uzunluk / Length	MM	1300
Yükseklik / Height	MM	2550
Ağırlık / Weight	KG	290
Elektrik Gücü / Electric Power	KW	1,1+0,37
Boşaltma Yüksekliği (Max) / Unloading Height	MM	2200







# MPM | PLANET MİKSER

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

1. Paslanmaz çelik kazan ve aksesuarları
2. Ağır hizmete dayanıklı gövde yapısı
3. Emniyet kapağı paslanmaz

Opsiyonel:

1. Otomatik kazan kaldırma, indirme
2. Elektrik hız kontrol ünitesi

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

1. Stainless steel bowl and tools
2. Heavy duty bowl construction
3. Safety guard stainless steel

On request:

1. Automatic bowl lifting system
2. Electronic speed control



## Teknik Özellikler / Technical Specification

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





# MKUM | KURABIYE MAKİNASI



Yenilenmiş yapısı ile küçük ve orta ölçekli pastaneler için tasarlanmış olan modelimiz, Sıvı hamur kazanı ile estron türü tüm pastaların yanı sıra kek, acıbadem, beze, ekler, makaron gibi sıvı ve orta sertlikteki tüm hamurları kalıp değişimine bağlı olarak onlarca farklı figürde ve istenilen gramajda dökülebilmektedir.

Döndürme grubu ve döner başlıklı duyları sayesinde dairesel birçok zürünü üretmek artık çok daha kolaydır.

Sert hamur kazanı kullanılarak orta ve sert kıvamdaki hamurlar (un kurabiyesi, kavala kurabiyesi, kuki v.b ) çok rahat bir şekilde dökülebildiği gibi tel kesim ünitesi ile istenilen gramajlarda üretim yapmak mümkündür.

Yapılan inovasyon sonrası makineye ilave edilen servo motorlar sayesinde daha geniş bir ürün gamı sunan makinemiz, 100 programlı dijital ekranı ile daha kullanışlı ve çok fonksiyonlu bir hale gelmiştir. Kullanıcısı tarafından kolaylıkla sökülebilen bir kazan yapısına sahip olan makinede temizlik yapmak artık çok daha kolaydır. Tekerlekli ve ergonomik bir yapıya sahip olan makineyi kullanmak için tek personel yeterli olacaktır.

The model which is designed for small and medium sized patisseries with renewed form may pour all liquid and medium pastes such as cake, macaroon, meringue, eclair as well as all estron type cakes in different figures and desired weight with liquid paste contained.

By rotating group and revolver sockets, it is easier to obtain many round products.

Medium and hard pastes (Turkish shortbread, kavala cookie, cookie etc.) may be poured easily by hard paste container and production with desired weights is possible with wire cutting unit.

Our machine provided a wider range of products through servo motors added into the machine after the innovation process and became more practical and functional with 100 program digital screen.

The machine has a container type which may be disconnect easily by the user and cleaning is easier now. Only one personnel will be enough to use the ergonomic machine with wheels

## Teknik Özellikler / Technical Specification

MODEL	BİRİM	MKUM 600
Kapasite / Capacity	TAVA/SAAT	80
Tel Kesim / Wire Cutting		OPS
Döndürme / Turning		OPS
Tava Ölçüleri / Pan Dimensions	MM	400*600 - 450*740
Genişlik / Width	MM	960
Uzunluk / Length	MM	1250
Yükseklik / Height	MM	1650
Bant Yüksekliği / Height Tape	MM	89
Elektrik Gücü / Electric Power	KW	2,7
Makina Ağırlığı / Machine weight	KG	230





# MEKM | KURABIYE MAKİNESİ

Yenilenmiş yapısı ile Orta ve Büyük ölçekli imalathaneler için tasarlanmış olan modelimiz, orta ve sert kıvamdaki hamurları (Un kurabiyesi, Kavala kurabiyesi, Kuki, Kahke v.b) çok rahat bir şekilde

dökülebildiği gibi tel kesim ünitesi ile istenilen gramajlarda üretim yapmak mümkündür.

İstenildiğinde çift hazneli kazanı ile üretilen makinemizde farklı ürünleri mix yapılabilir. Döner başlıkları sayesinde burgulu ürünleri (saç örgüsü, simit v.b) üretmek mümkündür.

Güçlendirilmiş şasesi sayesinde sürekli çalışmaya müsait olan modelimizde yüksek kapasitelere ulaşmak çok kolaydır. Yenilenmiş hamur topları sayesinde el yapımına çok yakın bir ürün elde etmek mümkündür. Gözler arası gramaj farklılığı asgari seviyeye düşürülmüştür. Yapılan inovasyon sonrası yenilenen 100 programlık dijital ekranı ile daha kullanışlı ve çok fonksiyonlu bir hale gelmiştir. Makinede temizlik yapmak artık çok daha kolaydır. Paslanmaz çelik yapıya sahip olan makineyi kullanmak için iki personel yeterli olacaktır.

The model which is designed for medium and large sized plants may pour mediam and hard pastes (Turkish shortbread, Kavala cookie, cookie, stick cookie etc.) easily with renewed form and

it is possible to make production within desired weights with wire cutting unit.

Our machine may be manufactured with double container upon request and different products may be mixed.

It is possible to produce twisted products (plait, bagel etc.) through rotating heads.

By strengthened chassis, our model has the capacity to operate for 24 hours and it is very easy to reach the high capacity. It is possible to obtain a product which is very similar to the handmade products through renewed paste balls. The grammage difference between the cells was minimized.

After the innovation process the machine became more practical and functional with 100 program digital screen.

The machine has a container type which may be disconnect easily by the user and cleaning is easier now. Two personnel will be enough to use the machine



## Teknik Özellikler / Technical Specification

MODEL	BİRİM	MEKM 10	MEKM 20	MEKM 30
<b>Kapasite / Capacity</b>	TAVA/SAAT	120	120	120
<b>Tel Kesim / Wire Cutting</b>	MM	VAR	VAR	VAR
<b>Döndürme / Turning</b>		OPS	EVET	OPS
<b>Tava Ölçüleri / Pan Dimensions</b>	MM	400*600 450*740 600*800	400*600 450*740 600*800	400*600 450*740 600*800
<b>Hava Basıncı / Air Pressure</b>	BAR	6	6	6
<b>Genişlik / Width</b>	MM	1050	1050	1050
<b>Uzunluk / Length</b>	MM	2250	2250	2250
<b>Yükseklik / Height</b>	MM	1650	1650	1650
<b>Bant Yüksekliği / Height Tape</b>	MM	880	880	880
<b>Elektrik Gücü / Electric Power</b>	KW	2,2	3	3
<b>Makina Ağırlığı / Machine weight</b>	KG	385	420	375





# MGM | GALETA MAKİNASI



Birbirine tam senkronize edilmiş ünitelerden oluşan bu makinemiz, Hamurunuzun zarar vermeden ve formunu bozmadan hızlı ve seri bir üretim yapmanızı sağlar. MONOFI klasiklerinden olan bu makine günümüz şartları ve sizin talepleri doğrultusunda yeniden tasarlanarak en mükemmel sonuçlar hedeflenmiştir.

Paslanmaz yapısı, tam donanımlı güvenlik tertibatı, Kolay kullanışlı kontrol paneli, bölgesel hız ayarlamaya seçeneği makinenin standart donanımlarıdır. Besleme Belti çıkışında bulunan kalibre silindirleri sayesinde sürekli aynı kalınlıkta hamur besler, yığılma yapmaz.

Paslanmaz çelikten üretilen kalıplar, Tam formunda ürün elde etmenizi sağlar. Kalıp ayar mekanizması sayesinde ürün yanlarında çapak oluşmaz. Kalıplarımız kolay sökülebilir ve değiştirilebilir şekilde tasarlanmıştır. Kalıp çıkışındaki ürünleri karşılayan yaylı Beltin ürün ayırmadaki fonksiyonu tartışılmaz. Özel imal edilmiş yayları sayesinde uzun süre hizmet vermeye müsaittir.

Ürünün tavaya dökülmesini sağlayan bant sağlıklı ve rijit bir yapıya sahiptir. Ürün boyları elektronik cihazlarla tam olarak ölçülür ve giyotin bıçak ile kesilir. Üst kısma tam uyum sağlayan tava doğru zamanda doğru yerde bulunmaktadır.

This machine is manufactured with fully integrated units and makes very fast and efficient production without destructing the dough and its form. This machine is one of the classic works of MONOFI and it is redesigned as to the demands of our customers and the best results are tried to be achieved. Stainless steel structure, fully equipped security mechanism, user friendly control panel, and partial speed adjustment options are standard for this machine. The calibration rollers that are assembled at the output of feeding mechanism provides stabilized constant thickness for the dough and prevents the

dough being piled up.

The moulds are made from stainless steel and provide production to be in exact form. The adjustment mechanisms of the molds prevent burrs at the sides of each product. The molds are designed to be easily removable or replaceable.

The springy belt that meets the products at the mold removal is unrivalled at the isolation of each product. Specifically produced springs are proper for long periods of servicing. The belt that fills the product into the pans has a rigid and safe structure. The length of each product is electronically measured and divided with a up cut shear. The pan that is fully compatible with upper side is placed at the right place at the right time

## Teknik Özellikler / Technical Specification

MODEL	BİRİM	MGM 600
Kapasite / Capacity	TAVA/SAAT	420
Kalıp Cıpları / Wire Cutting	MM	5-6-8-10-12
Urun Boyu / Product Length	MM	40 - 730
Tava Ölçüleri / Pan Dimensions	MM	400*600 - 450*740
Genişlik / Width	MM	850
Uzunluk / Length	MM	3300
Yükseklik / Height	MM	1400
Çıkış Yüksekliği / Output Height	MM	750
Besleme Yüksekliği / Feeding Height	MM	1200
Elektrik Gücü / Electric Power	KW	2,5
Makina Ağırlığı / Machine weight	KG	450





# MTLH | TORTILLA LAVAS HATTI

Sıcak pres mantığına dayanan bu hat eleman mantığını ortadan kaldırmaktadır. Giriş kısmına yerleştirilebilen arka takım makineler sayesinde tam otomatik olarak üretim yapabildiği gibi daha küçük

malatlar için manuel olarak da kullanılabilir. Isıya dayanıklı alt ve üst plakalar yüksek verimli ısıtıcılar tarafından hassa bir şekilde ısıtılmaktadır. Plaka yüzeyleri teflon kaplı olduğundan yapışma olmaz. Pres tamamen mekaniz bir yapıya sahip olup ayar kolları sayesinde denge ayarları kolaylıkla yapılabilir. Ayarlanabilir hız paslanmaz yapı, fotoselli besleme sıcak presin standard donanımları arasındadır. 4 katlı olarak imal edilen fırınının tabanı tek parça imalat çeliğinden imal edilmiştir. Elektrik veya gaz ile çalışabilecek şekilde tasarlanan sistem sorunsuz ve pratiktir. Paslanmaz bir yapıya sahip olan soğutma beldi ürünün sağlıklı olarak paketlenmeye kadar ulaşmaya sağlamaktadır.



This line bases on the hot press approach and it resolves personnel dependency. Full-automated production

may be performed by rear machine which may be placed into the entrance and it may be used manually for smaller plants. Heat resistance lower and upper plates are heated sensitively by high capacity heaters. No adhesion occurs because plate surfaces were covered by teflon. Press is completely mechanical and balance may be adjusted easily through adjustment handles. Adjustable speed, stainless structure, photocell feeding, hot press are included in standard equipment. Our oven was manufactured as 4 stage and material of floor is tool steel. The system may be operated with electricity or gas and it is practical and smooth. The stainless cooling Belt provides to transfer the product conveniently until packaging.

## Teknik Özellikler / Technical Specification

MODEL	BİRİM	MTLH 300	MTLH 400
Kapasite / Capacity	ADET/SAAT	900	900
Çalışma Aralığı / Operating Range	INC	6"-12"	6"-16"
Genişlik / Width	MM	1350	1350
Uzunluk / Length	MM	3200	3200
Yükseklik / Height	MM	2250	2250
Yükseklik / Height	KW	14	14
Makina Ağırlığı / Machine weight	KG	700	780





# MRH | ROL HATTI



Roll Serisinin birinci makinesi olan kesme ve yuvarlama ünitesi; Hamur yapısını bozmayan hidrolik kavramalı baskı sistemi, Hassas ve dengeli gramaj ayarı, el yuvarlaması mantığında çalışan yuvarlama ünitesi ile öne çıkmaktadır. Farklı gramajlar için değiştirilebilir yuvarlama tamburu, ayarlanabilir sunlama sistemi, Elektronik olarak ayarlanabilen kesme ve yuvarlama hızı, Güçlü şasi si ve yağlı şanzımanları ile dikkat çekmektedir. Serinin ikinci makinesi olan dizme ünitesi geri çekilme mantığında çalışmaktadır. Geri çekilme işlemi hızlı ve seri olmasından dolayı ürün figürünü bozmadan az zamanda çok iş yapmak mümkündür. Pasa tahtası dahil her türlü tavaayı kullanabilecek şekilde tasarlanmıştır. Kesme ünitesi ile tam entegre çalışan makinenin dizme aralığı ve tava ölçüleri kesme ünitesi üzerinde bulunan kumanda paneli üzerinden kontrol edilir. Makine tasarımında gıdaya uyumlu malzemeler tercih edilmiş olup tamamı yoğun güvenlik tertibatı ile donatılarak iş güvenliği de düşünülmüştür.

The first machine of the Roll series is the unit of dough divider and rounder; this unit never destroys the structure of dough and uses hydrolic pressing, provides precise and balanced weight adjustment, and has a rounding mechanism that simulates the handmade rounding. It draws attention with replaceable rounding drum to provide various weights of rolls, adjustable flouring system, electronically adjustable dividing and rounding speed, strong chassis and lubricated gear box. The second unit of the production line is aligning unit and it runs on pull beck basis. The form of the dough is never destructed and it is possible to make too much work in very short periods since pull back action is very fast. The panel strip is designed as to make possible to make use of all kinds of pans.

This unit works fully integrated with the dividing unit and it is controlled with a control panel placed on dividing unit and the dough aligning distances and the pan sizes are also controlled with this control panel. Hamsa Roll production line is manufactured with materials that are compatible with food production regulations and equipped with full safety mechanism to provide work safety.

## Teknik Özellikler / Technical Specification

MODEL	BİRİM	MRH 800	MRH 1000	MRH 1200
Kapasite / Capacity	ADET/SAAT	8000	10000	12000
Çalışma Aralığı / Operating Range	GR	50*150 GR 30*120 GR	50*150 GR 30*120 GR	50*150 GR 30*120 GR
Genişlik / Width	MM	1250	1250	1300
Uzunluk / Length	MM	3350	3350	3350
Yükseklik / Height	MM	1800	1800	1800
Elektrik Gücü / Electric Power	KW	3	3	4
Makina Ağırlığı / Machine weight	KG	900	1000	1100





# MFRH | FULL ROL HATTI

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

It draws attention with replaceable rounding drum to provide various weights of rolls, adjustable flouring system, electronically adjustable dividing and rounding speed, strong chassis and lubricated gear box. There is a speed control system in proofing unit that adjusts its speed according to the speed of dividing unit to provide optimum proofing of the dough. Hence, the dough never spills out of machine and the inside of shielded

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



## Teknik Özellikler / Technical Specification

MODEL	BİRİM	MFRH 800	MFRH 1000	MFRH 1200
Kapasite / Capacity	ADET/SAAT	8000	10000	12000
Çalışma Aralığı / Operating Range	GR	50*150 GR 30*120 GR	50*150 GR 30*120 GR	50*150 GR 30*120 GR
Dinlendirme Zamanı / Resting Time	DK	5 - 10	5 - 10	5 - 10
Genişlik / Width	MM	1300	1300	1350
Uzunluk / Length	MM	8000	8000	8000
Yükseklik / Height	MM	2600	2600	2600
Tepsi Çıkış Yüksekliği / Output Tray Height	MM	760	760	760
Besleme Yüksekliği / Feeding Height	MM	1700	1700	1700
Elektrik Gücü / Electric Power	KW	7	7	8,5
Makina Ağırlığı / Machine weight	KG	2100	2250	2400





# MHIH | HAMUR ISLEME HATTI

Milföy, Pizza, Cruvasan, börek çeşitleri (Tatlı, tuzlu), Tartolet, poğaç ve bunun gibi birçok ürünü işlemek için tasarlanmıştır. Genel olarak kesme, iç malzeme koyma, yağlama, Unlama, Katlama, Şekil verme gibi ekipmanlarla donatılır. Bu hatlarda paslanmaz yapı, gıdaya uygun taşıyıcı bant ve hız kontrol sistemi standarttır. İhtiyaca göre hat üzerine; Ezme silindirleri, silindirik kesme bıçakları, Ayarlanabilir unlama, yağlama, iç malzeme depozitörleri, Katlama ve şekil verme ekipmanları ilave edilebilmektedir. Ekipmanlar bireysel olarak sökülebildiğinden dolayı hijyeni sağlamak mümkündür. Tatlı ve tuzlu bir çok ürünü üretebileceğiniz bu hatlar size zamandan ve yerden kazanç sağladığı gibi kapasite yapmanıza ve güvenli çalış-manızada olanak sağlar.

It has been designed to process many kind of products like Mille Feuille, Pizza, Crivasan, pastry (sweaty, salty), tartlet, pastry...etc. It is generally equipped with cutting, flouring, oiling, interior material depositors, folding and shaping equipments. Stainless structure, carrier Belt suitable for food and speed control system are standard features in those lines. Crushing cylinders, cylindrical cutting blades, adjustable flouring, oiling, interior material depositors, folding and shaping equipments can be added to those lines optionally upon request. The equipments can be disassembled individually therefore it is possible to provide hygiene. zYou may produce various kinds of sweet and salty products in those lines which provide profitability to you not only from time and place but also they provide you to increase capacity and safety working condition



## Teknik Özellikler / Technical Specification

MODEL	BİRİM	MHIH 62	MHIH 63	MHIH 64
Silindir Çapı / Cylinder Diameter	MM	100	100	100
Silindir Uzunluğu / Cylindrical Length	MM	600	600	600
Silindir Aralığı / Cylinder Range	MM	0,1-48	0,1-48	0,1-48
Bant Ölçüleri / Tape Measures	MM	600*2000	600*3000	600*5000
Bant Hızı / Belt Speed	M/DK	1-6 M / MIN	1-6 M / MIN	1-6 M / MIN
Genişlik / Width	MM	1100	1100	1100
Uzunluk / Length	MM	3500	4500	6500
Yükseklik / Height	MM	1600	1600	1600
Çalışma Yüksekliği / Working Height	MM	900	900	900
Elektrik Gücü / Electric Power	KW	1	1,5	2,2
Makina Ağırlığı / Machine Weight	KG	300	350	400





# MYH | MLH | MPH |

## YUFKA LAVAS PIZZA HATTI

Modüler olarak tasarlanan bu makinemizin genel özellikleri; hamur yapısını bozmayan ve kalınlık ayarlanabilir besleme ünitesi, kolay ayarlanabilir hassas silindir sistemi, homojen bir yapıya sahip unlama ünitesine sahiptir. Genellikle yufka, lavaş pizza gibi hamurlar için üretilen bu hat üretilen ürüne göre ilave ekipmanlarla donatılmaktadır. Sistem modüler bir yapıya sahip olmasından dolayı gerektiğinde farklı ürünler için yeniden dizayn edilebilmektedir. Hamur katlanmasını ve birikmesini önleyen sensör , ardaşık start stop sistemi, kolay ayarlanabilir bağımsız hız düzenekleri sayesinde makineye hükmetmek artık daha kolaydır. Diğer ürünlerimizde olduğu gibi MONOFI kalitesi ile üretilen makinede kullanılan tüm ekipmanlar gıda imalatına uygun olarak seçilmiş, kolay müdahale edilebilir ve temizlenebilir olması tasarım esnasında düşünülmüştür. Makinenin tamamı yoğun emniyet sistemleri ile donatılmıştır.

General characteristics of this machine designed in a modular form are a thickness adjustable feeding unit which does not spoil the paste, easy adjustable sensitive cylinder system, homogenous flouring unit. This line is manufactured for phyllo, thin breads and pizza pastes and it may be equipped with additional equipment according to the product to be manufactured. Since the system has a modular form, a new design may be obtained for new products. It is easier to manage the machine through a sensor which prevents paste folding and accumulation, subsequent stop system, easily adjustable independent speed equipment. Like our other products, all equipments used in the machine manufactured by MONOFI quality were chosen as compatible for food production, easily interventable and cleanable. The machine was equipped with dense safety system completely.



### Teknik Özellikler / Technical Specification

MODEL	BİRİM	MYH 1530	MLH 1530	MPH 1530
Besleme Genişliği / Feeding Width	MM	400	300	400
Silindir Uzunluğu / Cylindrical Length	MM	600	500	600
Silindir Aralığı / Cylinder Range	MM	0,1-48	0,1-48	0,1-48
Unlama Sistemi / Flouring System	AD	5	5	5
Çıkış Hızı / Output Speed	M/DK	10-22	10-22	10-22
Genişlik / Width	MM	1260	1160	1260
Uzunluk / Length	MM	10000	9000	8000
Yükseklik / Height	MM	2000	2000	2000
Çalışma Yüksekliği / Working Height	MM	900	900	900
Elektrik Gücü / Electric Power	KW	12	12	10
Makina Ağırlığı / Machine Weight	KG	900	800	800





## MEDM | DİLİMLEME

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

İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.

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

### Teknik Özellikler/ Technical Specification

Model/Model	Birim	MEDM 30	MEDM 31
Kapasite/Capacity	adet / saat	500	500
Dilim Kalınlığı/Thickness of slice		8 - 20	8 - 20
Sehpa Yüksekliği/ Table Height	mm	760	250
Maks. Ekmek Uzunluğu/ Max. bread length	mm	450	380
Maks. Ekmek Yüksekliği/ Max. bread height	mm	180	150
Min Ekmek Yüksekliği/ Min bread height	mm	50	50
Genişlik (W)/ Width (W)	mm	650	650
Uzunluk (L)/ Length (L)	mm	820	650
Yükseklik (H)/ Height (H)	mm	1200	700
Elektrik Gücü (220V / 380V) Electrical power (220V / 380V)	kW	0.37	0.37
Makine Ağırlığı/ Weight of machine	kg	150	120



## MEDM-B | BANTLI DİLİMLEME

Bantli Ekmek Dilimleme Makinası büyük ölçekli fırınlar, mutfaklar, restaurantlar ve oteller için dizayn edilmiş çok kullanışlı ve estetik bir makinedir.

- \* Tekerlekleri sayesinde rahatça hareket ettirilebilir.
- \* Ekmekle temas eden tüm bölgeler gıdaya uygun maddeden imal edilmiştir.
- \* Sessiz ve titreşimsiz çalışır.
- \* Saatte 900 adet ekmek dilimler.
- \* Ekmek baskı ayarı manuel olarak yapılır.
- \* İsteğe bağlı olarak bıçaklar teflon kaplanabilir.
- \* 1 mt. Uzunluğunda rampa bulunmaktadır ve bu rampa isteğe bağlı olarak çıkarılabilir.

Bread Slicer which is designed for large scale bakeries, pastries, restaurants



and hotels, is an esthetic and versatile machine.

- \* Wheels provide mobility to the machine.
- \* All surfaces which are in contact with the bread are made of food stuff friendly materials.
- \* Silent Operation without vibration.
- \* It slices 900 per hour.
- \* Blades can be coated with teflon optionally.
- \* Bread clutch adjust can be done manually.
- \* Blowing packaging equipment can be added optionally.
- \* Ramp Length is 1 m and it is detach-able.

### Teknik Özellikler / Technical Specification

MODEL	BİRİM	MEDM-B
Ekmek Uzunluğu / Bread Length	MM	400
Ekmek Yüksekliği / Bread Height	MM	50-140
Ekmek Genişliği / Bread Width	MM	8 - 20
Kapasite / Capacity	AD/SA	900
Bant Hızı / Belt Speed	M/SN	0,2-2,5
Elektrik Gücü / Electric Power	KW	0,55+0,55
Genişlik / Width	MM	610
Uzunluk / Length	MM	1670+1000
Yükseklik / Height	MM	1180
Tezgah Yüksekliği / Bench Height	MM	820
Makina Ağırlığı / Machine Weight	KG	290





## MAYA ODASI

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

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



### Teknik Özellikler / Technical Specification

Mayalandırma Kabini / Fermentation Cabinet	MDF 100	MDF 200
Kapasite Araba - Adet / Capacity	2	4
Kabin Kalınlığı / Cabinet thickness	60-80	60-80
Genişlik / Width	1250	2000
Uzunluk / Length	2500	2500
Yükseklik / Height	2000	2000





## MSD | SU DOZAJLAMA

Hepimizin bildiği gibi; Hamurdaki su miktarı ve sıcaklığı hamur kalitesi açısından büyük önem teşkil eder. Bu durumu göz önünde bulunduran firmamız MSD serisi su dozajlama makinesini tasarlayarak siz sanayicimizin hizmetine sunmuştur. MONOFI markalı su dozajlama makinelerimiz, İstenilen litrede hassas bir ölçüm yapabildiği gibi aynı zamanda soğuk su dolabınızdan gelen su ile karışım yaparak istediğiniz sıcaklıkta da su verebilmektedir. Paslanmaz ve ergonomik yapısı, Kolay kullanımı sayesinde tesisinizin vazgeçilmezleri arasında yer almaya adaydır.

As all we know, water quantity and temperature of water in dough is great important regarding to quality of dough. Our firm that considers this case designed MSD Serial Water Dosing Machine and presented under service of you, esteemed industrialized people. MONOFI brand Water Dosage Machines can measure sensitively in desired liter at the same time it provides water in desired temperature through mixing the water coming from your cold water board. It is candidate to be included in your plant's inevitable devices through its stainless and ergonomic structure and easy usage

MODEL	BİRİM	MSD 50	MSD 51
Kapasite / Capacity	L	0,5-99,5	0,5-99,5
Isı Aralığı / Temperature Range	0 C	0-50	0-50
Çalışma Basıncı / Operating Pressure	BAR	2-6	2-6
Su Hızı / Water Speed	l/DK	2-20	2-20
Su Beslemesi / Water Supply	INC	1/2	1/2
Genişliği / Width	MM	70	135
Uzunluğu / Length	MM	260	300
Yüksekliği / Height	MM	315	370
Elektrik Gücü / Electric Power	W	20	20
Makina Ağırlığı / Machine weight	KG	5	6



## MMKU | MIKRO KLIMA UNİTESİ

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

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

### Teknik Özellikler/ Technical Specification

Model /Model	Birim	MMKU 100
Kapasite / Capacity	m <sup>3</sup> / saat	10
Nem Aralığı Relative humidity	%	60 / 90
Isıtma Aralığı Operating temperature	C°	0 - 40
Su Girişi / Water inlet	inç	1/2
Genişlik (W)/ Width (W)	mm	580
Uzunluk (L)/ Length (L)	mm	185
Yükseklik (H)/ Height (H)	mm	1550
Elektrik Gücü Electrical power	kW	6,5
Makine Ağırlığı Weight of machine	kg	50





# MKLP 100 | CLIPS

Havali sistemle çalışan klipsleme makinesi ekmek ve benzeri ürünlerin ambalajlandıktan sonra ambalajın ağzını kapatmak için kullanılmaktadır.

- \* Ambalajın ağzının sıkı kapatılmasını sağlar
- \* Ambalaj malzemelerinin ekonomik kullanımını sağlar
- \* İşyerinizdeki verimliliği yükseltir.
- \* Üretim süresini ve üretim maliyetini düşürür
- \* Kompresör dahil değildir

Clipping machines are pneumatic clamping devices which are used for packaging of bread and similar products.

- \* Ensures a tightness closing of the package
- \* Economical use of packaging materials.
- \* Increases productivity in the workplace
- \* Reduces the time to manufacture and production costs
- \* Compressor is not included in the set.

## Teknik Özellikler / Technical Specification

Model / Model	Birim/Unit	MKLP 100
Kapasite / Capacity	Adet Saat/ Piece /Hour	1200
Klips Kalınlığı / Clips Thickness	mm	0.7-0.8
Klips Yüksekliği / Clips Height	mm	8
Hava Basıncı / Air Pressure	bar	6
Makina Genişliği (w) Widht	mm	670
Makina Uzunluğu (L) Lehgth	mm	800
Makina Yüksekliği (H) Height	mm	1100
Makine ağırlığı / Weight	kg	40



# MUEM | UN ELEME MAKİNASI

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

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

## Teknik Özellikler / Technical Specification

Model / Model	Birim	MUEM 50
Kapasite / Capacity	kg / saat	2000
Genişlik (W) / Width (W)	mm	650
Uzunluk (L) / Length (L)	mm	1300
Yükseklik (H) / Height (H)	mm	1600
Elektrik Gücü / Electrical power	kW	1.1
Makine Ağırlığı / Weight of machine	kg	120







# MPA | PASA ARABASI



Model	Birim	MPA 5824-8	MPA 5824-12	MPA 5828
Pasa Adeti / Number of palette	adet	8	12	12
Pasa Ağırlığı / Weight of palette	kg	13	13	14
Pasa Ölçüleri / Dimensions of palette	mm	580x2400x40	580x2400x40	580x2800x40
Genişlik (W) / Width (W)	mm	600	600	600
Uzunluk (L) / Length (L)	mm	2500	2500	2900
Yükseklik (H) / Height (H)	mm	1650	1800	1800
Araba Ağırlığı / Weight of trolley	kg	(104+60) : 164	(156+60) : 216	(168+75) : 243



# MDF-TA | DÖNER ARABASI

## Teknik Özellikler / Technical Specification

Model / Model	Birim	MDF 50TA	MDF 100TA	MDF150 TA	MDF 200TA	MDF 300TA
Tava Adeti / Number of trays	adet	9 - 12	11 - 15	14 - 18	14 - 18	28 - 32
Tava Ağırlıkları Weight of tray	kg	1.4	2	2	3.7	2
Tava Arası Mesafe Space between trays	mm	114 - 85	114 - 90	114 - 90	114 - 90	114 - 90
Genişlik / Width (W)	mm	580	670	670	820	670*2
Uzunluk / Length (L)	mm	500	650	650	900	650*2
Yükseklik (H)/ Height (H)	mm	1420	1520	1820	1820	1820
Araba Ağırlığı Weight of trolley	kg	60 (20+40)	80 (30+50)	102 (52+50)	135 (67+68)	204 (104+100)





## Delikli Düz Tava

MODEL	ÖLÇÜLER, MM	KALINLIK, MM	MALZEME
LPP 40	40*60*2,5	1,5	Alüminyum
LPP 53	53*65*2,5	1,5	Alüminyum
LPP 59	59*80*2,5	1,5	Alüminyum
LPP 60	60*90*2,5	1,5	Alüminyum
LPP 74	74*98*2,5	2	Alüminyum
LPP 75	75*104*2,5	2	Alüminyum
LPP 80	80*100*2,5	2	Alüminyum

## Demonte Fırın Arabası

MODEL	Raf Sayısı	Tava Arası Mesafesi	Tava Ölçüleri	Kalınlık
LG 40	9-12	90-115	40*60	1,5
LG 53	9-12	90-115	53*65	1,5
LG 59	11-15	90-115	59*80	1,5
LG 60	14-18	90-115		1,5
LG 74	14-18	90-115	74*98	1,5
LG 75-1	14-18	90-115	75*104	1,5
LG 80	14-18	90-115	80*100	1,5





**MONOFi**<sup>®</sup>  
BAKERY MACHINES & EQUIPMENTS





**MONOFI**<sup>®</sup>  
BAKERY MACHINES & EQUIPMENTS



■ **FABRİKA / FACTORY**

Büyük Asım San. Sit. Hacıyusuf Mecid Mahallesi  
Gürhanlar Sk.No: 11/E Karatay/KONYA/TÜRKİYE

■ **STAVROPOL OFFICE**

торговый отдел 355000, г. Ставрополь,  
1-й Параллельный проезд, д.8, офис 427  
тел/факс: (8652) 330-305,330-306,330-307.  
e-mail manager-firmadjan@mail.ru

■ **MOSKOW OFFICE**

107258, Россия, г. Москва, ул. 1-ая Бухвостова,  
д. 12/11 к 53, офис 1404  
+7 495 532 88 93