



*“ hamurunuzun
teknoloji ile
buluřtuđu nokta ”*



*Silodan sevkiyata
endüstriyel hatlarda
çözüm ortağınız ...*

*Industrial bakery
solutions from
silo to packaging...*





2002 Yılında faaliyetlerine başlayan firmamız, endüstriyel fırıncılık alanında makine tedariki ve mühendislik hizmetleri sunmaktadır. Kaliteden ödün vermeden müşteri ihtiyaçlarına en doğru çözümleri en ekonomik koşullarda sunmayı, müşterilerimizin ve sektörün gelişiminde katkı sahibi olmayı öncelikli hedefimiz olarak belirledik ve bu amaçla her geçen gün üretim kapasitemizi artırarak büyümeye devam ettik. Güçlü mühendislik alt yapımız ile sektöre sürekli yenilikler getirerek, kısa sürede endüstriyel fırıncılık sektöründe yenilikçi çözümler sunabilen sayılı firma arasında yerimizi almayı başardık.

Our company started its activities in 2002, supplying machinery and engineering services in the field of industrial bakery offers. Our main target is to provide the right and economic solution for our customers without compromising our quality. To contribute the development of our customers and the bakery industry is one of our main goals and for this purpose we are continuously increasing our production quality and capacity. With our strong engineering infrastructure, bringing constant innovation to industrial bakery industry makes us one of the main supplier for the industrial bakeries.

HAMUR İŞLEME MAKİNALARI

Hamur Prosiyonlama Hazneleri 250, 350 ve 450 litrelik kapasitelerde üretilmektedir. Tamamen paslanmaz çelikten üretilen porsiyonlama hazneleri teflon kaplıdır ve kesme tartma makinesine otomatik olarak hamur beslemektedir. Hamur porsiyonlama makinesi pnömatik olarak çalışan, paslanmaz çelikten imal ve teflon kaplı bıçak yardımıyla porsiyonlama işlemini gerçekleştirir. Kesme tartma makinesi haznesindeki hamur seviyesini kontrol ederek otomatik olarak çalışır ve hamur işleme makinesinde maksimum hamur miktarını sürekli sağlar.

Kesme Tartma Makineleri endüstriyel ve yarı endüstriyel olarak iki farklı kategoride üretilmektedir. Endüstriyel makinelerde 9.000 adet/saate kadar çıkabilen kapasiteye karşın yarı endüstriyel makinalarda gramaj aralığına bağlı olarak kapasite 6.000 adet/saate kadar çıkabilmektedir.

Konik Yuvarlama Makinaları özel döküm malzemeden üretilmekte olup tamamen teflon kaplıdır. Saatlik kapasitesi 4.500 adet/saate kadar çıkabilen bu makinada merkezi kanal ayar sistemi, hava üfleme sistemi ve opsiyonel olarak motorlu unlama bulunmaktadır.

Aradinlendirme Makineleri kapasiteye ve dinlendirme süresine göre üretilmektedir. Tamamen paslanmaz çelik şaseden imal edilen aradinlendirme makinelerinde yapışmayı önleyici taslar, hamur aktarma kanallarında teflon kaplama ve hamur çıkışında çift yönlü çalışabilen konveyör kullanılmaktadır.

Hamur Şekillendirme Makineleri de endüstriyel ve yarı endüstriyel olarak iki ayrı kategoride üretilmektedir. Endüstriyel makinelerde 4.000 adet/saate kadar, yarı endüstriyel makinelerde ise 2.500 adet/saate kadar üretim yapılabilmektedir. Şekillendirme girişinde ürün merkezleme silindirleri bulunup, ürüne göre tek veya çift yastıklı şekillendirme makinesi seçimi yapılabilmektedir.

Hamur İşleme Konveyörü küçük gramajlı (40 – 150 gr) ürünlerin şekillendirilmesi için üretilmiştir. Kesme tartma ve yuvarlama makinesinden çıkan yuvarlanmış hamurlara sandviç veya hamburger ekmeği formunda şekil vermek için kullanılmaktadır. Şekillendirme hattının kapasitesi 3.500 adet/saate kadar çıkabilmektedir.



DOUGH MAKE-UP EQUIPMENT

Intermediate Dough Hoppers are manufactured in 250, 350 and 450 liter capacities where it feeds uniform quantities of dough in dough make up equipment. The hopper is teflon coated inside and is completely made of stainless steel. The hopper has a pneumatically operated, stainless steel and teflon coated portioning knife. With help of a sensor the maximum dough level at divider is automatically controlled.

Dough dividers are produced in industrial and semi industrial ranges. Industrial dough dividers can run up to 9.000 pieces/hour where semi industrial ones can go up to 6.000 peices/hour. The capacities are depending on the dough weight and the ype of the machine.

Conical rounders are made of special cast iron and completely teflon coated. Can reach up to 4.500 pieces/hour capacity and the rounding tracks are adjusted manually by a central adjustment wheel. Conical rounders can be equiped with air blowing unit and flour duster.

Intermediate proofers are manufactured according to the production capacity and first proofing time. The dough cups are made of antistick plastic material, the dough transfer guides are teflon coated and frame is made of stainless steel. At the outfeed of the proofer an unloading conveyor is installed to be able to feed dough pieces to the dough moulder.

Dough Moulders are also produced in industrial and semi industrial ranges. Industrial dough moulders can run up to 4.000 pieces/hour where semi industrial ones can go up to 2.500 peices/hour. The dough moulders are equiped with infeed conveyor and cental adjustment rollers. Depending on the moulding type, the moulder can be equiped with single or double pressure board to ensure perfect moulding result.

The make up conveyor is produced specially for moulding buns and finger rolls. It is designed to run with dough weights between 40 – 150 grams with a capacity of 3.500 pieces/hour. This make up line is designed to work in combination with single or two pocket divider rounders .



OTOMATİK FERMANTASYON SİSTEMLERİ

Ürüne ve kapasiteye göre projelendirilen nihai fermantasyon sistemleri endüstriyel üretim hatlarında kullanılmak üzere tasarlanmakta ve tam otomatik olarak çalışmaktadır. Üretim şekline bağlı olarak spiral sistem, step sistem veya sonsuz bant sistemi olarak projelendirilmekte ve üretilmektedir. Paslanmaz çelik saçtan imal, sandviç tipi poliürethan paneller ile kapatılan odanın nem ve sıcaklık kontrolü otomatik olarak yapılmaktadır. Nem ve sıcaklık kontrolünün oda içerisinde homojen dağılımını sağlamak için geliştirilen özel havalandırma cihazı ve oda içerisine montajı yapılan havalandırma kanallarının tamamı paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Yüksek kalite malzemenin kullanıldığı fermantasyon sistemlerimiz kapasiteye ve istenilen fermantasyon süresine uygun olarak üretilmektedir.

AUTOMATIC PROOFER ROOMS

The automatic proofer rooms are designed and produced for the industrial and semi industrial lines. Depending on the product and type of production the main proofer rooms can be spiral, step system or belt type. The capacity of each room is calculated and manufactured according to the customers production capacity to ensure continuous and automatic run. The enclosure is made of sandwich type poliurethane panels with stainless steel sides. Humidity and temperature of the room is automatically controlled by a climatization unit and with the help of stainless steel air circulation ducts we ensure homogenous conditions in the proofer room. Main Proofer rooms are manufactured according to requested capacity and proofing time from high quality materials.



FIRIN YÜKLEME

Endüstriyel üretim hatlarında tava veya ürünlerin otomatik olarak fırına yüklenmesi işlemi “fırın yükleme sistemleri” gerçekleştirmektedir. Üretim şekline ve fırın tipine uygun olarak üretilen fırın yükleme makineleri tam otomatik olarak çalışmaktadır. Paslanmaz çelik malzemeden üretilen sistemlerin kapasitesi üretim hattının kapasitesine uygun olarak projelendirilmekte ve üretilmektedir.

OVEN LOADERS

The oven loaders are designed and manufactured according to the type of product and type of oven to ensure perfect loading. Oven loaders are designed to run at industrial applications to load baking pans, trays or products itself to the designated oven.

FIRIN BOŞALTMA SİSTEMLERİ

Endüstriyel üretim hatlarında tava veya ürünlerin otomatik olarak fırından boşaltılması işlemi “fırın boşaltma sistemleri” gerçekleştirmektedir. Üretim şekline ve fırın tipine uygun olarak tasarlanıp üretilen fırın boşaltma makineleri pişirme fırını ile senkron çalışmaktadır. Paslanmaz çelik malzemeden üretilen sistemlerin kapasitesi üretim hattının kapasitesine uygun olarak projelendirilmekte ve üretilmektedir.

OVEN UNLOADERS

The oven unloaders are designed and manufactured according to the type of product and type of oven to unload products from the oven. Oven unloaders are designed to run at industrial applications to unload baking pans, trays, or products itself from the designated oven.



KONVEYÖR SİSTEMLERİ

Endüstriyel ve yarı endüstriyel üretimlerde kullanılmak üzere üretilen konveyörler genellikle tava, pasa veya ürün taşımada kullanılmaktadır. Tam otomatik üretim hatlarında önemli işlevi olan konveyör sistemlerinde taşınacak ürüne özel çözümler üretilmektedir. Özel çözümlerin başında 90 derece dönüş konveyörleri, ürün aktarma ve taşıma konveyörleri, ürün sıralama ve dizme konveyörleri gelmektedir. Ürünlerimiz tamamen paslanmaz çelik şaseseden imal edilmiş olup taşıma şekline göre modüler plastik banttın, güçlendirilmiş plastik palet banttın veya paslanmaz çelik palet banttın imal edilmektedir.



CONVEYORS SYSTEMS

Conveyors are designed to transfer trays, peel-boards or products itself at industrial or semi industrial lines. Each conveyor is designed and manufactured according to its function at the production line. Some of special conveyors are 90 degree turns, product transfer conveyors and product aligner conveyors. Conveyor belts can be made of modular belts, reinforced plastic table top or stainless steel table top belts.

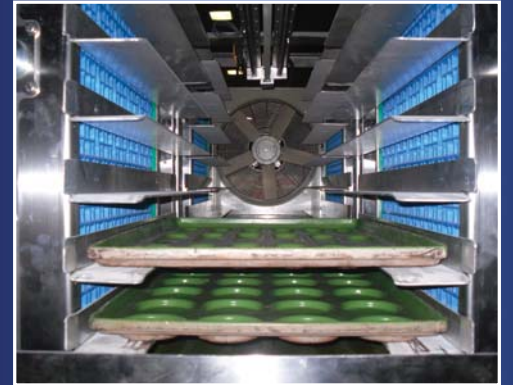


OTOMATİK TAVA SOĞUTMA SİSTEMLERİ

Step tipi tava soğutma makinesi üretim hattı üzerine montajı yapılabilen ve fırın sonrasında tavaların soğutulması için kullanılan sistemdir. Kompakt tasarımı ve kolay montaj edilebilmesinin yanında kullanıcıya birçok avantaj sunmaktadır. Sadece 3 kw lık elektrik tüketimi ile üretim hattındaki sıcak tavaların kısa sürede soğuması herhangi bir baca bağlantısına gerek duymadan sağlamaktadır. Tünel tipi tava soğutma sistemlerine oranla çok daha düşük enerji maliyetleri ile tavaların daha verimli soğumasını sağlamaktadır. Bu kompakt üniteler istenildiğinde step tipi otomatik fermantasyon veya soğuk şoklama odası olarakta tasarlanıp üretilmektedir.

STEP TRAY COOLER

Step type inline tray cooler is desinged to cool down the baking trays after baking process. The inline tray cooler has many advantages with its compact desing compared to classic tunnel type tray coolers. Only with a 3 kw of electrical consumption you can cool down your trays without need of any chimneys and blowers. Can be installed inline on any trays return circuit. This step system can also be desinged as step proofer or step freezer which can be a choice for semi industrial bakeries.



TAVADAN ÜRÜN ALMA

Endüstriyel ve yarı endüstriyel tavalı üretim hatlarında, fırın sonrasında ürünlerin otomatik olarak tavadan alma işlemini “tavadan ürün alma” sistemleri gerçekleştirmektedir. Vakum sistemi ile ürünleri tavadan zarar vermeden alır ve ürünlerle tavaları farklı konveyörlere yönlendirir. Tavadan ürün alma makineleri gerektiğinde kapak alma sistemi ile de donatılabilmektedir.

DEPANNERS

Suction type depanners are designed to pick up the products from pans or trays in a gentle way and are suitable to run at industrial and semi industrial lines. After removing the products from trays, the products and trays are transferred to separate conveyors. Our depanners can also be with delidder unit which is used to remove the lid from pans before depanning.



OTOMATİK SUSAMLAMA VE KESME

Endüstriyel üretim hatlarında veya bağımsız unite olarak çalışabilecek şekilde tasarlanmış olan susamlama makinesi tamamen paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Kendinden konveyörlü olarak üretilen makinemizde tava merkezleme kılavuzları ve tava sensörü bulunmaktadır. Tava doğru konumuna geldiği zaman ürünlerin üzeri su püskürtme ile nemlendirilmekte ve susamlama işlemi yapılmaktadır. Tava sensörü sayesinde tavalar arasındaki boşluklarda susamlama işlemi yapılmamaktadır. Susamlama işlemi motor tarafından döndürülen özel üretilmiş ve susam haznesine monte edilmiş merdane yardımıyla yapılmaktadır. Susamlama miktarı butonlar yardımıyla kolayca yapılabilmektedir.

Susamlama makinesi aynı zamanda basınçlı su ile hamurlara kesme yapabilen nozullardan oluşmaktadır. Özel olarak üretilen bu nozullar basınçlı su yardımıyla ürünlerin üzerine istenildiğinde kesik atılabilmektedir.



AUTOMATIC SEEDER WITH WATER SPLITTER

This machine has its own conveyor belt and designed to work either on automatic production lines or as a stand alone machine. The tray conveyor is equipped with centering guides and a tray detecting sensor to ensure correct position of trays. Before the seeding unit water spraying nozzles are installed to moistening the surface of the dough products. Seeding is done by motor driven roller which is controlled by inverter, this helps us to adjust the seeding amount precisely. Automatic seeder is also equipped with special design high pressure water splitter nozzles in order to single cut the dough products if requested.



TAVA SALLAMA MAKİNESİ

Kendinden konveyörlü bu makine sandviç ve hamburger ekmeği üretiminde kullanılmaktadır. Hamur işleme makinesinde otomatik olarak tavaya dizilen hamurların, tava yuvası içerisinde merkezlenmesini sağlamaktadır. Oval hareket yapan manyetik tutucusu ile tava sallama miktarı ve süresi ayarlanabilmektedir. PLC kontrollü olan makinenin kapasitesi 18 adet/dakika ya kadar çıkabilmektedir.

PAN SHAKER

This machine is used to place hamburger buns and finger rolls on the baking trays accurately. This conveyorized machine has magnetic head with orbital movement. Amount of movements and speed of the machine can be easily adjusted from the user friendly control panel. The machine capacity can go up to 18 trays/hour and has stainless steel construction.



OTOMATİK GRUPLAMA VE KESME

Multipack Paketleme hattı hamburger, sandviç, roll ekmeği ve benzer ürünlerinin otomatik olarak gruplanarak paketlenme işlemini yapmaktadır. Yüksek kapasiteli üretim hatları için tasarlanan makine, ürünlerin gruplama ve kesme işleminden sonra senkron bir şekilde çalıştığı yatay ambalajlama makinesi girişine beslemesini yapar. Dört üniteden oluşan bu paketleme hattı üzerinde kitap kesimi ve tam kesim yapabilen iki ayrı kesme istasyonu bulunmaktadır ve her iki istasyonda gerektiğinde devre dışı bırakılarak ürünler kesilmeden paketlenabilmektedir. Standart olarak üretilen Multipack paketleme hattında dakikada 45 paket kapasiteye kadar ulaşmak mümkündür. Daha yüksek kapasiteli üretimler için özel imalat paketleme hattı tasarımı ve üretimi firmamız tarafından yapılmaktadır.

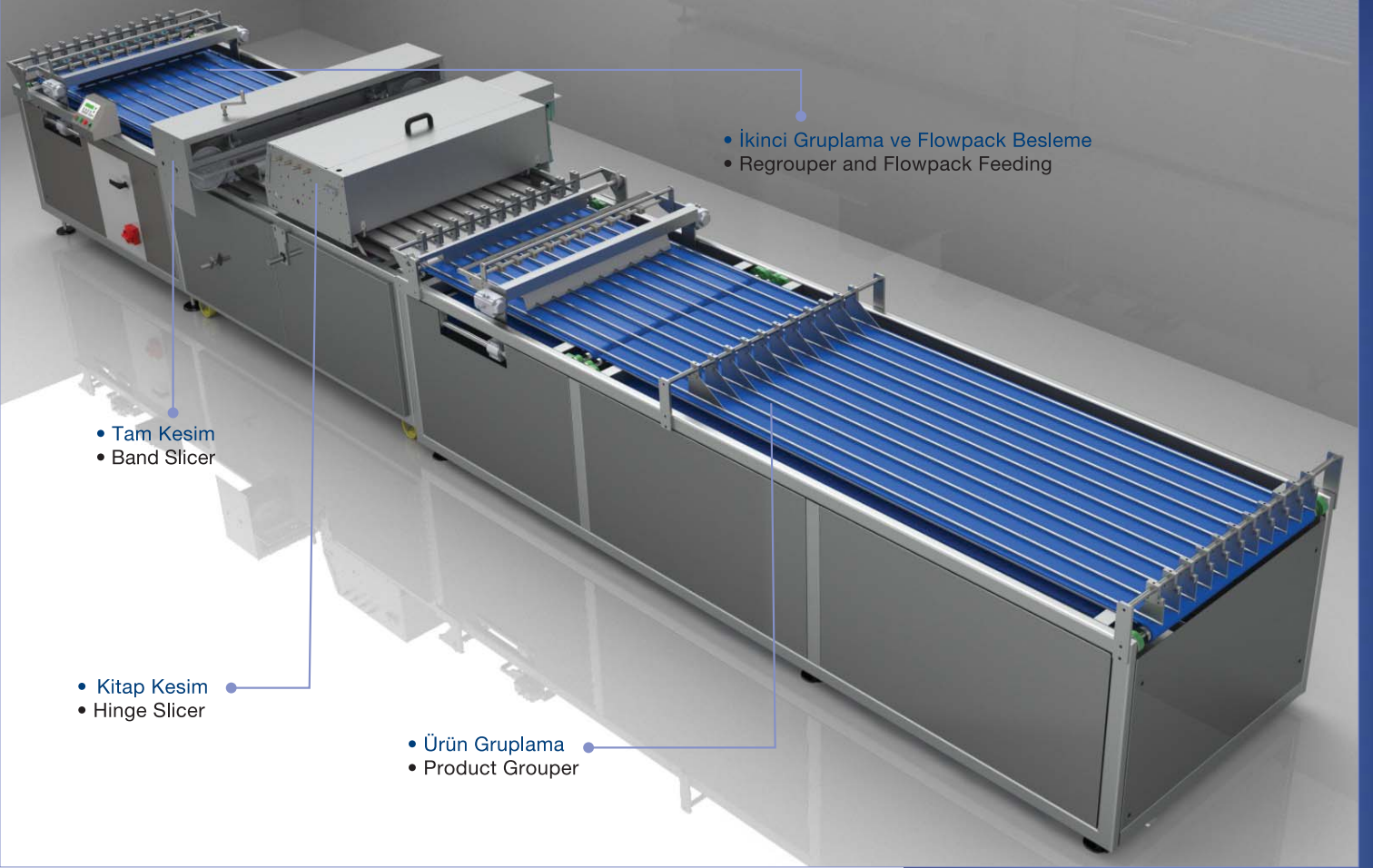


AUTOMATIC GROUPEUR AND SLICER

Multipack Packaging line is designed for grouping and packing of hamburger buns and finger rolls. Multipack is suitable for industrial and semi industrial applications to group, slice and feed the products into infeed of a flow pack wrapper where both machines runs in synchronization. Our packing line Multipack has two slicing stations which one of them is hinge slicer and the other one is band slicer. According to the product either hinge slicer or band slicer can be used where band slicer can also be manufactured as daul band slicer. Both slicers can be lifted up in order to pack products without any slicing option. The machine has a capacity of 45 packs per minute as a standard but higher capacity packing lines are also possible on request.



MULTIPACK

**Gruplama Ünitesi**

Ürünlerin sıraya dizildiği ve ön gruplamanın yapıldığı ünedir.

Grouping Unit

Grouping unit is used to group the the products before the slicing units.

Kitap Kesim Ünitesi

Ürünlerin, özellikle sandviç ekmeklerinin, kesildiği yuvarlak döner bıçaklardan oluşan ve kesme yüksekliği ayarlanabilen ünedir.

Hinge Slicer

Hinge slicer has circular slicing blades which is mainly used to slice finger rolls. Height of the slicer can be adjusted either by hand wheel or by motor.

Tam kesim Ünitesi

Ürünlerin şerit bıçak yardımıyla kesildiği ve kesme yüksekliğinin ayarlanabildiği tam kesim ünitesidir. Tam kesim ünitesi çift bıçaklı olarakda üretilip çift kesim gerektiren ürünlerde kullanılabilir.

Band Slicer

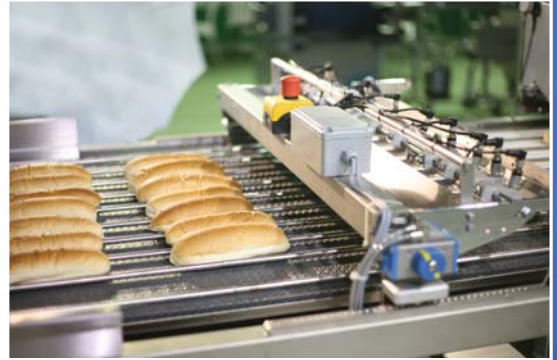
Band slicer has band type slicing blade which is used for full slicing. Slicing height is adjustable either by hand wheel or by a motor. Band slicer can also be manufactured as Dual band slicer which has two slicing blades for dual slicing.

Flow Pack Besleme Ünitesi

Ürünlerin itici kol yardımıyla paketleme makinesi giriş konveyörüne beslendiği ünedir.

Flow Pack Feeding Unit

This unit is equipped with a pusher which is running in synchronization with flow pack wrapper. The pusher feeds products into infeed conveyor of flow pack machine.



KASA YIKAMA MAKİNELERİ

Tamamen paslanmaz çelikten imal edilmiş olup tünel tipi kasa yıkama makineleridir. Paslanmaz çelik konveyör ve klavuzlar yardımıyla kirli kasalar tünel içerisinde ilerlerken yüksek basınçlı su ile yıkama işlemi yapılmaktadır. Tünel içerisine yerleştirilmiş yüksek basınçlı su nozulları kasaların her bölgesinin homojen bir şekilde yıkanmasını sağlamaktadır. Arzu edildiğinde deterjan dozajlama pompası yardımıyla deterjanlı yıkama yapılabilmektedir. Yıkama işleminden sonra kasalar tünel içerisinde durulama bölümünde durulandıktan sonra isteğe göre kurutulmaktadır.



CRATE WASHING MACHINES

Our tunnel type crate washers are completely made of high quality stainless steel material. With the help of stainless steel conveyor chain and side guides dirty crates are traveling in position during the washing process. High pressure water nozzles which are located in the washing tunnel are ensures that every part of crates are washed homogenously. It is also possible to wash the crates with detergent which dosing is by a detergent pump. After washing process crates are passing to the rinse section and if requested crates can be dried after rinsing.

UKY 150

Küçük işletmeler için geliştirilmiş yıkama ve durulama ünitelerinden oluşan kompakt yıkama makinesidir. Yıkama kapasitesi saatte 150 kasaya kadar çıkabilmektedir. Tek kişi ile çalışabilme, deterjan dozajlama, dezenfektan dozajlama opsiyonları ihtiyaca göre seçilebilmektedir.

This compact machine is designed for low capacities and has washing and rinsing sections. Washing capacity can go up to 150 crates per hour. One man operation, detergent dosing pump and disinfectant dosing pump is available options for this washing machine.



UKY 300

Yıkama, durulama ve kısmi kurutma ünitelerinden oluşan bu kompakt yıkama makinesinde kapasite saatte 300 adet kasaya kadar çıkabilmektedir. Tek kişi ile çalışabilme, deterjan dozajlama, dezenfektan dozajlama opsiyonları ihtiyaca göre seçilebilmektedir.

UKY 300 washing machine has washing, rinsing and air blowing unit in a compact design. Machine capacity can go up to 300 crates per hour. One man operation, detergent dosing pump and disinfectant dosing pump is available options for this washing machine.

UKY 600

Geliştirilmiş özellikleriyle endüstriyel kullanıma uygun modüle kasa yıkama makinesidir. Yıkama, durulama ve kurutma ünitelerinden oluşan makinenin kapasitesi saatte 600 adet kasaya kadar çıkabilmektedir. Modüler yapısı dolayısıyla kurutma ihtiyacına uygun olarak üretilmekte ve kurutma fanları ihtiyaca uygun seçilmektedir. Deterjan dozajlama, dezenfektan dozajlama opsiyonları ihtiyaca göre seçilebilmektedir.

UKY 600 washing machine is designed for semi industrial and industrial applications and has washing, rinsing and drying sections. Capacity of this machine can go up to 600 crates per hour. Because of its modular construction drying unit can be increased according to customers request. Detergant dosing pump and disinfectant dosing pump is available options for this washing machine.





UNTECH

Başarılarımızda katkısı olan tüm müşterilerimize
bize duydukları güvenden dolayı
teşekkür ederiz.



UNTEK MÜHENDİSLİK VE MAKİNA SAN. TİC. LTD. ŞTİ.
Eyüp Sultan Mah. İmam Hatip Cad.No: 22 Kat:1 34885 Sancaktepe - İstanbul
Tel : 0216 620 91 81 Faks: 0216 620 91 84
www.untek.com.tr info@untek.com.tr