

PROFESSIONAL
MACHINE


MEMAK



bakery **ovens & machines**

ÜRÜN KATALOĞU / PRODUCT CATALOG

2019

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 m²'si kapalı olmak üzere 45.000 m²'lik bir üretim tesisinde alanında uzman, 60'ı teknik personelden oluşan 300 kişilik ekibi ile modern çağın gereksinimlerine uygun profesyonel çözümler üretmektedir.

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 m² total area with the 30,000 m² closed area, specializing in the field, with a team of 300 people, consisting of 60 technical staff, produces professional solutions according to the requirements of modern age.






HAKKIMIZDA
—
ABOUT US



**PROFESSIONAL
MACHINE**

MEMAK BAKERY OVENS & MACHINES BAKERY OVENS & MACHINES BAKERY OVENS & MACHINES BAKERY OVENS & MACHINES BAKERY OVENS & MACHINES BAKERY OVENS & MACHINES

 **MEMAK**



| | | |
|----------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------|
| ROTA | 06 | DÖNER ARABALI EKMEK FIRINI ROTARY OVEN |
| ROTA E | 10 | ELEKTRİKLİ DÖNER ARABALI EKMEK FIRINI ELECTRICAL ROTARY RACK OVEN |
| ELECTRA | 12 | DÖNER ARABALI FIRIN ROTARY RACK IN-STORE OVEN |
| ARMADA | 14 | BÖRÜ ISITMALI TAŞ TABANLI KATLI FIRIN STEAM PIPE OVEN |
| SNOVA | 16 | ELEKTRİKLİ KATLI FIRIN ELECTRICAL DECK OVEN |
| LOADER | 20 | ELEKTRİKLİ KATLI FIRIN YÜKLEME ROBOTU ELECTRICAL DECK OVEN LOADER/UNLOADER ROBOT |
| NOVA | 22 | ELEKTRİKLİ KATLI FIRIN ELECTRICAL DECK OVEN |
| STELLA | 26 | DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN ROTARY CONVECTION OVEN |
| STELLA COMBINE | 28 | UNLU MAMUL VE PASTA FIRINI COMBINE IN-STONE OVEN |
| SİRİUS | 30 | KONVEKSİYONLU FIRIN CONVECTION OVEN WITH SELF-WASHING SYSTEM |
| LUNA | 32 | KONVEKSİYONLU FIRIN CONVECTION OVEN |
| LUNA COMBINE | 34 | KONVEKSİYONLU FIRIN CONVECTION OVEN |
| OTTO | 38 | SABİT KAZANLI SİRİAL MİKSER FIXED BOWL AUTOMATIC SPIRAL MIXER |
| OTTO MOBİL | 40 | MOBİL SİRİAL MİKSER REMOVABLE BOWL SYSTEM MIXER |
| NEPTUN | 42 | SOĞUTMALI MİKSER FIXED BOWL AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH SELF-COOLING SYSTEM |
| NMS | 44 | KALDIR-DEVİR MAKİNESİ TILTING LIFT MACHINE |
| CR | 45 | KONİK YUVARLAMA MAKİNESİ CONICAL ROUNDER |
| PONDER | 46 | HAMUR KESME-TARTMA MAKİNESİ VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER |
| VDD | 48 | HAMUR KESME-TARTMA MAKİNESİ VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER |
| IPP | 50 | ARA DİNLENDİRME MAKİNESİ INTERMEDIATE POCKET PROVER |
| LMM | 52 | UZUN ŞEKİL VERME MAKİNESİ LOUNG MOULDER |
| MCL 2000 | 54 | 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 present that the **first and only self cooling Neptun** series mixers in the Turkey.*

PATENTLİ ÜRÜN

PATENTED PRODUCT





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

Opsiyonel Donanımlar

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

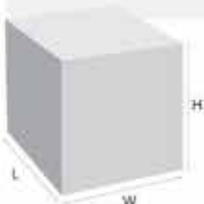
Standard Features

- Compatible with Industry 4.0
- Stylish and ergonomic design
- Visual and audible warning
- High energy saving
- Rotating platform - swing system
- Burner chamber could be right/left side according to bakery position.
- Internal & External AISI 304 grade stainless steel design
- Riello brand burner
- High efficiency powerfull steam generators
- Temperature range 50-300 C°
- Gas connection pressure 50-300 mbar (Only in gas version)
- Automatic steam 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 | 4.608 | 3.840 | 2.496 | 1.920 |
| 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 - 8,88 | 11,4 - 10 - 8,88 | 11,4 - 10 - 8,88 | 11,4 - 10 - 8,88 |
| Pişirme Alanı Baking Area | m ² | 11,2 - 12,8 - 14,4 | 7,56 - 8,64 - 9,72 | 5,94 - 7,02 - 8,01 | 5,2 - 7,02 - 8,01 |
| 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 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 | 80.000 / 95 kw | 60.000 / 70 kw | 60.000 / 70 kw | 45.000 / 53 kw |
| Gaz Bağlantı Basıncı Gas Connection pressure | Mbar | 50-300 | 50-300 | 50-300 | 50-300 |
| 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 : 132,5 H : 182+30 L : 180 L1 : 215 |



*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 OVEN





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 bakery 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
- 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

Opsiyonel Donanımlar

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

Standard Features

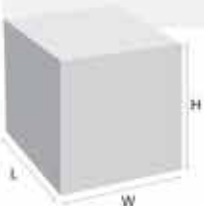
- Compatible with Industry 4.0
- Stylish and ergonomic design
- Visual and audible warning
- High energy saving
- Homogeneous and highly efficient heat distribution
- Rotating platform - swing system
- Incoloy resistance
- Internal & External AISI 304 grade stainless steel design
- High efficiency powerfull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

Accessories

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



| | | ROTA 810 E | ROTA 609 E | ROTA 608 E |
|--------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Piştirme Kapasitesi* Baking Capacity* | Adet Pcs | 4.609 | 3.840 | 2.496 |
| 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 - 8,88 | 11,4 - 10 - 8,88 | 11,4 - 10 - 8,88 |
| Piştirme Alanı Baking Area | m ² | 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 | W : 160 H : 232+25 L : 197 L1 : 245 | W : 160 H : 207+25 L : 197 L1 : 245 |



*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

ELEKTRİKLI DÖNER ARABALI
EKMEK FIRINI

*ELECTRICAL
ROTARY RACK OVEN*





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 / 40x80 / 53x65 / 50x70

Tava Adedi
Number of Trays

Adet
Pcs

12 - 15

Tava Arası Mesafeler
Tray Clearances

cm

10 - 8,8

Pişirme Alanı
Baking Area

m²

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

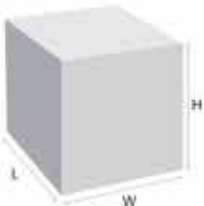
cm

W: 120

H: 207

L: 130

L1: 152



ELECTRA

DÖNER ARABALI FIRINI
ROTARY RACK IN-STORE OVEN

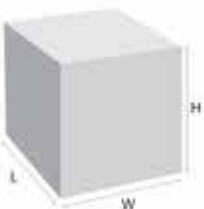




ARMADA serisi boru ısıtmalı taş tabanlı katlı fırınlar; pişirme hücrelerinin her tarafını çevreleyen, kapalı sistem çalışan borular vasıtası ile pişirme işlemini gerçekleştirmektedir. Fırının tabanına yerleştirilen ve ateşe dayanıklı tuğlarla oluşturulan alev yolu, borularla tamamen temas ettiğinden 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 m² den 18 m² kadar çeşitleri mevcuttur.

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 m² to 18 m².

| | Pişirme Alanı Baking Area (m ²) | Elektrik Güç Electrical Power (kw) | Isıl Güç Thermal Power (kcal) | Ağırlık Weight (kg) | İç Ölçüler Internal Dimensions (cm) | Dış Ölçüler External Dimensions (cm) |
|--------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------|
| ARMADA 2309 | 8.9 | 1.4 | 80.000 | 9.100 | W: 1.860 L : 2.400 | W: 2.460 L : 3.670 H : 1.900 |
| ARMADA 2412 | 11.9 | 1.4 | 95.000 | 9.800 | W: 2.480 L : 2.400 | W: 3.080 L : 3.670 H : 1.900 |
| ARMADA 4208 | 7.9 | 1.4 | 65.000 | 8.900 | W: 1.240 L : 1.600 | W: 1.840 L : 2.870 H : 2.200 |
| ARMADA 4210 | 9.9 | 1.4 | 80.000 | 9.300 | W: 1.240 L : 2.000 | W: 1.840 L : 3.270 H : 2.200 |
| ARMADA 4212 | 11.9 | 1.4 | 90.000 | 9.700 | W: 1.240 L : 2.400 | W: 1.840 L : 3.670 H : 2.200 |
| ARMADA 3309 | 8.9 | 1.2 | 70.000 | 8.500 | W: 1.860 L : 1.600 | W: 2.460 L : 2.870 H : 2.200 |
| ARMADA 3311 | 11.2 | 1.2 | 85.000 | 8.900 | W: 1.860 L : 2.000 | W: 2.460 L : 3.270 H : 2.200 |
| ARMADA 3313 | 13.4 | 1.2 | 95.000 | 9.300 | W: 1.860 L : 2.400 | W: 2.460 L : 3.670 H : 2.200 |
| ARMADA 4312 | 11.9 | 1.4 | 90.000 | 9.700 | W: 1.860 L : 1.600 | W: 2.460 L : 2.870 H : 2.200 |
| ARMADA 4315 | 14.9 | 1.4 | 120.000 | 10.100 | W: 1.860 L : 2.000 | W: 2.460 L : 3.270 H : 2.200 |
| ARMADA 4318 | 17.9 | 1.4 | 135.000 | 10.500 | W: 1.860 L : 2.400 | W: 2.460 L : 3.670 H : 2.200 |



ARMADA

BORU ISITMALI
TAŞ TABANLI KATLI FIRIN

STEAM PIPE OVEN





NOVA SERİSİ

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

NOVA SERIES

The SNov Modern Master Of Traditional Tastes
Electrical deck oven Nova is thanks to static cooking and homogeneous heat distribution be cooked to a turn modern master of traditional tastes



MEMAK

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

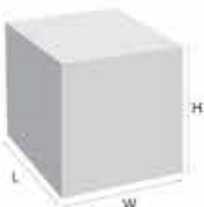
| | | |
|------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------|
| Kapasite (Adet / 8 Saat) Capacity (Pcs / 8 Hours) | Adet Pcs | 960 |
| Pişirme Alanı Baking Area | m ² | 2,45 |
| Kat Sayısı Possible Number of Deck | Adet Pcs | 1-4 |
| İç Ölçüler Interior Dimension | cm | W: 120 / L: 206 / H:22 |
| Dış ölçüler Exterior Dimension | 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.
Given technical details for chamber.

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

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

| | | |
|-----------------------------------|----|-----------------------|
| 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

- 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 saç
- 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
- 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 50-300 C°

Accessories

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



SNOVA

ELEKTRİKLİ KATLI FIRIN
ELECTRICAL DECK OVEN





Standart Özellikler

- Şık ve ergonomik tasarım
- Kolay ve pratik kullanım
- Yüksek hızda ürün yükleme ve boşaltma
- Eşit buhar dağılımı
- Alüminyum sigma profil ve AISI 304 paslanmaz çelik tasarım
- Yüksek enerji tasarrufu
- Ayarlanabilir yükseklik

Opsiyonel Donanımlar

- Servo motor

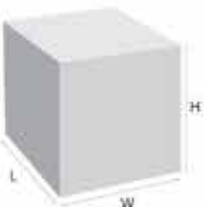
Standard Features

- Stylish and ergonomic design
- Easy and practical use
- High speed product loading and unloading
- Equal steam distribution
- Aluminum sigma profile and AISI 304 stainless steel design
- High energy saving
- Adjustable height

Accessories

- Servo motor

| | | |
|------------------------------------------|----------------|---------------------------|
| Kapasite (Adet) Capacity (Pcs) | Adet Pcs | 20+20 |
| Pişirme Alanı Baking Area | m ² | 2.45 |
| Kat Sayısı Possible Number of Deck | Adet Pcs | 1 / 4 |
| Ölçüler Dimension | cm | W: 197 / L: 331.5 / H:197 |
| Ağırlık Weight | kg | 400 |
| Pasa Ölçüleri Plate Sizes | cm | 58 x 240 |
| Pasa Pişirme Alanı Plate Cooking Area | m ² | 1.2 |



İşlem, mamül gramajı ve pişirme süresine göre değişiklik gösterebilir.
250 gr. Ekmeğin 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 be based on the bread production (250 gr), standard plates size capacity and 8 hours work.



LOADER

ELEKTRİKLI KATLI FIRIN
YÜKLEME ROBOTU

*ELECTRICAL DECK OVEN
LOADER/UNLOADER ROBOT*





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

| | | NOVA 128 | NOVA 68 |
|---------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Tava Kapasitesi (80x60 cm) Number of Tray (80x60 cm) | Adet Pcs | 2 | 1 |
| Tava Kapasitesi (60x40 cm) Number of Tray (60x40 cm) | Adet Pcs | 4 | 2 |
| Pişirme Alanı Baking Area | m ² | 1 | 0.5 |
| Kat Sayısı Possible Number of Deck | Adet Pcs | 1-4 | 1-4 |
| İç Ölçüler Interior Dimension | cm | W: 120 / L: 80 | W: 60 / L: 80 |
| Dış ölçüler Exterior Dimension | cm | W: 160 / L: 140 / H:33 | W: 99 / L: 140 / H:33 |
| Kat Giriş Ölçüleri Intake Opening | cm | 121 x 21 | 61 x 21 |
| Buhar Baca Çıkışı Steam Extraction Pipe | Ø cm | 11,5 | 11,5 |
| Su Girişi Water Supply | İnç Inch | 1/2" | 1/2" |
| Enerji Kaynağı Heating Type | | Elektrikli Electrical | Elektrikli Electrical |
| Elektrik Gücü Power | kw | 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 | kg | 225 | 145 |
| Kontrol Sistemi Control System | | Dijital Programlı Digital Programmable | Dijital Programlı Digital Programmable |
| Elektrik Bağlantısı Power Supply | | 380 V / 50-60 hz / 3 Phase | 380 V / 50-60 hz / 3 Phase |

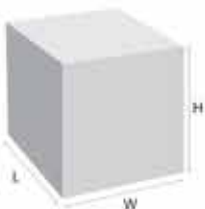


Aşağıda yer alan teknik bilgiler fermantasyon odası için verilmiştir.
Given technical details for proofing chamber.

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

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

| | | NOVA 128 | NOVA 68 |
|-----------------------------------|----|-----------------------|----------------------|
| Dış ölçüler Exterior Dimension | cm | W: 160 / L: 45 / H:25 | W: 99 / L: 45 / H:25 |
| Ağırlık Weight | kg | 15 | 10 |
| Elektrik Gücü Power | kw | 0.3 | 0.3 |



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

MEMAK

NOVA

ELEKTRİKLI
KATLI
FIRIN

ELECTRICAL
DECK
OVEN

Standart Özellikler

- Plc Dokunmatik ekran
- Endüstri 4.0 ile uyumludur.
- Şık ve ergonomik tasarım
- 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 tasarım
- Manuel kontrollü buhar klepesi
- Bağımsız otomatik ısı ve nem kontrollü fermantasyon odası
- Tekli cam kapak
- Sıcaklık aralığı 50-300 C°

Opsiyonel Donanımlar

- Stand

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

KONTROL ELİNİZDE...

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

CONTROL IS ON YOUR HAND

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

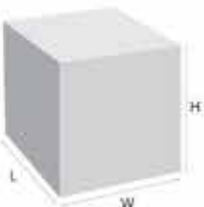


PROFESSIONAL
MACHINE





| | | 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 Baking Area | cm | 8,5 | 8,5 |
| Pişirme Alanı Possible Number of Deck | m ² | 2,4 | 2,4 |
| Dış ölçüler Exterior Dimension | cm | W: 100 / L: 108 / H:140 + 10 | W: 100 / L: 108 / 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 | 6 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 Dimension | 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: 108+20
L1: 130
H: 212+10

STELLA

DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN ROTARY CONVECTION OVEN



Standart Özellikler

- Endüstri 4.0 ile uyumludur.
- Sık 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 fermantasyon odası
- Sıcaklık aralığı 50-300 C°
- Tasarruf modu (Eco tuşu)

Opsiyonel Donanımlar

- Stand

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

- Stant





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

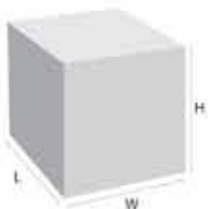
| | | |
|--------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------|
| Tava Ölçüsü Baking Tray size | cm | 40 x 60 |
| Tava Adedi Number of Trays | Adet Pcs | 6 |
| Tava Arası Mesafe Tray Clearances | cm | 8,5 |
| Pişirme Alanı Baking Area | m ² | 1.44 |
| Dış Ölçüler Exterior Dimension | 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 Power Supply | 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 |
| Pişirme Alanı Baking Area | m ² | 0.5 |
| Kat İç Ölçüleri Interior Dimension | cm | 60 x 80 |
| Kat Giriş Ölçüleri Intake Opening | cm | 60 x 21 |
| Dış Ölçüler Exterior Dimension | 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 Kapasitesi (80x60) Number of Tray (80x60) | cm | 6 |
| Tava Kapasitesi (60x40) Number of Tray (60x40) | cm | 12 |
| Dış Ölçüler Exterior Dimension | 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 pişirme hücresi
- Aynı anda konveksiyonel ve statik pişirme prensibine sahip kombinasyon
- İç ve dış paslanmaz çelik dizayn
- Her iki pişirme 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

- Stand



STELLA COMBINE

UNLU MAMÜL VE PASTA FIRINI
COMBINE IN-STONE OVEN



Standart Özellikler

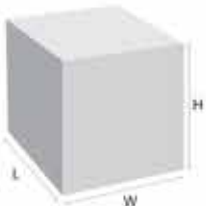
- Endüstri 4.0 ile uyumludur.
- Şık ve ergonomik dizayn
- Görsel ve sesli ikaz
- Yüksek enerji tasarrufu
- Kolay kurulum
- Yüksek buhar sistemi ile gerektiğinde %1'den %100'e anında nem arttırımı
- Fan inventerinde 3 hava çıkış hızı
- Hızlı ısınma
- Pişirme süresinde %25'e kadar azalma
- Eşit ve dengeli 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 increase from 1% to 100%.
- Possible to 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 protecting the heat
- Heat resistant three glazed
- Programmable wash mode.
- Wash 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's 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
- 3 liter replacement water tank volume
- 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 |
| Piştirme Alanı Baking Area | m ² | 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 Phase |
| Bağlantı Gücü Power Supply | kw | 9 |
| Davlumbaz Gücü Power Range Hood | kw | 0,25 |
| Dış Ölçüler Exterior Dimensions | cm | W : 92 L : 145 H : 104 |





SİRUS

KONVEKSİYONLU FIRIN
*CONVECTION OVEN
WITH SELF-WASHING SYSTEM*





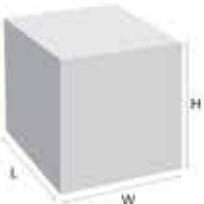
Standart Özellikler

- Endüstri 4.0 ile uyumludur.
- Şık ve ergonomik dizayn
- Görsel ve sesli ikaz
- Yüksek enerji tasarrufu
- Kolay kurulum
- Yüksek buhar sistemi ile gerektiğinde %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 to 3 air outlet speed in the fan inverter.
- Fast warm-up
- Up to 25% reduction in cooking time
- Equal and even cooking
- User friendly design
- PLC touch screen panel
- Special glass protecting the heat

| | | LUNA | LUNA MAYA ODASI |
|--------------------------------------------|----------------|------------------------------|----------------------------|
| 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 ² | 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 |
| Dış Ölçüler Exterior Dimensions | cm | W : 92 L : 99 H : 53,5 | W : 92 L : 99 H : 59 |



Toplam Ölçüler Total Dimensions

W : 92
L : 99
L1 : 125
H : 195



LUNA

KONVEKSİYONLU FIRIN
FIXED CONVECTION OVEN





| | | LUNA COMBINE | LUNA MAYA ODASI |
|--------------------------------------------|----------------|------------------------------|----------------------------|
| 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 ² | 1,15 | - |
| Kapı Girişi Door Entrance | mm | 535 | - |
| Buhar Baca Çıkışı Steam Chimney Outlet | 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 |
| Dış Ölçüler Exterior Dimensions | cm | W: 91 L : 130 H : 53.5 | W: 91 L : 130 H : 72 |

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 ² | 0,5 | - |
| Kat İç Ölçüleri Interior Dimension | cm | 60 x 80 | - |
| Kat Giriş Ölçüleri Intake Opening | cm | 60 x 21 | - |
| Dış ölçüler Exterior Dimension | cm | W: 100/ L: 130 / H: 33 | - |
| Elektrik Gücü Power | kw | 4,5(+1,5 Buhar Jeneratör Gücü) 4,5(+1,5 Steam Generator Power) | - |
| Ağırlık Weight | kg | 185 | - |
| Toplam Ölçüler Total Dimensions | | W: 92 / L: 130 / L1: 145 / H: 206 | |

Standart Özellikler

- Endüstri 4.0 ile uyumludur
- PLC Dokunmatik panel üzerinden tüm katları kontrol edebilir
- Standart dijital panele sahip taş tabanlı pişirme hücresi
- Aynı anda konveksiyonel ve statik pişirme prensibine sahip kombinasyon
- Her iki pişirme 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°
- Şık ve ergonomik dizayn
- Görsel ve sesli ikaz
- Yüksek enerji tasarrufu
- Yüksek buhar sistemi ile gerektiğinde %10'dan %100'e anında nem arttırımı
- Fan inventerinde 3 hava çıkışı hızı
- Isıya dayanıklı çift camlı tasarım
- Pişirme süresinde %25'e kadar azalma
- Eşit ve dengeli pişirme
- Isıyı içerde hapsedebilen özel cam

Standard Features

- Compatible with Industry 4.0
- Control all decks from a only Plc touch panel
- Standard digital programmable panel on bottom
- Convectional and static baking principle in obe combination
- 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 profing chamber
- Temperature range 50-300 C°
- Stylish and ergonomic design
- Visual and audible warning
- High energy saving
- with the high steam system, the moisture instantly increase from 10% to 100%.
- Possibile to 3 air outlet speed in the Fan inverter.
- Heat resistant double glazed design
- Up to 25% reduction in cooking time
- Ecuall and even cooking
- Special glass protecting the heat



LUNA COMBINE

KONVEKSİYONLU FIRIN
CONVECTION IN-STONE DECK OVEN





**HAMUR
İŞLEME GRUBU**

***DOUGH
PROCESSING GROUP***





MEMAK



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
- Otomatik su litreleme

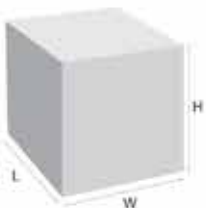
Standard Features

- Spiral mixer with fixed bowl with two motors, one for the bowl-one for the spiral hook
- Two speed, two electronic timer
- 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
- Automatic water liter adjustment

| | | 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 | 75 | 125 | 150 |
| Kazan Hacmi Bowl Volume | lt | 70 | 157 | 205 | 298 | 368 |
| Spiral Motor Hızı I / II Spiral Motor Speed I / II | kw | 1,5 / 3 | 3,5 / 5,5 | 3,5 / 5,5 | 5 / 8 | 7,5 / 11 |
| Kazan Motoru Bowl Motor | kw | 0,55 | 0,55 | 0,55 | 1,5 | 1,5 |
| Kazan Ölçüleri Bowl Dimension | Ø x h | 50x30 | 70x41 | 80x47 | 90x47 | 100x47 |
| Su Girişi Water Supply | İnç Inch | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" |
| Ağırlık Weight | kg | 350 | 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 : 112 | 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 SİRİAL MİKSER

FIXED BOWL
AUTOMATIC SİRİAL MIXER



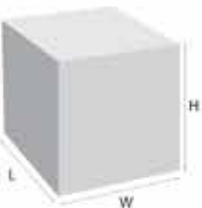
Standart Özellikler

- 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
- Otomatik su litreleme
- Dokunmatik ekran
- Hareketli kazan sistemi

Standard Features

- 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
- Automatic water liter adjustment
- Touch screen
- Removable bowl system mixer

| | | |
|--------------------------------------------|-------------|-------------------------------|
| Hamur Kapasitesi Dough Capacity | kg | 250 |
| Un Kapasitesi Flour Capacity | kg | 150 |
| Kazan Hacmi Bowl Volume | lt | 368 |
| Spiral Motor Gücü Spiral Motor Power | kw | 7,5 / 11 |
| Kazan Motoru Bowl Motor | kw | 1,5 |
| Ünite Motoru Unit Motor | kw | 1,1 |
| Kazan Ölçüleri Bowl Dimension | Ø x h | 100x47 |
| Su Girişi Water Supply | İnç Inch | 1/2" |
| Ağırlık Weight | kg | 1.300 |
| Elektrik Bağlantısı Electric Connection | | 380V / 50-60 hz / 3 phase |
| Dış Ölçüler Exterior Dimensions | cm | W : 107 L : 180 H : 157 |



OTTO MOBİL

MOBİL SİRİRAL MİKSER

REMOVABLE BOWL
SYSTEM MIXER



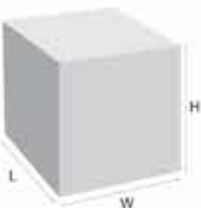
Standart Özellikler

- 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
- Otomatik su litreleme
- Dokunmatik ekran
- 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
- Automatic water liter adjustment
- Touch screen
- Adjustment the dough temperature at the required temperature

| | | NEPTUN 250 | NEPTUN 130 |
|--------------------------------------------|-------------|-------------------------------|------------------------------|
| Hamur Kapasitesi Dough Capacity | kg | 250 | 130 |
| Un Kapasitesi Flour Capacity | kg | 150 | 75 |
| Kazan Hacmi Bowl Volume | lt | 368 | 205 |
| Spiral Motor Gücü Spiral Motor Power | kw | 7,5 / 11 | 3,5 / 5,5 |
| Kazan Motoru Bowl Motor | kw | 1,5 | 0,55 |
| Ünite Motoru Unit Motor | kw | 6 | 4 |
| Kazan Ölçüleri Bowl Dimension | Ø x h | 100x47 | 80x47 |
| Su Girişi Water Supply | İnç Inch | 1/2" | 1/2" |
| Ağırlık Weight | kg | 1.170 | 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 |



BUZ DEVİRİNE SON

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

THE ICE AGE OFF

Memak self ventilated mixer proudly present.

NEPTUN

SOĞUTMALI MİKSER

FIXED BOWL AUTOMATIC
SPIRAL MIXER
WITH SELF-COOLING SYSTEM



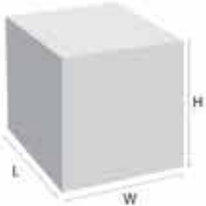
PATENTLİ ÜRÜN

PATENTED PRODUCT



NMS

KALDIR-DEVİR MAKİNESİ TILTING LIFT MACHINE



| | | |
|----------------------------------------------|----|-------------------------------|
| Kapasitesi Capacity | kg | 100-250 |
| Güç Power | kw | 1,1 |
| Ağırlık Weight | kg | 586 |
| Azami Yükseklik Max. height | cm | 345 |
| Hamur Dökme Yüksekliği Dought Down Height | cm | 180 |
| Dış Ölçüler Exterior Dimensions | cm | W : 114 L : 149 H : 218 |

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 : 95 H : 150 | W: 100 L : 95 H : 150 |

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
- %80 - %85 yumuşak hamur kesebilme özelliği

Opsiyonel Donanımlar

- Büyük kapasiteli huni
- Teflon kaplı huni
- Hız kontrolü

Standard Features

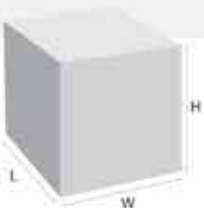
- Volumetric suction divider
- Weighing accuracy \pm 5%
- Automatic adjustable weight
- External and hopper stainless steel design
- Piece counter
- Height adjustable dough outfeed conveyor
- Flour duster
- Speed-controlled cutting
- Oil free system
- Single and double cutting system
- Stress-free cutting feature
- Fully fermented dough feature
- Programmable recipe feature
- The ability to cut soft dough rate %80 - %85

Accessories

- Bigger size hopper
- Teflon coated hopper
- Speed control

PONDER

| | | |
|--------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------|
| Gramaj Aralığı Weight Range | gr | Tekli (Single): 200 - 2.800 Çiftli (Double): 100 - 1.200 |
| 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 | 60 |
| 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
VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER





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

Opsiyonel Donanımlar

- Büyük kapasiteli huni
- Teflon kaplı huni
- Hız kontrolü
- Kapalı devre yağlama sistemi

Standard Features

- Volumetric suction divider
- Weighing accuracy $\pm 5\%$
- Automatic adjustable weight
- External and hopper stainless steel design
- Piece counter
- Height adjustable dough outfeed conveyor
- Flour duster
- Speed-controlled cutting

Accessories

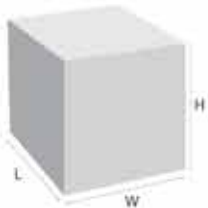
- Bigger size hopper
- Teflon coated hopper
- Speed control
- Circuit lubrication system

HAMUR KESME-TARTMA MAKİNESİ

VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER



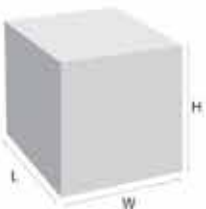
| | | VDD 70 | VDD 90 | VDD 110 | VDD 130 |
|--------------------------------------------|-------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Gramaj Aralığı Weight Range | gr | 70-200 | 80-350 | 100-600 | 250-1.000 |
| 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.



| | | IPP 156 | IPP 240 | IPP 276 | IPP 276 STATİK |
|--------------------------------------------|--------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| File Sayısı Number of Pocket | Adet Pcs. | 156 | 240 | 276 | 276 |
| File Askı Sayısı Number of Swing | Adet Pcs. | 26 | 40 | 46 | 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 : 170 L : 230 H : 230 | W : 170 L : 230 H : 230 |



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

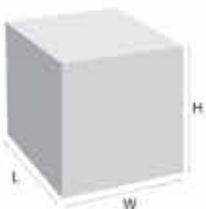
- Fotosel kontrollü hamur giriş konveyörü
- Hamur çıkış konveyörü
- Merkezi elektrik dağıtım panosu
- Plastik yapışmaz taslar
- Komple paslanmaz yapı
- Ultraviyole ışık

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



UZUN ŞEKİL VERME MAKİNESİ LONG MOULDER



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
- Collection 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
traditionalized
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 m³/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 as an automatic 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 m³ / hour. Electric power is 6,5 kw.

| | |
|--------------------------------------------|------------------------------------------|
| Kapasite Capacity | 10 m ³ / Saat |
| Nem Humidity | %60-%95 RH |
| Sıcaklık Heat | +20 - +50 C° |
| Elektrik Bağlantısı Electric Connection | 220 V / 50-60 hz |
| Bağlantı Gücü Power Supply | 6,5 kw |
| Ağırlık Weight | 50 kg |
| Dış Ölçüler Exterior Dimensions | W : 548 cm L : 185 cm H : 1.750 cm |



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 bakery 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



BASLI

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

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

satis@memak.com