

www.aypekmakina.com



FOR THE BEST BREAD
WE MAKE THE BEST OVEN

ÜRÜN KATALOGU / Product Catalog



AYPEK
FIRIN MAKİNALARI

HAKKIMIZDA

Şirketimiz fırın makineleri ve ekipmanlarında belli standart ve kalitede ürünler üreterek günümüze kadar gelmiştir. Gerek yurt içi gerekse yurt dışı satışları bulunan şirketimiz sürekli müşteri memnuniyeti prensibini kendine ilke ederek dağıtım ağlarını her geçen gün artırmaktadır.

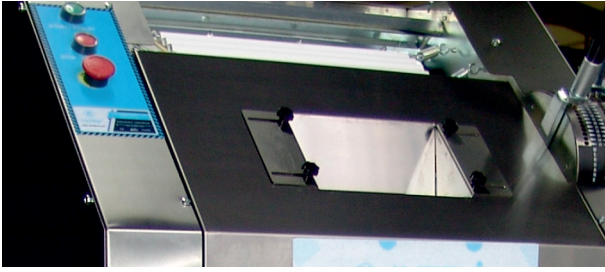
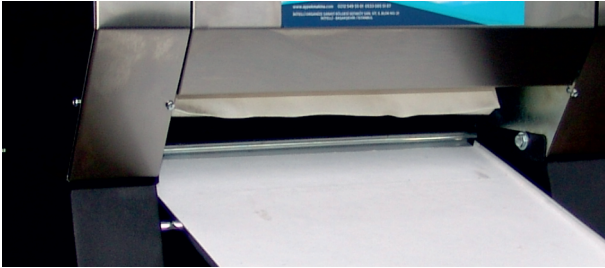
Müşterilerin isteklerine ve konu ile ilgili standartlara ve mevzuata uygun en iyi kalitede ürünler üretmektir. Müşteriye kalite, fiyat ve zamanında teslimat konusunda vereceğimiz güven, ismimizin teminatıdır. Sektörümüzde lider olmayı amaçlayan kuruluşumuz kaliteli, güvenli ürünler üretmek, rekabet gücünü korumak ve ileriye doğru geliştirmek için ürün kalitesinde sürekli iyileştirmeyi, verimliliği artırmayı, maliyetleri düşürmeyi en önemli hedefler olarak belirlemiştir.

Hedeflerimize ulaşmak kalite politikamızın ve kurduğumuz kalite sisteminin tüm çalışanlar tarafından anlaşılması, benimsenmesi, sürekli iyileştirilmesi ve uygulanması ile sağlanacaktır.



FOR THE BEST BREAD
WE MAKE THE BEST OVEN

BAGET & BASTON | AYP 1000



Teknik Özellikler

AYP 1000

Hamur İşleme Kapasitesi / Adet / Saat Turning Capacity Dough	2500
Hamur İşleme Ağırlığı / gr Turning Weight Dough / gr	50-900 gr
Yükseklik / mm Height / mm	1500 mm
Genişlik / mm Dimensions Machine / mm	1000 mm
Derinlik / mm Depth / mm	700 mm
Motor Gücü / kw Motor Power / kw	0.55 kw
Motor / d/dk Motor / d/dk	1500
Ağırlık / kg Weight / kg	250 kg
Motor / Elektrik Motor / Electric	380 Vlt

**Teknik Özellikler****AYP 800****Hamur İşleme Kapasitesi / Adet / Saat**
Turning Capacity Dough

2500

Hamur İşleme Ağırlığı / gr
Turning Weight Dough / gr

50-900 gr

Yükseklik / mm
Height / mm

1500 mm

Genişlik / mm
Dimensions Machine / mm

800 mm

Derinlik / mm
Depth / mm

700 mm

Motor Gücü / kw
Motor Power / kw

0.55 kw

Motor / d/dk
Motor / d/dk

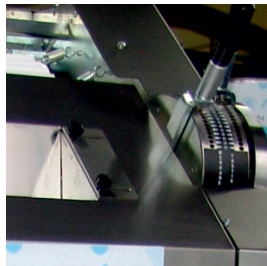
1500

Ağırlık / kg
Weight / kg

200 kg

Motor / Elektrik
Motor / Electric

380 Vlt





Genel Özellikler

Hamur işleme teknolojisinin en yeni sistemi olan kesme-tartma makinesi hamuru sıkıştırmadan ve yıpratmadan istenilen gramajda kesmektedir. Hamurun temas ettiği tüm yüzeyler paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Hamuru kendi ağırlığıyla pistonsilindir hareketiyle oluşturulan vakum sayesinde keser. Yağlama sistemi otomatik olarak çalışmaktadır. Böylece Makinenin daha uzun ömürlü olması sağlanır. Tüm yüzeyler gıda uyumlu yağ ile yağlanır. Gramaj ayar isteğe bağlı olarak otomatik veya mekanik imal edilebilir.

General Features

Our volumetric dough divider machine, which is the latest system of the dough processing technology, cuts the dough at the requested weight without pressing and harming the dough. All the surfaces contacting the dough are made of stainless steel. It cuts the dough with its own weight thanks to the vacuum generated by piston cylinder movement. The lubrication system is automatically operated. Thus, the machine is provided to have longer life. All surfaces are lubricated with food grade oil. The weight adjustment specification can be optionally manufactured manually or mechanically.



Teknik Özellikler	AYP-60	AYP-80	AYP-110	AYP-130
Kesme Kapasitesi / Adet / Saat Cutting Capacity	1900 - 2200	1900 - 2200	1900 - 2200	1900 - 2200
Kesme Ağırlığı / gr Dough Weight / gr	50-200	60-300	120-600	300-1000
Bunker Kapasitesi / kg Hopper Capacity / kg	50	50	50	50
Makine Boyutları / mm Dimensions Machine / mm	650x1370x1600	650x1370x1600	650x1370x1600	650x1370x1600
Hamur Çıkışı Yükseklik / h/mm Height Dough Exit	900-1000	900-1000	900-1000	900-1000
Elektrik Gücü / kw Electrical Power	1.75	1.75	1.75	1.75
Makina Ağırlığı / kg Weight Of Machine / kg	400	400	400	400



Teknik Özellikler	AYP-250	AYP-600	AYP-1000
Hamur Çevirme Kapasitesi / Adet / Saat Turning Capacity Dough	2500 ad/s	2500 ad/s	2500 ad/s
Hamur Çevirme Ağırlığı / gr Turning Weight Dough / gr	50-250 gr	120-600 gr	200-900 gr
Yükseklik / mm Height / mm	1400 mm	1400	1400
Genişlik / mm Dimensions Machine / mm	1000 mm	1000 mm	1000 mm
Motor Gücü / kw Motor Power / kw	1.10 kw	1.10 kw	1.10 kw
Motor / d/dk Motor / d/dk	1500	1500	1500
Derinlik / mm Depth / mm	10.000 mm	10.000 mm	10.000 mm
Ağırlık / kg Weight / kg	225 kg	225 kg	225 kg



Genel Özellikler

Yeni dizayn edilmiş olan bu makinede oluşturulan mükemmel sekronlama sayesinde her hamur doğru zamanda dinlendiricideki uygun hazneye düşer. Bir tur geçtikten sonra hamurlar pozitif transfer metoduyla yandaki sıralara kaydırılır. Transfer mekanizmasının ayarlanabilir olması sayesinde kullanıcıya sağ ve sol çıkış alması sağlanmış böylece daha rahat çalışma ortamı sunulmuştur.

Dinlendirme makinesinde kolayca temizleme imkanı sağlayan hijyenik naylon taşlar kullanılmıştır. Kumanda panosunda elektriksel hatalara karşı koruma önlemleri alınmıştır. İsteğe bağlı olarak kapasite ve şekil açısından farklı ebat ve büyüklükte makineler imal edilmektedir. Hamur ağırlığı 50 gr ile 1000 gr dır. Zincir dişliler değiştirilerek dinlendirme süresi uzatılabilir veya kısaltılabilir. Bu makinede uygulanan yeni dizayn edilmiş kesme tamburu ve emiş pistonu sayesinde, hamur örselenmeden ve sıkıştırılmadan kesilir.

General Features

Thanks to the perfect synchronization created on this newly designed machine, each dough fall into into the appropriate bowl in the right moment. After one turn, the doughs are shifted to the next row by the positive transfer method. Thanks to the transfer mechanism being adjustable, the user is provided with right and left output so that a more comfortable work environment is provided.

Hygienic nylon stones are used in the machine for easy cleaning. Some parts of the machine are covered with transparent material in order to display the doughs. Protection measures against electrical faults have been taken on the control panel.

Depeding on demand, different sizes and sizes of machines are manufactured in terms of capacity and shape. Doughe weight is from 50 gr to 1000 gr. The chain gears. Thanks to the newly designed cutting hopper and suction piston applied to this machine, the dough is cut open and suction piston applied to this machine, the dough is cut open and uncompressed.



Teknik Özellikler	AYP-154	AYP-238
Tas Adeti / Adet Proeefing Capacity / Prc	154 Adet	238 Adet
Dinlendirme Süresi / dk Turning Weight Dough / gr	4-5 Dakika	6-7 Dakika
Derinlik / mm Depth / mm	900 mm	1400 mm
Genişlik / mm Dimensions Machine / mm	1650 mm	1650 mm
Yükseklik / mm Height / mm	2350 mm	2350 mm
Makine Ağırlık / kg Machine Weight / kg	500 kg	650 kg
Motor Gücü / kw Motor Power / kw	0.37 kw	0.37 kw



Genel Özellikler

Yenilene yastık ayar sistemi ile daha önce üretilen makinelerden farklı olarak dörtlü ayar sistemi yerinde sadece bir volant vasıtasıyla kolayca ayarlanabilip hamurun her noktasına eşit baskı oluşturması sağlanmıştır. Türk fırıncılığının istediği francala şeklini verebilen makinemiz, çift yastıklı sistemi ile istenilen boyu elde edebildiği gibi sivri uç ve dolgun görünümü sağlayabilmektedir. Ayrıca yenilenen makinemizde kullanılan merdane düzeneği ile birlikte, hamurun merdaneye yapışması imkansız hale getirilmiştir.

Makine ebatlarında yapılan değişiklikle birlikte, hem daha küçük boyutlar elde edilmiş hemde makinenin çıkış kısmında hamurları toplayan kişinin eğilmeden rahat bir şekilde çalışmasını sağlamıştır.

General Features

Unlike the previously produced machines, with the regenerating pillow adjustment system, it can be adjusted easily by means of only one flywheel instead of the quadrature adjustment system, ensuring equal pressure on each point of the dough.

Turkish baking machine wants to give the shape of a francala machine, double padded system can achieve the desired size as well as a sharp point and fuller appearance can provide.

In addition, together with the roller assembly used in our renewed machine, the paste is made impossible to stick to the merdaney. With the changes made to the machine sizes, both smaller dimensions are achieved and the person who collects the dough at the exit of the machine is provided with a more comfortable working without bending.



Teknik Özellikler

Hamur Kapasitesi Cutting Capacity	Genişlik / mm Dimensions / mm	Uzunluk / mm Width / mm	Motor Gücü / kw Motor Power / kw	Motor Elektrik / Vlt Motor Electric / Vlt	Ağırlık / kg Weight / kg
2500 ad/s uh	650 mm	1850 mm	1.50 kw	380 Vlt	275 Kg



Genel Özellikler

- Diferansiyel ve kayış muhafazası bakım onarım ve yağlama için kolay açılır kapanır menteşelidir.
- Ayarlanabilir ayaklar sayesinde altı kolayca temizlenir.
- Acil botun, start, stop özelliğine sahiptir.
- Gücünü diferansiyelden alır.
- Uzun ömürlü ve sessiz çalışma sağlar.
- Et ürünleri de yoğurur.
- 35 dakika da hamur yoğurma özelliği.
- İmalat ve montaj hatalarına karşı 2 yıl garantilidir.
- CE Standartlarına uygundur.

General Features

Differential ve strap protection is hinged for easily maintenance repair and lubrication. Cleanable easily with adjustable legs. Emergenct button, start stop buttons. Durable and quietly work. It can kneads meat products also. 50-100 - 150 - 200 kg flour optional. machines can kneads 35 minute. 2 year guaranteed, CE norm suitable



Teknik Özellikler	HYM-75	HYM-90	HYM-100	HYM-110
Motor Gücü / kw Motor Power / kw	1.5 kw	2.2 kw	3 kw	4 kw
Un Kapasitesi / kg Flour Capacity / kg	50 kg	100 kg	150 kg	200 kg
Hamur Kapasitesi / kg Dought Capacity / kg	85 kg	170 kg	250 kg	340 kg
Kilogram / kg Wieght / mm	210 kg	280 kg	370 kg	400 kg
Kazan Çapı / mm Diameter of boiler / mm	750 mm	900 mm	1000 mm	1100 mm
Ölçüler / mm Dimensions / mm	A / 850 B / 1050 C / 750	A / 1050 B / 1550 C / 900	A / 1200 B / 1850 C / 1000	A / 1200 B / 1950 C / 1100



Genel Özellikler

15 kg ile 125 kg un arası hamur yoğurma kapasitesine sahiptir.
Toplamda su dahil 200 kg hamur kapasitelidir.
Yavaş ve hızlı çift devirlidir.
18 dakikada hamur yapabilme özelliğine sahiptir.
Dijital panel sayesinde kalan zamanı gösterir ve işlem bitiminde uyarı sesi mevcuttur.
Kazan hareket motoru ayrıdır.
Kazan sağa ve sola hareket ettirelebilir.
Otomatik ve manuel olmak üzere i ki kullanma seçeneği mevcuttur.
24 V Kumanda paneli
Poly-V kayış kasnak sayesinde sessiz çalışma
Kazan çapa ve bıçak sayesinde sessiz çalışma
Kazan çapa ve bıçak 304 kalite paslanmaz malzemedir.
Tekerlekleri sayesinde kolay taşınır.
Sessiz ve titreşimsiz çalışmaktadır.
İmalat ve montaj hatalarına karşı 2 yıl garantilidir.
CE Standartlarına uygundur.

General Features

15 kg to 125 kg kneading flour
So total 200 kg with water.
It has double cycle (slow and fast).
It can kneads dough just 18 minute.
It has digital panel so you can use automatic or manuel options.
Cauldron engine is separete so it can move two directions.
It has 24 V command panel
Poly-V strap Cauldron, anchor and knife has 304 quality stainless material.
You can easily move machine
With wheels alsı it works quiet an no vibration.
2 year guaranteed.
CE norm suitable.



FOR THE BEST BREAD
WE MAKE THE BEST OVEN



Genel Özellikler

AVB (Anti Vibrasyon) basacak ile kaliteli kesim
Paslanmaz çelik bıçaklara sahiptir
Elektrostatik boyalı gövde mevcuttur
Sessiz ve titreşimsiz çalışmaktadır
Saatte 500 ekmeğe kesme kapasitesine sahiptir
300 gr - 3000 gr kadar dilimleme kapasitesine sahiptir
Siyah ve beyaz olmak üzere iki renk seçeneği
Tekerlekler sayesinde kolay taşınabilirlik sağlar
Monofaze motor
Kesim işlemi otomatik stop
26-28-32 (isteğe bağlı) bıçak sayıları
İmalat ve montaj hatalarına karşı 2 yıl garantilidir
CE Standartlarına uygundur

General Features

Quality slicing with Anti Vibration AVB
besides stainless iron knives
Electrostatic body painted
It work quiet and no vibration and
500 breads per hours
300 gr - 3000 gr. Bread capacity also
26-28-32 optional number of knives and
easily move machine with wheels
White or black optional color
Monofaze engine 220 V
Easily move machine with wheels
Automatic stop when slicing is done
2 year guaranteed
CE norm suitable



Teknik Özellikler

Un Eleme Kapasitesi
Flour Sieving Capacity

Motor Gücü / kw
Motor Power / kw

Motor Elektrik / Vlt
Motor Electric / Vlt

Ağırlık / kg
Weight / kg

3000 kg/s

1.1 kw

380 Vlt

115 Kg

Genel Özellikler

Unu havalandırır ve elenmesini sağlar
Unun rutubetini alır
Gövdeye yerleştirilmiş tekerlekler sayesinde
kolayca hareket edebilmektedir
Kapasitesi 2000 kg / saat olup
Emniyet ızgarası mevcuttur.

General Features

This machine keeps the flour airy and
it sieves the flour
It takes the moisture content of the flour
By means of small wheels which are fixed
on the body of the machine it moves easily
The capacity is 200 kg / hour
and it has got a safety

www.aypekmakina.com

FOR THE BEST BREAD
WE MAKE THE BEST OVEN



İMALATHANE
İkitelli Organize Sanayi Bölgesi
Sefaköy San. Sitesi 5. Blok No:21
Başakşehir / İstanbul / TÜRKİYE

SHOWROOM
İkitelli Organize Sanayi Bölgesi
Sefaköy San. Sitesi 5. Blok No:23
Başakşehir / İstanbul / TÜRKİYE

T. +90 (212) **549 55 01**
F. +90 (212) **549 55 02**
G. +90 **533 085 51 87**
info@aypekmakina.com
www.aypekmakina.com