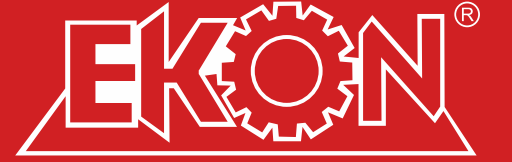




**EKO<sup>®</sup>N**





ISI MAK. GIDA İNŞ. SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.

# fırınlar

ovens

печу

الأفران





## DÖNER FIRIN

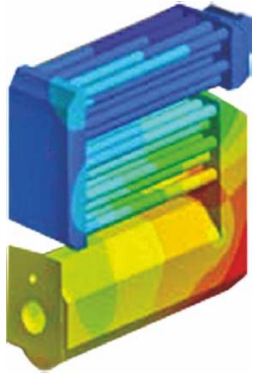
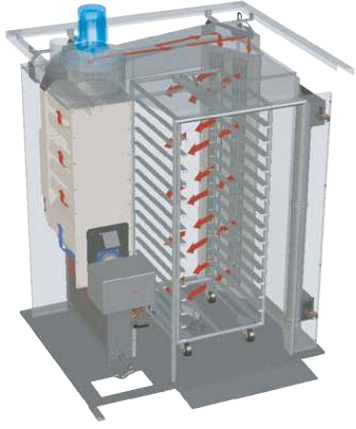
ROTARY RACK OVEN  
ВРАЩАЮЩАЯСЯ ПЕЧЬ  
الفرن الدوّار

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





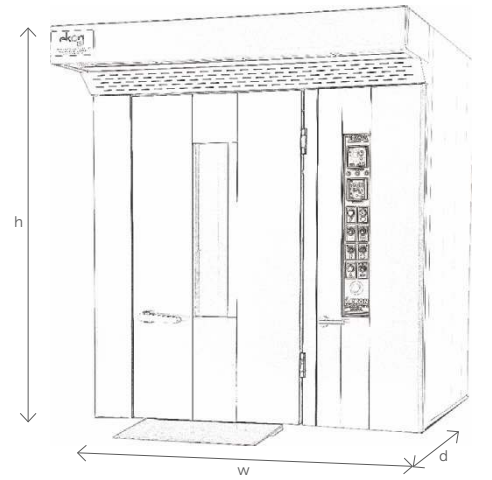
EKON Döner Fırınının başlıca özelliği ; dönen göbek sistemi , çift taraflı buhar püskürterek verme ve fan sayesinde tüm ürünleri eşit pişirme imkanı sağlar. EKON Döner Fırın genel olarak krom saçtan üretilmiş olup yanma hücresi ısıya dayanıklı özel krom saçtan yapılmıştır Fırın kapısındaki cam bölme ısıya dayanıklıdır. Fırın üzerinde bulunan Aspiratör ve Davlumbaz sayesinde fırın kapısı açıldığında çıkan ısı , koku ve buhar baca vasıtasıyla dışarı atılır. EKON Döner Fırın, Fuel-oil , doğalgaz , mazot , odun yakıt ve fındık kabuğu olarak çalıştırılabilir.



Главной особенностью вращающейся печи EKON является наличие вращающейся центральной системы, подача пара путём двусторонней пульверизации и обеспечение равномерной выпечки всех изделий благодаря вентилятору. Вращающаяся печь EKON обычно изготавливается из хромированных железных листов, а горельная камера изготовлена из теплоустойкого хромированного железного листа. Стеклопанель перегородки на дверце печи теплоустойчива. Благодаря вытяжному колпаку и аспиратору над печью тепло, запахи и пар, выходящие при открытии дверцы печи, выбрасываются наружу посредством дымоходной трубы. Вращающаяся печь работает на дизельном топливе, природном газе, мазуте, дровах и ореховой скорлупе.

-من السهل الوصول للوحة السيطرة و التحكم فيه.  
-الهيكل الخارجي مصنوع بالكامل من الصفائح - الفولاذية الغير قابلة للصدأ.  
- إمكانية مراقبة نضج الخبز بالعين من خلال اللوح الزجاجي الواسع الموجود فى باب الفرن.  
-نظام المنحدر المصنوع من الصفائح الفولاذية الغير قابلة للصدأ يوفر سهولة نقل عربات المقالي إلى قسم الخبز.  
-النظام المركزي الدوار، يوفر إمكانية نضج جميع المنتجات بشكل متساوي من خلال رش البخار من الطرفين بواسطة المراوح.  
-وجود ساحة (شافطة)هواء كبيرة الحجم، و بواسطة العادم القابل للفك بالكامل والمصنوع من الكروم الغير قابل للصدأ فإن الحرارة، الرائحة والبخار الذي يخرج عند فتح باب الفرن يُطرد إلى الخارج بواسطة المدخنة.  
يتم القضاء على حالة تسرب الرائحة والبخار إلى الخارج.  
-عازل قوي ( ٢٠ سم ) للعزل الحراري.  
إمكانية استعمال بدائل كثيرة كوقود لهذه الأفران مثل الديزل، زيت الوقود، الغاز الطبيعي، الخشب وقشور البندق.  
-أفراننا مناسبة للعمل بالغاز الطبيعي.

The EKON Rotary Oven comes with a revolving drum system and with a dual steam nozzle and fan, ensures that all products are baked equally. The EKON Revolving Oven is made of chrome sheet and the burning cell is specially treated. The glass partition of the oven door is heat resistant. The aspirator and hood expel the heat, smells and steam through the chimney when the door is opened. The EKON Rotary Oven can be used with Fuel-oil, natural gas, Diesel, wood or hazelnut shells.



#### Teknik Özellikler / Technical Specifications / ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ / الفنية المواصفات

| MODEL NUMARASI                      | MODEL NO                               | МОДЕЛЬ №                                      | رقم الموديل                             | DN 50   | DN 100  | DN 210   |
|-------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------|---------|---------|----------|
| Genişlik (mm)                       | Width (mm)                             | Ширина (мм)                                   | (مم) العرض                              | 1.500   | 1750    | 2.200    |
| Derinlik (mm)                       | Depth (mm)                             | Глубина (мм)                                  | (مم) العمق                              | 1.050   | 1.350   | 1.600    |
| Yükseklik (mm)                      | Height (mm)                            | Высота (мм)                                   | (مم) الارتفاع                           | 1.750   | 2000    | 2.300    |
| Tava adeti                          | Number of trays                        | пан Списки                                    | عدد المقالي                             | 13 - 15 | 13 - 15 | 14 - 16  |
| Tava ebatı (cm)                     | Tray dimensions (mm)                   | пан размер                                    | أبعاد المقالي(سم)                       | 40 x 60 | 59 x 80 | 75 x 104 |
| Kapasite                            | Capacity (quan/h)                      | Мощность (час/шт.)                            | (ساعة/عدد)القدرة                        | 180     | 312     | 672      |
| Ağırlık (kg)                        | Weight (kg)                            | Вес                                           | (كجم) الوزن                             | 1250    | 1950    | 2250     |
| Piştirme alanı (m²)                 | Baking area (m²)                       | приготовление области                         | (م²) مساحة منطقة الطهي                  | 4.7     | 5.9     | 12.8     |
| Piştirme süresi (dk)                | Baking time (min)                      | Срок выпекания (мин.)                         | مدة الطهي(دقيقة)                        | 16 - 18 | 16 - 18 | 16 - 18  |
| Piştirme sıcaklığı (max.)           | Baking temperature (max.)              | Температура выпекания                         | (درجة مئوية) حرارة الطهي                | 300°C   | 300°C   | 300°C    |
| Ortalama ısı ihtiyacı               | Average heat requirement               | Средняя потребность в тепле                   | الحرارة المطلوبة درجة متوسط             | 34.000  | 46.000  | 61.500   |
| Kurulu güç (gaz ve sıvı yakıtlarda) | Installed power (gas and liquid fuels) | Установленная мощность (газ и жидкое топливо) | (الغازفي والوقود السائل) الطاقة المركبة | 1.6     | 2       | 3.5      |
| Motorin sarfiyatı (lt)              | Diesel consumption (L)                 | потребление топлива                           | استهلاك الوقود(لتر)                     | 2       | 4       | 8        |
| Doğalgaz sarfiyatı (m³)             | Natural Gas Consumption (m³)           | потребление газа                              | (م³)الغاز استهلاك                       | 4       | 6       | 10       |
| Elektrik sarfiyatı (kw)             | Electricity consumption (Kw)           | расход энергии (ч/кВт)                        | الكهرباء (كيلو وات) استهلاك             | 18      | 30      | 58       |
| İzolasyon (cm)                      | Isolation (cm)                         | Изоляция (см)                                 | العزل (سم)                              | 20      | 20      | 20       |





## DÖNER FIRIN

ROTARY RACK OVEN

ВРАЩАЮЩАЯСЯ ПЕЧЬ

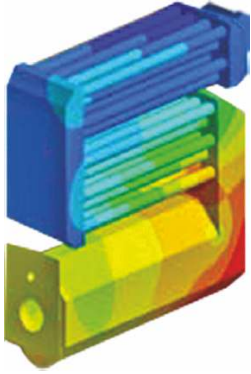
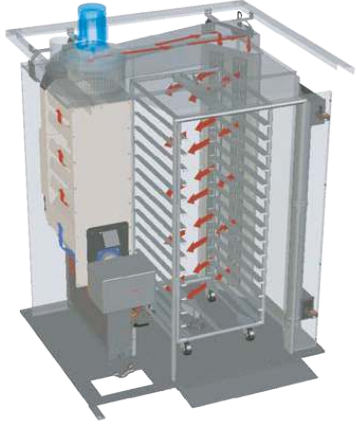
المواصفات التقنية للفرن الدوار

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





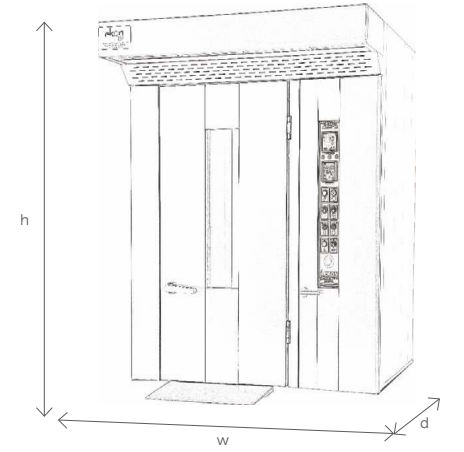
EKON Döner Fırınının başlıca özelliği ; dönen göbek sistemi , çift taraflı buhar püskürterek verme ve fan sayesinde tüm ürünleri eşit pişirme imkanı sağlar. EKON Döner Fırın genel olarak krom saçtan üretilmiş olup yanma hücresi ısıya dayanıklı özel krom saçtan yapılmıştır Fırın kapısındaki cam bölme ısıya dayanıklıdır. Fırın üzerinde bulunan Aspiratör ve Davlumbaz sayesinde fırın kapısı açıldığında çıkan ısı , koku ve buhar baca vasıtasıyla dışarı atılır. EKON Döner Fırın, Fuel-oil , doğalgaz , mazot , odun yakıt ve fındık kabuğu olarak çalıştırılabilir.



Главной особенностью вращающейся печи EKON является наличие вращающейся центральной системы, подача пара путём двусторонней пульверизации и обеспечение равномерной выпечки всех изделий благодаря вентилятору. Вращающаяся печь EKON обычно изготавливается из хромированных железных листов, а горельная камера изготовлена из теплоустойкого хромированного железного листа. Стеклопанель перегородки на дверце печи теплоустойчива. Благодаря вытяжному колпаку и аспиратору над печью тепло, запахи и пар, выходящие при открытии дверцы печи, выбрасываются наружу посредством дымоходной трубы. Вращающаяся печь работает на дизельном топливе, природном газе, мазуте, дровах и ореховой скорлупе.

-من السهل الوصول للوحة السيطرة و التحكم فيه.  
-الهيكل الخارجي مصنوع بالكامل من الصفائح - الفولاذية الغير قابلة للصدأ.  
- إمكانية مراقبة نضج الخبز بالعين من خلال اللوح الزجاجي الواسع الموجود في باب الفرن.  
-نظام المنحدر المصنوع من الصفائح الفولاذية الغير قابلة للصدأ يوفر سهولة نقل عربات المقالي إلى قسم الخبز.  
-النظام المركزي الدوار، يوفر إمكانية نضج جميع المنتجات بشكل متساوي من خلال رش البخار من الطرفين بواسطة المراوح.  
-وجود ساحة (شافطة)هواء كبيرة الحجم، و بواسطة العادم القابل للفك بالكامل والمصنوع من الكروم الغير قابل للصدأ فإن الحرارة، الرائحة والبخار الذي يخرج عند فتح باب الفرن يُطرد إلى الخارج بواسطة المدخنة.  
يتم القضاء على حالة تسرب الرائحة والبخار إلى الخارج.  
-عازل قوي ( ٢٠ سم )للعزل الحراري.  
إمكانية استعمال بدائل كثيرة كوقود لهذه الأفران مثل الديزل، زيت الوقود، الغاز الطبيعي، الخشب وقشور البندق.  
-أفراننا مناسبة للعمل بالغاز الطبيعي.

The EKON Rotary Oven comes with a revolving drum system and with a dual steam nozzle and fan, ensures that all products are baked equally. The EKON Revolving Oven is made of chrome sheet and the burning cell is specially treated. The glass partition of the oven door is heat resistant. The aspirator and hood expel the heat, smells and steam through the chimney when the door is opened. The EKON Rotary Oven can be used with Fuel-oil, natural gas, Diesel, wood or hazelnut shells.



#### Teknik Özellikler / Technical Specifications / ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ / الفنية المواصفات

| MODEL NUMARASI                      | MODEL NO                               | МОДЕЛЬ №                                      | رقم الموديل                            | DN 50   | DN 100  | DN 200   |
|-------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------------|---------|---------|----------|
| Genişlik (mm)                       | Width (mm)                             | Ширина (мм)                                   | (مم) العرض                             | 1.200   | 1.400   | 1.800    |
| Derinlik (mm)                       | Depth (mm)                             | Глубина (мм)                                  | (مم) العمق                             | 1.050   | 1.750   | 2.100    |
| Yükseklik (mm)                      | Height (mm)                            | Высота (мм)                                   | (مم) الارتفاع                          | 1.750   | 2000    | 2.300    |
| Tava adeti                          | Number of trays                        | пан Списки                                    | عدد المقالي                            | 13 - 15 | 13 - 15 | 14 - 16  |
| Tava ebatı (cm)                     | Tray dimensions (mm)                   | пан размер                                    | أبعاد المقالي(سم)                      | 40 x 60 | 59 x 80 | 75 x 104 |
| Kapasite (1 Saat)                   | Capacity                               | Мощность (час/шт.)                            | (ساعة/عدد)القدرة                       | 180     | 312     | 672      |
| Ağırlık                             | Weight                                 | Вес                                           | (كجم) الوزن                            | 1250    | 1950    | 2250     |
| Piştirme alanı                      | Baking area                            | приготовление области                         | (م²) مساحة منطقة الطهي                 | 4.7     | 5.9     | 12.8     |
| Piştirme süresi                     | Baking time                            | Срок выпекания (мин.)                         | مدة الطهي(دقيقة)                       | 16 - 18 | 16 - 18 | 16 - 18  |
| Piştirme sıcaklığı (max.)           | Baking temperature (max.)              | Температура выпекания                         | (درجة مئوية) حرارة الطهي               | 300°C   | 300°C   | 300°C    |
| Ortalama ısı ihtiyacı               | Average heat requirement               | Средняя потребность в тепле                   | الحرارة المطلوبة درجة متوسط            | 34.000  | 46.000  | 61.500   |
| Kurulu güç (gaz ve sıvı yakıtlarda) | Installed power (gas and liquid fuels) | Установленная мощность (газ и жидкое топливо) | (الغازي والوقود السائل) الطاقة المركبة | 1.6     | 2       | 3.5      |
| Motorin sarfiyatı (lt)              | Diesel consumption                     | потребление топлива                           | استهلاك الوقود(لتر)                    | 2       | 4       | 8        |
| Doğalgaz sarfiyatı (m³)             | Natural Gas Consumption                | потребление газа                              | (م³)الغاز استهلاك                      | 4       | 6       | 10       |
| Elektrik sarfiyatı (kw)             | Electricity consumption                | расход энергии (ч/кВт)                        | الكهرباء (كيلو وات) استهلاك            | 18      | 30      | 58       |
| İzolasyon (cm)                      | Isolation (cm)                         | Изоляция (см)                                 | العزل (سم)                             | 20      | 20      | 20       |





HER KAT  
KOMPLE TAŞ VE BUHAR SİSTEMİ  
ÜRETEBİLİR VE BİRBİRİNDEN  
BAĞIMSIZ ÇALIŞABİLİR



## KARAFIRIN ELEKTRİKLİ (Çift Gözlü)

STONE OVEN (Double Baking Tray)  
КАМЕННОЙ ПЕЧИ (Двухместный противень)  
الفرن الأسود الكهربائي – بطبقتين

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





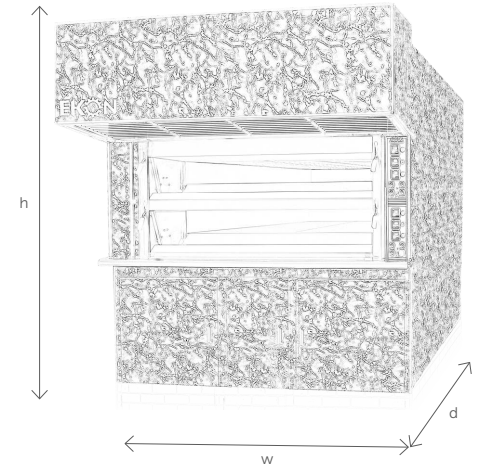
Geleneksel lezzetimiz , karafırın tadından vazgeçemeyenler için eş değer lezzet. Fırınlarda kötü görüntü , çevre kirliliği ve apartmanlardaki baca sorunu düşünülararak özel tasarlanmıştır. Avrupa standartlarına uygun , ruhsat alma problemini yok eden teknolojidir. Yüksek hijyen ve insan sağlığına uygundur. Tüm pişirme katları için alt ve üst rezistans grubu farklı derecelere ayarlanır ve bağımsızdır. Katlar ayrı açılan ikili cam sistemiyle tasarlanmıştır. Kapaklarda ısı kaybı , koku ve buharı dışarı vermesini engellemek amacıyla seramik elyaf gıda tüzüğüne uygun conta sistemi kullanılmıştır. Fırınlarmız üstün emniyet tedbirleri alınarak insan ergonomisine en uygun şekilde üretilmiştir. İçine yerleştirilen buhar düzeneği sayesinde isteğe bağlı her kata ayrı buhar verebilme imkanı sunulmuştur. Pişen her üründe en iyi sonuç garantisi.



Традиционный вкус нашей выпечки является равноценной для тех, кто не может отказаться от вкуса выпечки в каменной печи. Каменная печь разработана специально с учётом плохого внешнего вида печей, экологического загрязнения и проблем с дымоходной трубой в многоквартирных домах. Технология, соответствующая европейским стандартам, исключая возникновение проблем с получением разрешения. Для всех ярусов выпекания нижние и верхние группы нагревателей могут настраиваться на различную температуру. Установлена система двойных стёкол, открывающихся и закрывающихся по отдельности для повышения качества выпечки и наиболее подходящих для эксплуатации. Для предотвращения теплопотерь на крышках, выпуска наружу запахов и пара, использованы керамические ватные прокладки, соответствующие пищевому кодексу. Наши печи изготовлены самым подходящим с точки зрения эргономии человека способом, принимая все меры безопасности. Благодаря паровому механизму, размещённому внутри, при необходимости предоставлена возможность отдельной подачи пара на каждый ярус. Гарантирует наилучшие результаты при выпечке любого изделия.

لدينا النكهات التقليدية الذين لا يستطيعون التخلي عن نكهة الفرن الأسود. النكهة التي تعادل النكهات التقليدية. حيث تم تصميم الفرن بشكل خاص من خلال التفكير بمشاكل المداخل في البنية والتلوث البيئي والصورة السيئة للفرن. ووفقاً للمعايير الأوروبية، إنها التكنولوجيا التي تقضي على مشاكل الحصول على الترخيص. ومناسبة لصحة الإنسان وتتميز بنظافة عالية. يتم ضبط مجموعة المقاومة إلى الأعلى والأسفل لأجل كافة طبقات الطهي بدرجات مختلفة وتكون مستقلة. وقد تم تصميم الطبقات بنظام الزجاج المزدوج الذي يفتح بشكل مستقل يستخدم نظام الفصل بحيث يناسب النظام الداخلي للأغذية، ويمنع فقدان الحرارة، ولأجل منع تسرب الرائحة والبخار للخارج تم استخدام ألياف السيراميك. صممت وانتجت أفراننا من خلال اتخاذ كافة تدابير السلامة والأمان العالي لتكون أكثر ملائمة لبيئة العمل البشرية. ويفضل نظام البخار المركب بداخله يمكن إيصال البخار إلى كل البناء وحسب الحاجة وبشكل منفصل. النتيجة مضمونة سلفاً في كل منتج.

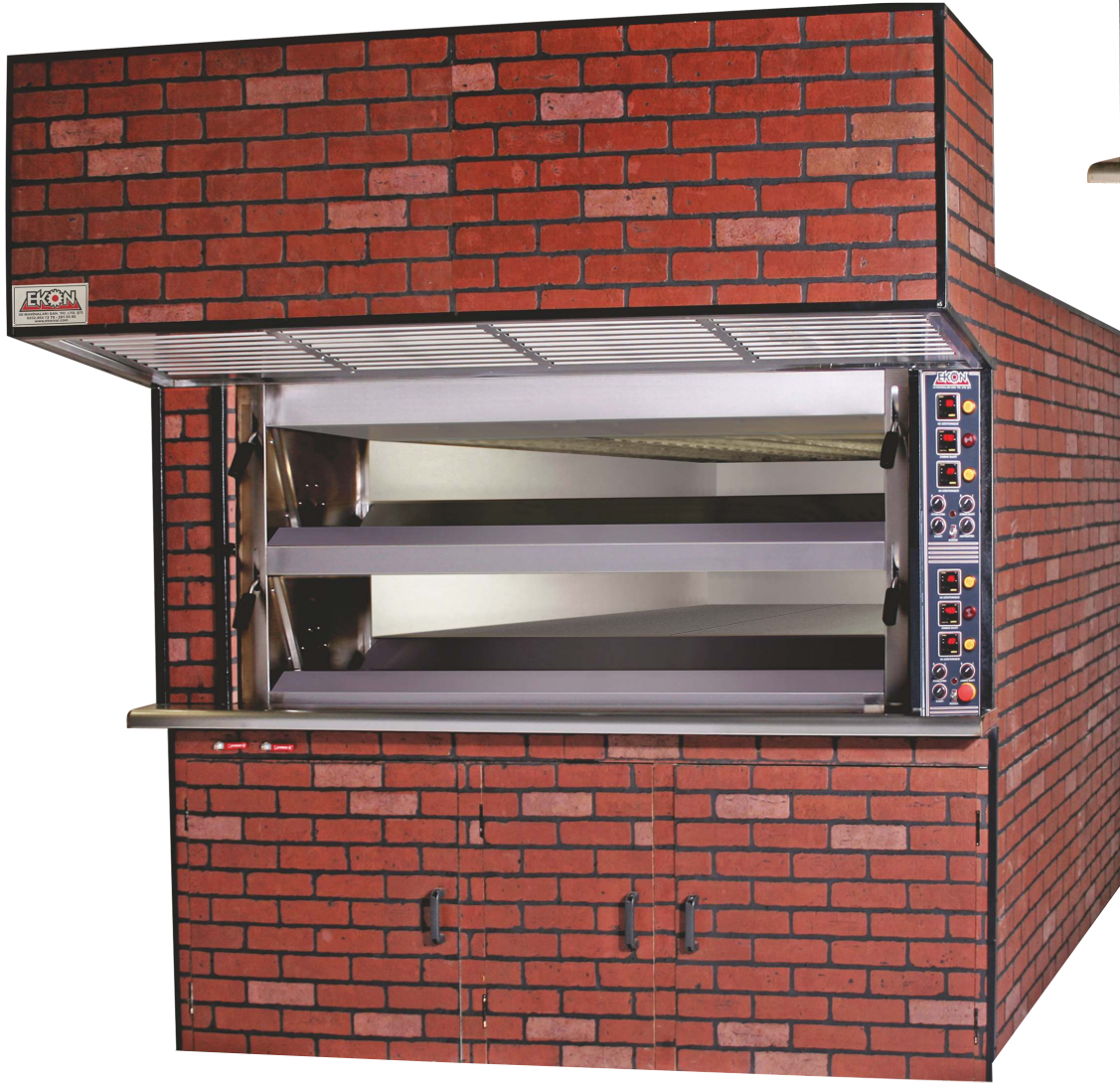
For those who cannot let go of our traditional flavour, the stone oven, now is a suitable alternative. This stone oven has been designed specially considering aesthetics, environmental pollution and chimney issues in apartment buildings. The technology is in accordance with European standards and eject the need to obtain a permit. Suitable for high hygiene and human health. The oven provides high level of hygiene and bakes goods most suitable to human health. All of the baking trays can be used separately. All upper and lower resistor groups in the baking trays can be set independently. The two oven doors can be opened and closed independently. The oven doors have a ceramic fibre gasket, in accordance with the food regulations, preventing the smells and steam from being released into the room. Our ovens are manufactured according to ergonomic standards with the highest safety precautions. The internal steam array can be used to spray steam on each of the baking trays independently. Every product baked by our ovens is guaranteed as best.



#### Teknik Özellikler / Technical Specifications / ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ / الفنية المواصفات

| MODEL NUMARASI            | MODEL NO                      | МОДЕЛЬ №                        | رقم الموديل                    | EK 200    | EK 221    | EK 222    | EK 271    | EK 272    | EK 273    |
|---------------------------|-------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Genişlik (mm)             | Width (mm)                    | Ширина (мм)                     | العرض (ملم)                    | 1750      | 1750      | 1750      | 2250      | 2250      | 2250      |
| Derinlik (mm)             | Depth (mm)                    | Глубина (мм)                    | العمق (ملم)                    | 2200      | 2500      | 3000      | 2500      | 3000      | 3400      |
| Yükseklik (mm)            | Height (mm)                   | Высота (мм)                     | الارتفاع (ملم)                 | 2000      | 2000      | 2000      | 2000      | 2000      | 2000      |
| İç Hacimi (cm x cm) (x2)  | Interior Vol (cm x cm) (x2)   | Внутренний объём (см) (x2)      | (سم x سم) (2 x ) الحجم الداخلي | 125 x 165 | 125 x 190 | 125 x 235 | 170 x 190 | 170 x 235 | 170 x 270 |
| Kapasite                  | Capacity (quant./h)           | Мощность (час/шт.)              | القدرة (عدد/ساعة)              | 220       | 240       | 288       | 360       | 432       | 576       |
| Piştirme süresi           | Baking Time (sec)             | Срок выпекания (мин.)           | مدة الطهي (دقيقة)              | 16 - 18   | 16 - 18   | 16 - 18   | 16 - 18   | 16 - 18   | 16 - 18   |
| Piştirme sıcaklığı (Alt)  | Baking Temp. (Upper)          | Температура выпекания (верхняя) | حرارة الطهي (درجة أعلى)        | 215°C     | 215°C     | 215°C     | 215°C     | 215°C     | 215°C     |
| Piştirme sıcaklığı (Üst)  | Baking Temp. (Lower)          | Температура выпекания (нижняя)  | حرارة الطهي (درجة أدنى)        | 185°C     | 185°C     | 185°C     | 185°C     | 185°C     | 185°C     |
| Ağırlık                   | Weight (kg)                   | Вес                             | الوزن (كجم)                    | 1750      | 1900      | 2100      | 2150      | 2400      | 2550      |
| Max. Sıcaklık             | Maximum Temperature(°C)       | Максимальная температура        | أقصى درجة حرارة                | 0 - 250   | 0 - 250   | 0 - 250   | 0 - 250   | 0 - 250   | 0 - 250   |
| Elektrik sarfıyatı (Kw/h) | Electrical Consumption (Kw/h) | расход энергии (ч/кВт)          | استهلاك الكهرباء               | 18        | 22        | 26        | 33        | 38        | 44        |





HER KAT KOMPLE  
TAŞ VE BUHAR SİSTEMİ  
ÜRETEBİLİR VE BİRBİRİNDEN  
BAĞIMSIZ ÇALIŞABİLİR



## KARAFIRIN ELEKTRİKLİ (Çift Gözlü)

STONE OVEN (Double Baking Tray)  
КАМЕННОЙ ПЕЧИ (Двухместный противень)  
الفرن الأسود الكهربائي – بطبقتين

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





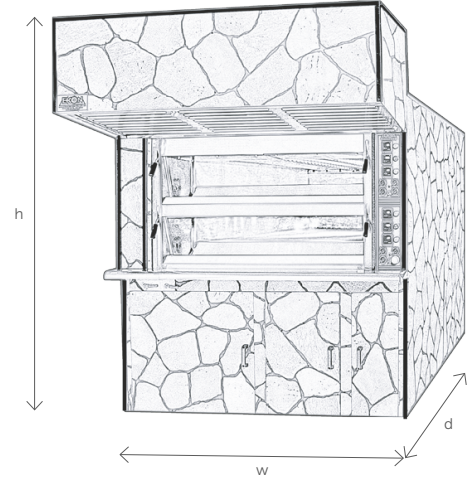
Geleneksel lezzetimiz , karafırın tadından vazgeçemeyenler için eş değer lezzet. Fırınlarda kötü görüntü , çevre kirliliği ve apartmanlardaki baca sorunu düşünülerek özel tasarlanmıştır. Avrupa standartlarına uygun , ruhsat alma problemini yok eden teknolojidir. Yüksek hijyen ve insan sağlığına uygundur. Tüm pişirme katları için alt ve üst rezistans grubu farklı derecelere ayarlanır ve bağımsızdır. Katlar ayrı açılan ikili cam sistemiyle tasarlanmıştır. Kapaklarda ısı kaybı , koku ve buharı dışarı vermesini engellemek amacıyla seramik elyaf gıda tüzüğüne uygun conta sistemi kullanılmıştır. Fırınlığımız üstün emniyet tedbirleri alınarak insan ergonomisine en uygun şekilde üretilmiştir. İçine yerleştirilen buhar düzeneği sayesinde isteğe bağlı her kata ayrı buhar verebilme imkanı sunulmuştur. Pişen her üründe en iyi sonuç garantisi.



Традиционный вкус нашей выпечки является равноценной для тех, кто не может отказаться от вкуса выпечки в каменной печи. Каменная печь разработана специально с учётом плохого внешнего вида печей, экологического загрязнения и проблем с дымоходной трубой в многоквартирных домах. Технология, соответствующая европейским стандартам, исключая возникновение проблем с получением разрешения. Для всех ярусов выпекания нижние и верхние группы нагревателей могут настраиваться на различную температуру. Установлена система двойных стёкол, открывающихся и закрывающихся по отдельности для повышения качества выпечки и наиболее подходящих для эксплуатации. Для предотвращения теплопотерь на крышках, выпуска наружу запахов и пара, использованы керамические ватные прокладки, соответствующие пищевому кодексу. Наши печи изготовлены самым подходящим с точки зрения эргономии человека способом, принимая все меры безопасности. Благодаря паровому механизму, размещённому внутри, при необходимости предоставлена возможность отдельной подачи пара на каждый ярус. Гарантирует наилучшие результаты при выпечке любого изделия.

لدينا النكهات التقليدية للذين لا يستطيعون التخلي عن نكهة الفرن الأسود. النكهة التي تعادل النكهات التقليدية. حيث تم تصميم الفرن بشكل خاص من خلال التفكير بمشاكل المداخن في البنية والتلوث البيئي والصورة السيئة للفرن. ووفقاً للمعايير الأوروبية، إنها التكنولوجيا التي تقضي على مشاكل الحصول على الترخيص. ومناسبة لصحة الإنسان وتتميز بنظافة عالية. يتم ضبط مجموعة المقاومة إلى الأعلى والأسفل لأجل كافة طبقات الطهي بدرجات مختلفة وتكون مستقلة. وقد تم تصميم الطبقات بنظام الزجاج المزدوج الذي يفتح بشكل مستقل يستخدم نظام الفصل بحيث يناسب النظام الداخلي للأغذية، ويمنع فقدان الحرارة، ولأجل منع تسرب الرائحة والبخار للخارج تم استخدام ألياف السيراميك. صممت وإنتجت أفراننا من خلال اتخاذ كافة تدابير السلامة والأمان العالي لتكون أكثر ملائمة لبنية العمل البشرية. ويفضل نظام البخار المركب بداخله يمكن إيصال البخار إلى كل البناء وحسب الحاجة وبشكل منفصل. النتيجة مضمونة سلفاً في كل منتج.

For those who cannot let go of our traditional flavour, the stone oven, now is a suitable alternative. This stone oven has been designed specially considering aesthetics, environmental pollution and chimney issues in apartment buildings. The technology is in accordance with European standards and eject the need to obtain a permit. Suitable for high hygiene and human health. The oven provides high level of hygiene and bakes goods most suitable to human health. All of the baking trays can be used separately. All upper and lower resistor groups in the baking trays can be set independently. The two oven doors can be opened and closed independently. The oven doors have a ceramic fibre gasket, in accordance with the food regulations, preventing the smells and steam from being released into the room. Our ovens are manufactured according to ergonomic standards with the highest safety precautions. The internal steam array can be used to spray steam on each of the baking trays independently. Every product baked by our ovens is guaranteed as best.



Teknik Özellikler / Technical Specifications / ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ / الفنية المواصفات

| MODEL NUMARASI            | MODEL NO                      | МОДЕЛЬ №                        | رقم الموديل                       | EK 200    | EK 221    | EK 222    | EK 271    | EK 272    | EK 273    |
|---------------------------|-------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Genişlik (mm)             | Width (mm)                    | Ширина (мм)                     | العرض (ملم)                       | 1750      | 1750      | 1750      | 2250      | 2250      | 2250      |
| Derinlik (mm)             | Depth (mm)                    | Глубина (мм)                    | العمق (ملم)                       | 2200      | 2500      | 3000      | 2500      | 3000      | 3400      |
| Yükseklik (mm)            | Height (mm)                   | Высота (мм)                     | الارتفاع (ملم)                    | 2000      | 2000      | 2000      | 2000      | 2000      | 2000      |
| İç Hacimi (cm x cm) (x2)  | Interior Vol (cm x cm) (x2)   | Внутренний объём (см) (x2)      | ( سم x سم ) ( 2 x ) الحجم الداخلي | 125 x 165 | 125 x 190 | 125 x 235 | 170 x 190 | 170 x 235 | 170 x 270 |
| Kapasite                  | Capacity (quant./h)           | Мощность (час/шт.)              | القدرة (عدد/ساعة)                 | 220       | 240       | 288       | 360       | 432       | 576       |
| Piştirme süresi           | Baking Time (sec)             | Срок выпекания (мин.)           | مدة الطهي (دقيقة)                 | 16 - 18   | 16 - 18   | 16 - 18   | 16 - 18   | 16 - 18   | 16 - 18   |
| Piştirme sıcaklığı (Alt)  | Baking Temp. (Upper)          | Температура выпекания (верхняя) | حرارة الطهي (درجة أعلى)           | 215°C     | 215°C     | 215°C     | 215°C     | 215°C     | 215°C     |
| Piştirme sıcaklığı (Üst)  | Baking Temp. (Lower)          | Температура выпекания (нижняя)  | حرارة الطهي (درجة أدنى)           | 185°C     | 185°C     | 185°C     | 185°C     | 185°C     | 185°C     |
| Ağırlık                   | Weight (kg)                   | Вес                             | الوزن (كجم)                       | 1750      | 1900      | 2100      | 2150      | 2400      | 2550      |
| Max. Sıcaklık             | Maximum Temperature(°C)       | Максимальная температура        | أقصى درجة حرارة                   | 0 - 250   | 0 - 250   | 0 - 250   | 0 - 250   | 0 - 250   | 0 - 250   |
| Elektrik sarfiyatı (Kw/h) | Electrical Consumption (Kw/h) | расход энергии (ч/кВт)          | استهلاك الكهرباء                  | 18        | 22        | 26        | 33        | 38        | 44        |





## KARAFIRIN ELEKTRİKLİ (Tek Gözlü)

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

**ELECTRICAL STONE OVEN (One Baking Tray)**  
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КАМЕННАЯ ПЕЧЬ (Один противень)  
الفرن الأسود الكهربائي – بطبقة واحدة





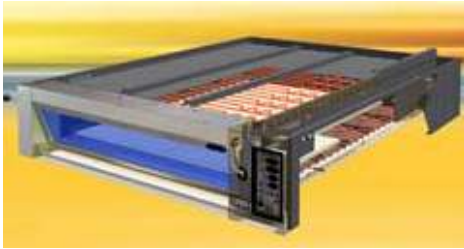
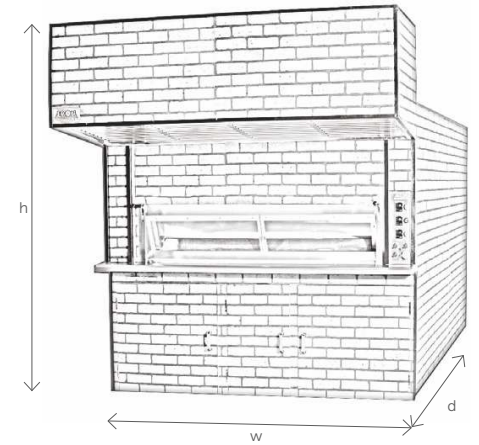
Geleneksel lezzetimiz , karafırın tadından vazgeçemeyenler için eş değer lezzet. Fırınlarda kötü görüntü , çevre kirliliği ve apartmanlardaki baca sorunu düşünülerek özel tasarlanmıştır. Avrupa standartlarına uygun , ruhsat alma problemini yok eden teknolojidir. Yüksek hijyen ve insan sağlığına uygundur. Tüm pişirme katları için alt ve üst rezistans grubu farklı derecelere ayarlanır ve bağımsızdır. Katlar ayrı açılan ikili cam sistemiyle tasarlanmıştır. Kapaklarda ısı kaybı , koku ve buharı dışarı vermesini engellemek amacıyla seramik elyaf gıda tüzüğüne uygun conta sistemi kullanılmıştır. Fırınlarımız üstün emniyet tedbirleri alınarak insan ergonomisine en uygun şekilde üretilmiştir. İçine yerleştirilen buhar düzeneği sayesinde isteğe bağlı her kata ayrı buhar verebilme imkanı sunulmuştur. Pişen her üründe en iyi sonuç garantisi.



Традиционный вкус нашей выпечки является равноценной для тех, кто не может отказаться от вкуса выпечки в каменной печи. Каменная печь разработана специально с учётом плохого внешнего вида печей, экологического загрязнения и проблем с дымоходной трубой в многоквартирных домах. Технология, соответствующая европейским стандартам, исключая возникновение проблем с получением разрешения. Для всех ярусов выпекания нижние и верхние группы нагревателей могут настраиваться на различную температуру. Установлена система двойных стёкол, открывающихся и закрывающихся по отдельности для повышения качества выпечки и наиболее подходящих для эксплуатации. Для предотвращения теплопотерь на крышках, выпуска наружу запахов и пара, использованы керамические ватные прокладки, соответствующие пищевому кодексу. Наши печи изготовлены самым подходящим с точки зрения эргономии человека способом, принимая все меры безопасности. Благодаря паровому механизму, размещённому внутри, при необходимости предоставлена возможность отдельной подачи пара на каждый ярус. Гарантирует наилучшие результаты при выпечке любого изделия.

لدينا النكهات التقليدية للذين لا يستطيعون التخلي عن نكهة الفرن الأسود، النكهة التي تعادل النكهات التقليدية. حيث تم تصميم الفرن بشكل خاص من خلال التفكير بمشاكل المداخل في البنية والتلوث البيئي والصورة السيئة للفرن. ووفقاً للمعايير الأوروبية، إنها التكنولوجيا التي تقضي على مشاكل الحصول على الترخيص. ومناسبة لصحة الإنسان وتتميز بنظافة عالية. يتم ضبط مجموعة المقاومة إلى الأعلى والأسفل لأجل كافة طبقات الطهي بدرجات مختلفة وتكون مستقلة. وقد تم تصميم الطبقات بنظام الزجاج المزدوج الذي يفتح بشكل مستقل يستخدم نظام الفصل بحيث يناسب النظام الداخلي للأغذية، ويمنع فقدان الحرارة، ولأجل منع تسرب الرائحة والبخار للخارج تم استخدام ألياف السيراميك. صممت وانتجت أفراننا من خلال اتخاذ كافة تدابير السلامة والأمان العالي لتكون أكثر ملائمة لبيئة العمل البشرية. ويفضل نظام البخار المركب بداخله يمكن إيصال البخار إلى كل البناء وحسب الحاجة وبشكل منفصل. النتيجة مضمونة سلفاً في كل منتج.

For those who cannot let go of our traditional flavour, the stone oven, now there is a suitable alternative. This stone oven has been designed specially considering aesthetics, environmental pollution and chimney issues in apartment buildings. The technology is in accordance with European standards and eject the need to obtain a permit. Suitable for high hygiene and human health. The oven provides high level of hygiene and bakes goods most suitable to human health. All of the baking trays can be used separately. All upper and lower resistor groups in the baking trays can be set independently. The two oven doors can be opened and closed independently. The oven doors have a ceramic fibre gasket, in accordance with the food regulations, preventing the smells and steam from being released into the room. Our ovens are manufactured according to ergonomic standards with the highest safety precautions. The internal steam array can be used to spray steam on each of the baking trays independently. Every product baked by our ovens is guaranteed as best.



#### Teknik Özellikler / Technical Specifications / ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ / الفنية المواصفات

| MODEL NUMARASI             | MODEL NO                      | МОДЕЛЬ №                        | رقم الموديل                     | EK 100    | EK 121    | EK 122    | EK 171    | EK 172    | EK 173    |
|----------------------------|-------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Genişlik (mm)              | Width (mm)                    | Ширина (мм)                     | العرض (ملم)                     | 1750      | 1750      | 1750      | 2250      | 2250      | 2250      |
| Derinlik (mm)              | Depth (mm)                    | Глубина (мм)                    | العمق (ملم)                     | 2200      | 2500      | 3000      | 2500      | 3000      | 3400      |
| Yükseklik (mm)             | Height (mm)                   | Высота (мм)                     | الارتفاع (ملم)                  | 2000      | 2000      | 2000      | 2000      | 2000      | 2000      |
| İç Hacimi (cm x cm)        | Interior Vol (cm x cm)        | Внутренний объём (см)           | (سم x سم) ( 2 x ) الحجم الداخلي | 125 x 165 | 125 x 190 | 125 x 235 | 170 x 190 | 170 x 235 | 170 x 270 |
| Kapasite                   | Capacity (quant./h)           | Мощность (час/шт.)              | القدرة (عدد/ساعة)               | 110       | 120       | 144       | 180       | 216       | 288       |
| Piştirme süresi            | Baking Time (sec)             | Срок выпекания (мин.)           | مدة الطهي (دقيقة)               | 16 - 18   | 16 - 18   | 16 - 18   | 16 - 18   | 16 - 18   | 16 - 18   |
| Piştirme sıcaklığı (Alt)   | Baking Temp. (Upper)          | Температура выпекания (верхняя) | حرارة الطهي (درجة أعلى)         | 215°C     | 215°C     | 215°C     | 215°C     | 215°C     | 215°C     |
| Piştirme sıcaklığı (Üst)   | Baking Temp. (Lower)          | Температура выпекания (нижняя)  | حرارة الطهي (درجة أدنى)         | 185°C     | 185°C     | 185°C     | 185°C     | 185°C     | 185°C     |
| Ağırlık                    | Weight (kg)                   | Вес                             | الوزن (كجم)                     | 1600      | 1700      | 1900      | 1950      | 2200      | 2350      |
| Max. Sıcaklık (°C)         | Maximum Temperature (°C)      | Максимальная температура        | أقصى درجة حرارة                 | 0 - 250   | 0 - 250   | 0 - 250   | 0 - 250   | 0 - 250   | 0 - 250   |
| Elektrik sarfiyatı (Kw/sa) | Electrical Consumption (Kw/h) | расход энергии (ч/кВт)          | استهلاك الكهرباء                | 9         | 14        | 16        | 16        | 19        | 22        |





## MINI KONVEKSİYONEL FIRIN

MINI CONVECTIONAL OVEN  
 КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ МИНИ

فرن إيكون تقليدي صغير



## PASTAMATİK (Elektrikli Turbo)

ELECTRIC TURBO BAKING OVENS  
 ПЕЧЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕЧЁНОГО  
 للفرن التبرو الكهربائي (باسماتيك)

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

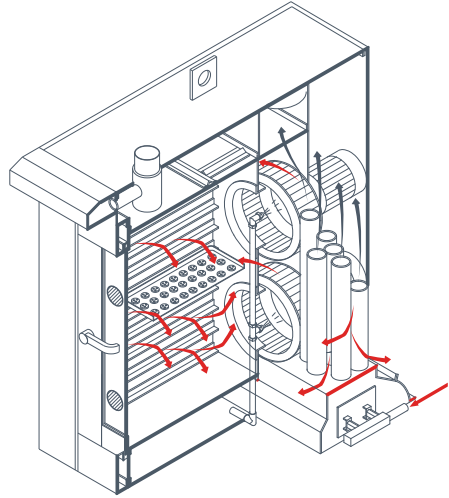




EKON Pastamatik Fırınının en büyük özelliği ; Uzun ömürlü rezistanlar ve turbo sistemi sayesinde düşük enerji tüketimi ve yüksek verim sağlanır. Paslanmaz çelik sirkülasyon fanı homojen ısı dağılımı sağlayarak pasta , börek çeşitleri pişirilebilir. Pişirme esnasında su püskürterek buhar elde edilebilir. Krom saçtan davlumbaz sayesinde fırın kapağı açıldığında çıkan ısı , koku ve buhar baca vasıtasıyla dışa atılır.. İsteğe bağlı olarak krom saçtan yapılmış mayalanma kabini ilave edilir. EKON Pastamatik Fırın , elektrik ve doğalgazlı olarak çalıştırılabilir.

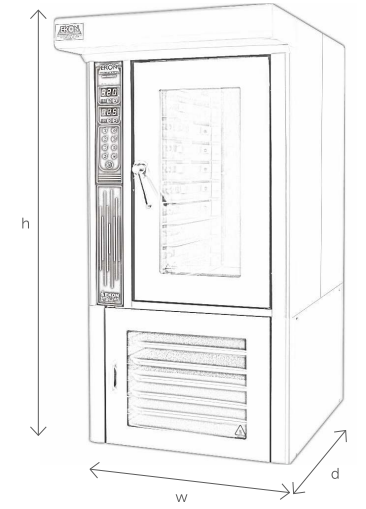


Самой главной особенностью печи для приготовления печёного EKON является обеспечение низкого энергопотребления и высокой эффективности благодаря долгосрочным нагревателям и турбосистеме. Циркуляционный вентилятор из нержавеющей стали обеспечивает равномерное распределение тепла, что позволяет выпекать различные виды печений и пирогов. Во время выпечки имеется возможность парообразования путём разбрызгивания воды. Благодаря вытяжному колпаку тепло, запахи и пар, выходящий при открытии дверцы печи, выбрасываются посредством дымоходной трубы. По желанию можно добавить кабину для брожения теста. Печь для приготовления печёных изделий EKON работает на электричестве и природном газе.



الاغطية يمكن مراقبة طهي المنتج بسهولة. هناك لوحة تحكم سهل الوصول اليها والسيطرة عليها في واجهة الفرن. بواسطة نظام التوربو فان دوران الهواء يساعد على دوران الحرارة في الداخل و بهذا يضمن طهي المنت صنع هذا الفرن للاستخدام في الشركات التي تحتاج لفرن ذات قدرة منخفضة.مثل :منتجي الكعك والبرك ومنتجي الحلويات والمطاعم و الفنادق والمنتجعات. الهيكل الخارجي مصنوع بالكامل من الصفائح الفولاذية غير قابلة للصدأ. وجود ساحة (شافطة)هواء كبيرة الحجم، و بواسطة العادم القابل للفك بالكامل والمصنوع من الكروم الغير قابل للصدأ فإن الحرارة، الرائحة والبخار الذي يخرج عند فتح باب الفرن يطرد الى الخارج بواسطة المدخنة. يمكن تعديل درجة الحرارة والبخار و فترة الطهي للفرن. من خلال النوافذ الزجاجية الموجودة على الاغطية يمكن مراقبة طهي المنتج بسهولة. هناك لوحة تحكم سهل الوصول اليها والسيطرة عليها في واجهة الفرن. بواسطة نواسطة نظام التوربو فان دوران الهواء يساعد على دوران الحرارة في الداخل و بهذا يضمن طهي المنتج بالتساوي أفراننا مناسبة للعمل بالغاز الطبيعي.

The most important characteristics of the EKON Electric Turbo Baking Oven are the low energy consumption values and high efficiency thanks to the durable heating coils and turbo system. The stainless steel circulation fan allows homogeneous heat distribution, suitable for all types of cakes and pies. During the baking procedure, water can be squirted to obtain steam. With the chrome sheet hood, the heat, smells and steam are expelled from the chimney and not let into the room when the oven door is opened. A fermentation chamber made of chrome sheet may be added as an option. The EKON Electric Turbo Baking Oven may be used with natural gas or electricity.



#### Teknik Özellikler / Technical Specifications / ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ / الفنية المواصفات

| MODEL NUMARASI          | MODEL NO                       | МОДЕЛЬ №                           | رقم الموديل                                    | PVS 5 K | PVS 9 E | PVS 9 D |
|-------------------------|--------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------------|---------|---------|---------|
| Genişlik (mm)           | Width (mm)                     | Ширина (мм)                        | العرض (مم)                                     | 850     | 850     | 850     |
| Derinlik (mm)           | Depth (mm)                     | Глубина (мм)                       | العمق (مم)                                     | 650     | 1.250   | 1.250   |
| Yükseklik (mm)          | Height (mm)                    | Высота (мм)                        | الارتفاع (مم)                                  | 1400    | 1.900   | 1.900   |
| Tava adeti              | Number of trays                | Пан списки                         | عدد المقالي                                    | 5       | 9       | 9       |
| Tava ebatı (cm)         | Tray dimensions (mm)           | Пан размер                         | أبعاد المقلاة (سم)                             | 40 x 60 | 40 x 60 | 40 x 60 |
| Hamur kapasitesi        | Dough capacity                 | Мощности по производству целлюлозы | ساعة/عدد قدرة العجن)                           | 18      | 36      | 36      |
| Pişirme süresi (dk)     | Baking time (min)              | Срок выпекания (мин.)              | مدة الطهي (دقيقة)                              | 10 - 14 | 10 - 14 | 10 - 14 |
| Pişirme sıcaklığı (°C ) | Baking temperature             | Температура выпекания              | درجة مئوية حرارة الطهي)                        | 250°C   | 300°C   | 300°C   |
| Pişirme alanı           | Baking area (m²)               | Приготовление области              | مساحة الطهي (م²)                               | 6.0     | 10.8    | 10.8    |
| Ortalama ısı ihtiyacı   | Average heat requirement       | Средняя потребность в тепле        | (киلوкалория/ساعة) متوسط درجة الحرارة المطلوبة | 13.000  | 13.000  | 13.000  |
| Elektrik sarfiyatı (kw) | Electricity consumption (kw/h) | Расход энергии (ч/квт)             | استهلاك الكهرباء (килоواط)                     | 6       | 12      | 15      |
| Doğalgaz sarfiyatı (m³) | Natural gas consumption (m³)   | Потребление газа                   | (م³) استهلاك الوقود                            | -       | 4       | -       |
| Ağırlık (kg)            | Weight (kg)                    | Вес                                | الوزن (كجم)                                    | 85      | 435     | 435     |
| İzolasyon (cm)          | Isolation                      | Изоляция                           | العزل (سم)                                     | 15      | 15      | 15      |





## LÜKS TİP KATLI FIRIN (Elektrikli Taş Taban Fırın)

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

LUXURY TYPE MULTI -TRAY OVEN (Electrical Stone Floor Ovens)

ЯРУСНАЯ ПЕЧЬ (Печи С Электрическим Каменным Дном)

الفرن الكهربائي بالقاعدة الحجرية





EKON Elektrikli Katlı Fırınının başlıca özelliği ; her katın taban ve tavan sıcaklık şiddetini 10 kademe mikro işlemci kontrollü güc değeri ile 50-280 C arasında kontrol edilebilir olması.Böylece her katta farklı ürün pişirilebilir. Tekerlekler sayesinde istenilen yere taşınabilir. Ürünlerin pişirilmesi sırasında fırının içindeki fazla buharı atmak için özel klepe sistemi vardır. Kat sayısı isteğe bağlı arttırılabilir olup ihtiyaca göre mayalandırma kabini ilave edilebilir. Mükemmel ısı izolasyonu sayesinde min. Enerji ile max. Sıcaklık elde edilirken serin bir çalışma ortamında üretim yapmanızı sağlar. Fırın üzerinde bulunan Aspiratör sayesinde fırın kapakları açıldığında çıkan ısı , koku ve buhar baca vasıtasıyla dışarı atılır.

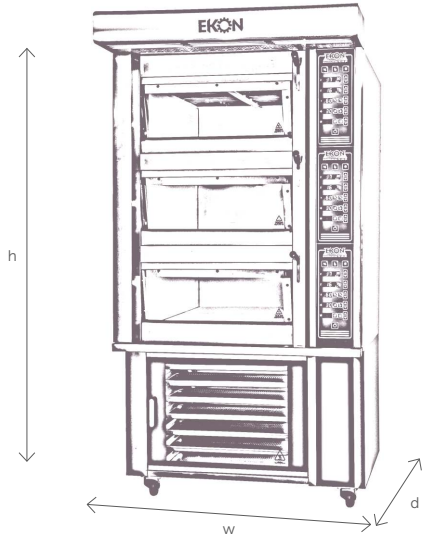


Главной особенностью электрической ярусной печи EKON является управляемость температурной мощностью дна и верхней части каждого яруса посредством 10-позиционного микропроцессора с величиной мощности 50-280 C. Таким образом, на каждом ярусе можно выпекать разные изделия. Ролики позволяют переносить печь на любое место. Во время выпечки изделий для выброса избытка пара внутри печи имеется специальная клапанная система. Количество ярусов можно увеличить, по желанию можно добавить кабину для брожения теста. Благодаря отличной тепловой изоляции при минимальном энергорасходе достигается максимальная температура, обеспечивается изготовление продукции в прохладной обстановке. Благодаря аспиратору, расположенному на печи, при открытии дверцы печи тепло, запах и пар выбрасываются наружу посредством дымоходной трубы.

للذين لا يستطيعون الاستغناء عن طعم خبز الفرن الحجري التقليدي فقد تم تثبيت لوحات حجر قاعدة خاصة تسمح بتوصيل الحرارة فتوفر امكانية انتاج الخبز بطريقة تعادل خبز الفرن الحجري. صنعت لأجل أماكن العمل الصغيرة، أفران المعجنات، أفران السميط، محلات الحلويات، المطاعم، الفنادق، محلات البيتزا و شركات الأغذية التي تعاني من ضيق المساحة. صغيرة الحجم و بالإمكان تحريكها بسهولة بواسطة العجلات المثبتة في اسفلها. شدة حرارة السقف والقاعدة و الباب الأمامي في كل طابق بالإمكان السيطرة عليها بين ٥٠ ٣٠٠ درجة مئوية بواسطة دورة كهربائية ذو ١٠ مراحل ذو سيطرة معالجة دقيقة. نتيجة طريقة العزل الخاصة تم تخفيض قدان الحرارة الى ادنى حد ولا تعطى حرارة للمحيط الخارجى(٣٠ سم) يوجد نظام غطاء خاص لطرح البخار الزائد الموجود داخل الفرن أثناء عملية الطهي كل طابق يعمل بشكل مستقل .يمكن تعديل درجة الحرارة ومدة الطهي و طرح البخار لكل طابق بشكل مختلف عن البقية. - يمكن زيادة عدد الطوابق حسب الطلب (٢- ٣). -بفضل نظام الإضاءة و زجاج المراقبة الواسعة الموجودة على أغطيتها التي تفتح و تغلق بسهولة والمصنوعة من الصفائح الفولاذية غير قابلة للصدأ تم توفير امكانية مراقبة عملية الطهي بواسطة العين. بواسطة العادم الكبير الحجم المصنوع من الكروم الغير قابل للصدأ والموجود أعلى الفرن، فإن الحرارة، الرائحة والبخار الذي يخرج عند فتح أبواب الفرن تطرد الى الخارج بواسطة المدخنة لوحة التحكم السهلة الوصول والسيطرة تقع أمام الفرن بجوار الأغذية

- إمكانية تركيب غرفة تخمير إلى الجزء السفلي من الفرن عند الرغبة.

The EKON Electrical Stone Floor Oven uses 10 level microprocessors to control the ceiling and floor temperature of each level between 50 and 280 C, allowing different goods to be baked on the trays. The oven is easily portable with the wheel attachments. The special discharge valve expels the excess steam from the oven during baking. The number of trays can be increased according to the application and a fermentation chamber may be added optionally. With the perfect insulation, the oven achieves maximum temperatures with a minimal amount of energy and provides a cool working environment. The aspirator upon the oven expel the heat, smells and steam through the chimney when the oven is opened.



#### Teknik Özellikler / Technical Specifications / ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ / الفنية المواصفات

| MODEL NUMARASI           | MODEL NO                      | МОДЕЛЬ №                   | رقم الموديل                      | EKF-600/2  | EKF-600/3  | EKF-800/2  | EKF-800/3  | EKF-1250/2 | EKF-1250/3 |
|--------------------------|-------------------------------|----------------------------|----------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Genişlik (mm)            | Width (mm)                    | Ширина (мм)                | (مم) العرض                       | 1000       | 1000       | 1350       | 1350       | 1750       | 1750       |
| Derinlik (mm)            | Depth (mm)                    | Глубина (мм)               | (مم) العمق                       | 1100       | 1100       | 1100       | 1100       | 1100       | 1100       |
| Yükseklik (mm)           | Height (mm)                   | Высота (мм)                | (مم) الارتفاع                    | 1850       | 1950       | 1850       | 1950       | 1950       | 1950       |
| İç hacmi (cm)            | Interior Vol (cm x cm)        | Внутренний объем (см)      | (سم) الحجم الداخلي(سم)           | 60 x 90    | 60 x 90    | 80 x 90    | 80 x 90    | 125 x 90   | 125 x 90   |
| Piştirme Kat sayısı      | Baking Number Of Deck         | кулинарные этажа           | عدد طبقات الطهي                  | 2          | 3          | 2          | 3          | 2          | 3          |
| Piştirme süresi (dakika) | Baking Time (min)             | Срок выпекания (мин.)      | مدة الطهي (دقيقة)                | 10 - 14    | 10 - 14    | 10 - 14    | 10 - 14    | 10 - 14    | 10 - 14    |
| Piştirme sıcaklığı (°C)  | Baking Temperature (°C)       | Температура выпекания (°C) | حرارة الطهي (درجة مئوية)         | 50 - 250°C | 50 - 250°C | 50 - 250°C | 50 - 250°C | 50 - 250°C | 50 - 250°C |
| Ağırlık (kg)             | Weight (kg)                   | вес (kg)                   | الوزن (كغ)                       | 260        | 380        | 360        | 480        | 460        | 700        |
| İzolasyon (cm)           | Isolation (cm)                | Изоляция (см)              | (سم)العزل                        | 30         | 30         | 30         | 30         | 30         | 30         |
| Elektrik tüketimi (kWh)  | Electrical Consumption (K/hw) | расход энергии (ч/кВт)     | ساعة/ كيلو واط(استهلاك الكهرباء) | 8          | 14         | 12         | 16         | 18         | 24         |





## EKONOMİK KATLI FIRIN (Elektrikli Taş Taban Fırın)

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

**MULTI -TRAY OVEN (Electrical Stone Floor Ovens)**  
ЯРУСНАЯ ПЕЧЬ (Печи С Электрическим Каменным Дном)  
الفرن الكهربائي بالقاعدة الحجرية





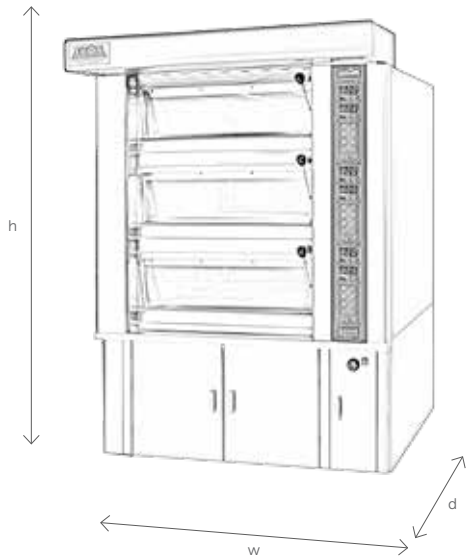
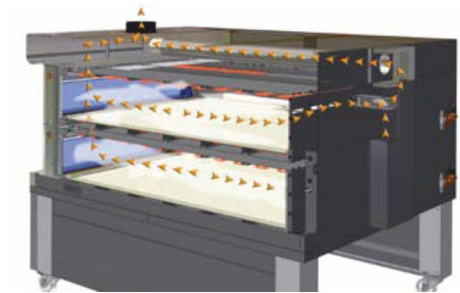
EKON Elektrikli Katlı Fırınının başlıca özelliği ; her katın taban ve tavan sıcaklık şiddetini 10 kademe mikro işlemci kontrollü güc değeri ile 50-280 C arasında kontrol edilebilir olması.Böylece her katta farklı ürün pişirilebilir. Tekerlekler sayesinde istenilen yere taşınabilir. Ürünlerin pişirilmesi sırasında fırının içindeki fazla buharı atmak için özel klepe sistemi vardır. Kat sayısı isteğe bağlı arttırılabilir olup ihtiyaca göre mayalandırma kabini ilave edilebilir. Mükemmel ısı izolasyonu sayesinde min. Enerji ile max. Sıcaklık elde edilirken serin bir çalışma ortamında üretim yapmanızı sağlar. Fırın üzerinde bulunan Aspiratör sayesinde fırın kapakları açıldığında çıkan ısı , koku ve buhar baca vasıtasıyla dışarı atılır.



Главной особенностью электрической ярусной печи EKON является управляемость температурной мощностью дна и верхней части каждого яруса посредством 10-позиционного микропроцессора с величиной мощности 50-280 C. Таким образом, на каждом ярусе можно выпекать разные изделия. Ролики позволяют переносить печь на любое место. Во время выпечки изделий для выброса избытка пара внутри печи имеется специальная клапанная система. Количество ярусов можно увеличить, по желанию можно добавить кабину для брожения теста. Благодаря отличной тепловой изоляции при минимальном энергорасходе достигается максимальная температура, обеспечивается изготовление продукции в прохладной обстановке. Благодаря аспиратору, расположенному на печи, при открытии дверцы печи тепло, запах и пар выбрасываются наружу посредством дымоходной трубы.

للذين لا يستطيعون الاستغناء عن طعم خبز القرن الحجري التقليدي فقد تم تثبيت لوحات حجر قاعدة خاصة تسمح بتوصيل الحرارة فتوفر إمكانية إنتاج الخبز بطريقة تعادل خبز القرن الحجري. صنعت لأجل أماكن العمل الصغيرة، أفران المعجنات، أفران السميط، محلات الحلويات، المطاعم، الفنادق، محلات البيتزا و شركات الأغذية التي تعاني من ضيق المساحة. صغيرة الحجم و بالإمكان تحريكها بسهولة بواسطة العجلات المثبتة في أسفلها. شدة حرارة السقف والقاعدة و الباب الأمامي في كل طابق بالإمكان السيطرة عليها بين ٥٠ - ٣٠٠ درجة مئوية بواسطة دورة كهربائية ذو ١٠ - مراحل ذو سيطرة معالجة دقيقة. نتيجة طريقة العزل الخاصة تم تخفيض فقدان الحرارة الى ادنى حد ولا تعطي حرارة للمحيط الخارجي(٣٠ سم) يوجد نظام غطاء خاص لطرح البخار الزائد الموجود داخل الفرن أثناء عملية الطهي كل طابق يعمل بشكل مستقل .يمكن تعديل درجة الحرارة ومدة الطهي و طرح البخار لكل طابق بشكل مختلف عن البقية. يمكن زيادة عدد الطوابق حسب الطلب (٣- ٢). بفضل نظام الإضاءة و زجاج المراقبة الواسعة الموجودة على أغطيتها التي تفتح و تغلق بسهولة والمصنوعة من الصفائح الفولاذية غير قابلة للصدأ تم توفير إمكانية مراقبة عملية الطهي بواسطة العين. بواسطة العادم الكبير الحجم المصنوع من الكروم الغير قابل للصدأ والموجود أعلى الفرن، فإن الحرارة، الرائحة والبخار الذي يخرج عند فتح أبواب الفرن تطرد الى الخارج بواسطة المدخنة لوحة التحكم السهلة الوصول والسيطرة تقع أمام الفرن بجوار الأغطية إمكانية تركيب غرفة تخمير إلى الجزء السفلي من الفرن عند الرغبة

The EKON Electrical Stone Floor Oven uses 10 level microprocessors to control the ceiling and floor temperature of each level between 50 and 280 C, allowing different goods to be baked on the trays. The oven is easily portable with the wheel attachments. The special discharge valve expels the excess steam from the oven during baking. The number of trays can be increased according to the application and a fermentation chamber may be added optionally. With the perfect insulation, the oven achieves maximum temperatures with a minimal amount of energy and provides a cool working environment. The aspirator upon the oven expel the heat, smells and steam through the chimney when the oven is opened.



| Teknik Özellikler / Technical Specifications / ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ / الفنية المواصفات |                               |                            |                                   |            |            |            |            |            |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|-----------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| MODEL NUMARASI                                                                            | MODEL NO                      | МОДЕЛЬ №                   | رقم الموديل                       | EKF-600/2  | EKF-600/3  | EKF-800/2  | EKF-800/3  | EKF-1250/2 | EKF-1250/3 |
| Genişlik (mm)                                                                             | Width (mm)                    | Ширина (мм)                | (مم) العرض                        | 1000       | 1000       | 1350       | 1350       | 1750       | 1750       |
| Derinlik (mm)                                                                             | Depth (mm)                    | Глубина (мм)               | (مم) العمق                        | 1100       | 1100       | 1100       | 1100       | 1100       | 1100       |
| Yükseklik (mm)                                                                            | Height (mm)                   | Высота (мм)                | (مم) الارتفاع                     | 1850       | 1950       | 1850       | 1950       | 1950       | 1950       |
| İç hacmi (cm)                                                                             | Interior Vol (cm x cm)        | Внутренний объем (см)      | (سم) الحجم الداخلي(سم)            | 60 x 90    | 60 x 90    | 80 x 90    | 80 x 90    | 125 x 90   | 125 x 90   |
| Piştirme Kat sayısı                                                                       | Baking Number Of Deck         | кулинарные этажа           | عدد طبقات الطهي                   | 2          | 3          | 2          | 3          | 2          | 3          |
| Piştirme süresi (dakika)                                                                  | Baking Time (min)             | Срок выпекания (мин.)      | مدة الطهي (دقيقة)                 | 10 - 14    | 10 - 14    | 10 - 14    | 10 - 14    | 10 - 14    | 10 - 14    |
| Piştirme sıcaklığı (°C)                                                                   | Baking Temperature (°C)       | Температура выпекания (°C) | حرارة الطهي (درجة مئوية)          | 50 - 250°C | 50 - 250°C | 50 - 250°C | 50 - 250°C | 50 - 250°C | 50 - 250°C |
| Ağırlık (kg)                                                                              | Weight (kg)                   | вес (kg)                   | الوزن (كغ)                        | 260        | 380        | 360        | 480        | 460        | 700        |
| İzolasyon (cm)                                                                            | Isolation (cm)                | Изоляция (см)              | (سم) العزل                        | 30         | 30         | 30         | 30         | 30         | 30         |
| Elektrik tüketimi (kWh)                                                                   | Electrical Consumption (K/hw) | расход энергии (ч/кВт)     | (ساعة/ كيلو واط) استهلاك الكهرباء | 8          | 14         | 12         | 16         | 18         | 24         |





## BORULU ÇOK KATLI (Forni) FIRIN

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

STEAM TUBE MULTİ DECKS (Forni) BAKING OVEN  
ПЕЧЬ С ТРУБОЙ

فرن انبوبي متعدد الطبقات (فورني)





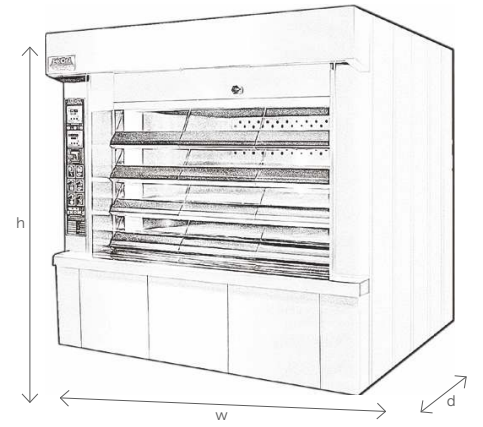
EKON Borulu Fırın ; kafes sistemi içinde ısı transferi borular aracılığıyla yapılan taş tabanlı olarak üretilmiştir. Özel geçiren tabanlar sayesinde geleneksel karafırın ekmeğine eş değer pişirme sağlamakla birlikte pişirilen ürünlerin duman ve gaza teması önleniği için sağlıklı bir pişirme ortamı sağlar. Elektrik sarfiyatı ve ısı kaybı emsallerine göre daha düşüktür. Kat kapakları ısıya dayanıklı camdan yapılmıştır. Fırın üzerinde bulunan kolay erişebilir ve kumanda edilebilir kontrol paneli sayesinde fırın sıcaklığı , buhar verme ve pişirme süresi ayarlanabilir. EKON Borulu Fırın ; Fuel-oil , doğalgaz , mazot ,elektrik ,odun yakıt ve fındık kabuğu olarak çalıştırılabilir.



Печь с трубой EKON изготовлена посредством труб передачи тепла в каркасной системе на каменной основе. Благодаря специальному дну, не только достигается выпечка хлеба с качеством, равноценным качеству хлеба, выпеченного в традиционной печи, но и обеспечивается здоровая среда для выпечки благодаря предотвращению контакта выпекаемых изделий с дымом и газом. Потребление электроэнергии и теплотери ниже, чем у аналогов. Крышки ярусов выполнены из теплостойкого стекла. Благодаря легкодоступному пульта управления, расположенному на печи, можно отрегулировать температуру печи, срок подачи пара и выпечки. Печь с трубой EKON; может работать на природном газе, дизельном топливе, мазуте, электричестве, дровах и ореховой скорлупе.

هذه الأفران مثل فرن المانادور ولكنها ليست مانادور. هي أفران داخل نظام قفصي، يتم انتقال الحرارة بواسطة انابيب ولها قاعدة حجرية. الذين لا يستطيعون الاستغناء عن طعم خبز الفرن الحجري التقليدي فقد تم تثبيت لوحات حجر قاعدة خاصة تسمح بتوصيل الحرارة فتوفر امكانية انتاج الخبز بطريقة تعادل خبز الفرن الحجري. نظرا لعدم وجود محرك كهربائي آخر غير محرك المشعل فإن استهلاك الطاقة الكهربائية وحدوث الأعطال قليلة الى درجة تكاد تكون منعدمة. لا يحدث فقدان في الحرارة (في نهاية العمل تكون حرارة الفرن ٢٦٠ درجة مئوية، وتكون حرارتها في صباح اليوم التالي عند بدء العمل حوالي ٢٢٠-٢٢٥ درجة مئوية). استهلاك الوقود أقل بنسبة ٥٠% مقارنة بالأفران الأخرى. يمنع وصول الدخان و الغازات الى المنتجات التي يتم خبزها وبذلك توفر بيئة صحية لخبز المنتجات. العجين ينضج بشكل متساوي في كل المناطق داخل الفرن. النضج الغير متجانس أمر مستبعد. وجود أغطية سهلة الفتح مصنوعة من الصفايح الفولاذية غير قابلة للصدأ و على هذه الأغطية يوجد زجاج مقاوم للحرارة يجعل مراقبة الطهي ممكنا بالعين. يمكن تعديل درجة الحرارة والبخار و فترة الطهي للفرن. يحتوي على لوحة تحكم سهلة الوصول والسيطرة. تم انشاء نظام عازل قوي للعزل الحراري (٣٠ سم) امكانية استعمال بدائل كثيرة كوقود لهذه الأفران مثل زيت الوقود، الغاز الطبيعي، الديزل، الكهرباء، قشور البندق و الخشب. أفراننا مناسبة للعمل بالغاز الطبيعي.

The EKON Steam Tube Multi Decks Baking Oven has a stone floor and tubes within a cage system that transfer heat to the oven. With the special conductive flooring, the oven can substitute a conventional stone oven and provides a healthy baking environment as the baked goods do not come into contact with smoke or gas. The electricity consumption and heat loss are lower than competing products. The tray doors are made of heat resistant glass. The easily accessed and managed control panel on the oven is used to set the oven temperature, steam application and baking time. The EKON Steam Tube Multi Decks Baking Oven can be used with Fuel-oil, natural gas, electricity, wood or hazelnut shells.



| Teknik Özellikler / Technical Specifications / ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ / الفنية المواصفات |                                |                            |                                     |               |               |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|---------------|---------------|---------------|
| MODEL NUMARASI                                                                            | MODEL NO                       | МОДЕЛЬ №                   | رقم الموديل                         | BM100         | BM150         | BM180         |
| Geniřlik (mm)                                                                             | Width (mm)                     | Ширина (Мм)                | العرض (مم)                          | 2.000         | 2.600         | 2.600         |
| Derinlik (mm)                                                                             | Depth (mm)                     | Глубина (Мм)               | العمق (مم)                          | 2.800         | 2.800         | 3.200         |
| Yükseklik (mm)                                                                            | Height (mm)                    | Высота (Мм)                | الارتفاع (مم)                       | 2.050         | 2.050         | 2.050         |
| İç hacim                                                                                  | Interior Vol (cm x cm)         | Внутренний Объем (См X См) | الحجم الداخلي (سمxسم)               | 121 x 210     | 181 x 210     | 181 x 240     |
| Ağırlık (kg)                                                                              | Weight (kg)                    | Вес                        | الوزن (كغم)                         | 6.500         | 7.500         | 8.500         |
| Kapasite                                                                                  | Capacity                       | Мощность (Час/Шт.)         | القدرة (عدد/ساعة)                   | 576           | 864           | 1008          |
| Piřirme kat sayısı                                                                        | Baking number of deck          | Кулинарные Этажа           | عدد طبقات الطهي                     | 4 ad          | 4 ad          | 4 ad          |
| Piřirme süresi                                                                            | Baking time (min)              | Срок Выпекания (Мин.)      | مدة الطهي (دقيقة)                   | 16 - 18       | 16 - 18       | 16 - 18       |
| Piřirme sıcaklığı (°C)                                                                    | Baking temperature (°C)        | Температура Выпекания      | حرارة الطهي (متوبة درجة)            | 210°C - 230°C | 210°C - 230°C | 210°C - 230°C |
| Motorin sarfiyatı (lt)                                                                    | Diesel consumption (lt)        | Потребление Топлива        | الوقود المستهلك الحد الأقصى (لتر)   | 4             | 5             | 6             |
| Doğal gaz sarfiyatı (m³)                                                                  | Natural gas consumption (m³)   | Потребление Газа (м³)      | الغاز المستهلك الحد الأقصى (ملم)    | 5             | 6             | 7             |
| Elektrik sarfiyatı (Kw/sa)                                                                | Electricity consumption (Kw/h) | Расход Энергии (Ч/Квт)     | استهلاك الكهرباء الحد الأقصى كيلوات | 1             | 1             | 1             |
| İzolasyon (cm)                                                                            | İzolasyon (cm)                 | Изоляция                   | العزل (سم)                          | 30            | 30            | 30            |





## MATADOR KATLI FIRIN

MULTI DECK BAKING OVENS (Matador Oven)

ПЕЧЬ С ТРУБОЙ

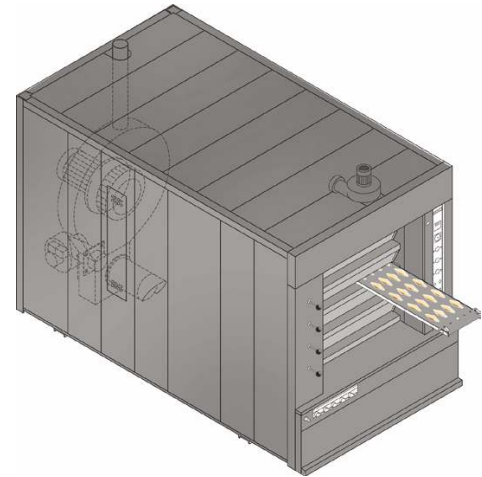
فرن ماتادور متعدد الطبقات

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





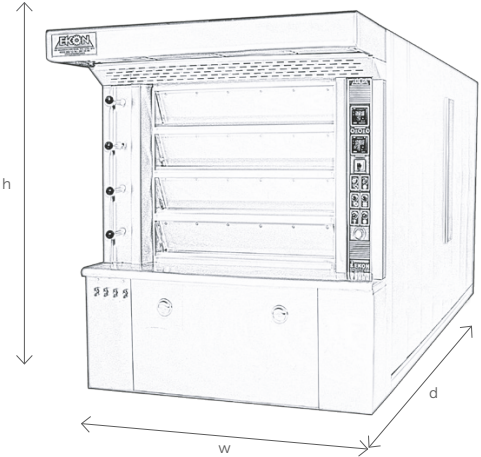
EKON Matador Fırın ; buharın, pişirme bölümlerine düzgün dağılmasını sağlayan buhar verme sistemi sayesinde karafırın ekmeğine eş değer ekmek pişirme olanağı sağlayan özel ısı geçiren taş tabanlı olarak üretilmiştir. Duman ve gazların pişen ürünlere teması engellendiği için sağlıklı bir pişirme ortamı sağlanmaktadır. Elektrik sarfiyatı ve ısı kaybı emsallerine göre çok düşüktür. Kat kapaklarına krom saçtan yapılmıştır. Fırın üzerinde bulunan kolay erişebilir ve kumanda edilebilir kontrol paneli sayesinde fırın sıcaklığı , buhar verme ve pişirme süresi ayarlanabilir. Fırın üzerinde bulunan Aspiratör ve Davlumbaz sayesinde fırın kapakları açıldığında çıkan ısı , koku ve buhar baca vasıtasıyla dışarı atılır. EKON Borulu Fırın ; Fuel-oil , doğalgaz , mazot ,elektrik , odun yakıt ve fındık kabuğu olarak çalıştırılabilir.



Печь Матадор EKON; благодаря системе подачи пара, обеспечивающей равномерное распределение пара по отсекам для выпечки, достигается качество выпеченного хлеба, равное по качеству хлебу, выпеченному в традиционной печи; изготовлена со специальным теплопроводимым дном. Благодаря предотвращению контакта выпекаемых изделий с дымом и газомобеспечивается здоровая среда для выпечки. Потребление электроэнергии и теплотери ниже, чем у аналогов. Крышки ярусов выполнены из хромированных железных листов. Благодаря легкодоступному пульта управления, расположенному на печи, можно отрегулировать температуру печи, срок подачи пара и выпечки. Благодаря вытяжному колпаку и аспиратору над печью тепло, запахи и пар, выходящие при открытии дверцы печи, выбрасываются наружу посредством дымоходной трубы. Печь с трубой EKON; может работать на природном газе, дизельном топливе, мазуте, электричестве, дровах и ореховой скорлупе.

Матадор Бديل للفرن الحجري، والمزود EKON فرن بنظام البخار الذي يضمن التوزيع المتساوي للبخار في غرفة الخبز، بالإضافة إلى الأرضية الصخرية المصروفة للحرارة. الفرن يمتص أي تماس بين الغاز والدخان وبين المنتجات، ليضمن محيط طهي صحي. نسب استهلاك الكهرباء وضياغ الحرارة أقل من المنتجات المنافسة. أبواب الأطباق مصنوعة من مادة الكروم. وحدة تحكم سهلة وعملية للتحكم في حرارة الفرن، البخار ومدة الطهي. الغطاء والشفاطة يقومان بعملية سحب وتصريف الغاز والدخان عبر المدخنة عندما يكون الفرن مفتوحا. مатадор مع زيت الوقود EKON يمكن استعمال فرن الغاز الطبيعي، الكهرباء، الحطب أو حتى قشور البندق.

The EKON Matador Oven is a substitute for stone ovens and comes with a steam system that ensures the equal distribution of steam in the baking chamber and a specially designed heat conducting stone floor. The oven prevents gas and smoke from coming into contact with the products, ensuring a healthy baking environment. The electricity consumption and heat loss are lower than competing products. The tray doors are made of chrome sheet. The easily accessed and managed control panel on the oven is used to set the oven temperature, steam application and baking time. The hood and aspirator upon the oven expel the heat, smells and steam through the chimney when the oven is opened. The EKON Matador Oven can be used with Fuel-oil, natural gas, electricity, wood or hazelnut shells.



| Teknik Özellikler / Technical Specifications / ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ / الفنية المواصفات |                                |                        |                                  |               |               |               |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------|----------------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| MODEL NUMARASI                                                                            | MODEL NO                       | МОДЕЛЬ №               | رقم الموديل                      | TF 50         | TF 100        | TF 150        | TF 180        |
| Genişlik (mm)                                                                             | Width (mm)                     | Ширина (мм)            | العرض (مم)                       | 1.850         | 1.850         | 2.500         | 2.500         |
| Derinlik (mm)                                                                             | Depth (mm)                     | Глубина (мм)           | العمق (مم)                       | 2.200         | 3.200         | 3.200         | 3.600         |
| Yükseklik (mm)                                                                            | Height (mm)                    | Высота (мм)            | الارتفاع (مم)                    | 2.050         | 2.050         | 2.050         | 2.050         |
| İç hacim                                                                                  | Interior vol (cm x cm)         | Внутренний объем       | الحجم الداخلي (سمxسم)            | 121 x 120     | 121 x 210     | 181 x 210     | 181 x 250     |
| Ağırlık (kg)                                                                              | Weight (kg)                    | Вес                    | الوزن (كغم)                      | 2.200         | 3.450         | 3.850         | 4.350         |
| Kapasite (miktar/sa)                                                                      | Capacity (quant./h)            | Мощность (час/шт.)     | (ساعة)القدرة (عدد                | 288           | 576           | 864           | 1008          |
| Piştirme kat sayısı                                                                       | Number of deck                 | Кулинарные этажа       | عدد طوابق الطهي                  | 4 ad          | 4 ad          | 4 ad          | 4 ad          |
| Piştirme süresi (dk)                                                                      | Baking time (min)              | Срок выпекания (мин.)  | مدة الطهي (دقيقة)                | 16 - 18       | 16 - 18       | 16 - 18       | 16 - 18       |
| Piştirme sıcaklığı (°C)                                                                   | Baking temperature (°C )       | Температура выпекания  | حرارة الطهي (درجة مئوية)         | 225°C - 250°C | 225°C - 250°C | 225°C - 250°C | 225°C - 250°C |
| Isıl güç                                                                                  | Thermal power                  | Тепловая мощность      | الطاقة الحرارية (كيلوواط)ساعة    | 30.700        | 66.500        | 79.000        | 92.500        |
| Motorin sarfiyatı (lt)                                                                    | Diesel consumption (L)         | Потребление топлива    | استهلاك الوقود (لتر)             | 3             | 6             | 8             | 10            |
| Doğalgaz sarfiyatı (m³)                                                                   | Natural gas consumption (m³)   | Потребление газа       | استهلاك الغاز الطبيعي (ملم)      | 4             | 8             | 10            | 12            |
| Elektrik sarfiyatı (Kw/sa)                                                                | Electricity consumption (kw/h) | Расход энергии (ч/квт) | استهلاك الكهرباء (كيلوواط. ساعة) | 2.8           | 3.2           | 3.2           | 3.2           |
| İzolasyon (cm)                                                                            | İzolasyon (cm)                 | Изоляция               | العزل (سم)                       | 30            | 30            | 30            | 30            |





## TÜNEL FIRINLAR

TUNNEL OVENS  
ТУНЕЛЬНЫЕ ПЕЧИ

فرن النفق

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



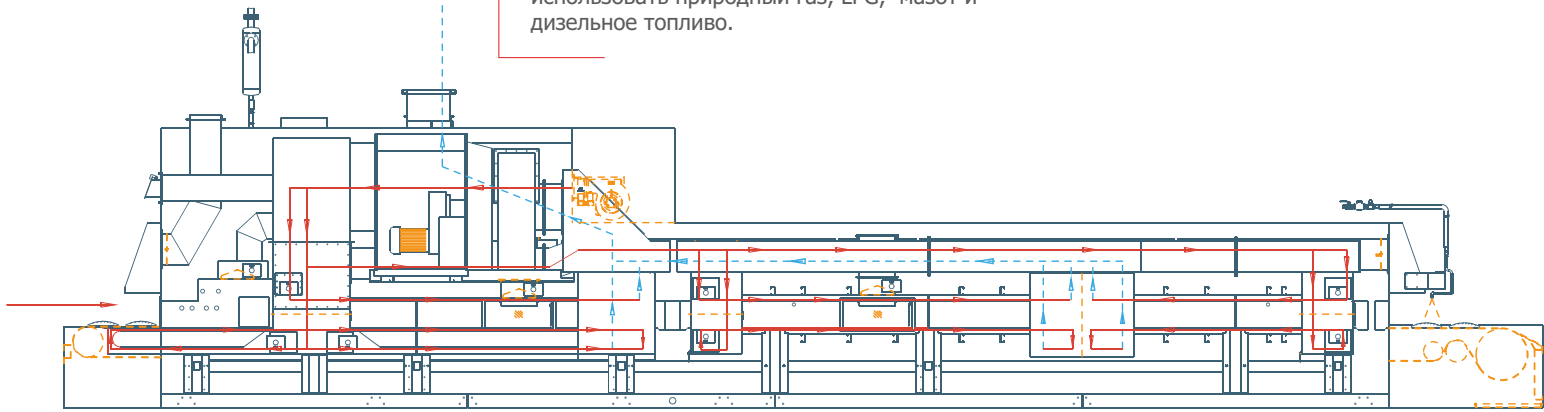


EKON tünel fırınlar ; boru ısıtma prensibi sayesinde her tür yakıt yakabilme olanağı sağlayarak dengeli, kaliteli ve en ekonomik pişirmenin elde edildiği tel veya taş tabanlı tünel fırınlardır. Üç pişirme kabininin taban ve tavanlarında ayrı ayrı dolaşan fırın ısıtma boruları ile her kabinde eşit pişirme olanağı sağlar.Piştirme kabini üst ve alt sıcaklıkları ayrı ayrı ayarlanabilir.Bu ayarlama özel damper sistemiyle yapılmaktadır.Böylece ürüne istenen kızarıklık kazandırılabilir. PLC kontrollü kolay ve problemsizdir.Her iki kenardan zincirler vasıtasıyla yürütülen kaydırma ve gerdirme sistemi ile uzun bant ömrü sağlar.İsteğe bağlı olarak tam otomatik veya yarı otomatik yükleme sistemi eklenebilir.Yakıt olarak Doğalgaz, LPG, Mazot ve Fuel Oil kullanılabilir.



Туннельные печи EKON – это печи с проволочным или каменным основанием, основанные на принципе нагревания трубы и обеспечивающие равномерную, качественную и наиболее экономичную выпечку. В этой печи имеются три отсека для выпечки, нижняя и верхняя часть которых нагреваются отдельно и обеспечивает возможность равномерного нагрева в каждой кабине. Температура верхней и нижней части кабины регулируется отдельно посредством специальной заслонки. Таким образом можно достичь требуемого уровня поджаривания изделия. Управление с PLC – простое и беспроблемное. Система проталкивания и натяжения, действующая посредством цепей с каждой из сторон, обеспечивает долговечность ленты. По желанию можно добавить полностью автоматическую или полуавтоматическую систему загрузки. В качестве топлива можно использовать природный газ, LPG, мазот и дизельное топливо.

أفران النفق هي أفران نفق بقاعده حجرية أو بقاعدة سلكية، من حيث المبدأ تستند على أنابيب التسخين من خلال تأمين إمكانية حرق كافة أنواع الوقود وبالتالي توفير موازنة، وجودة والحصول على الطهي الأكثر اقتصادية.تضمن إمكانية الطهي بالتساوي في كل غرفة طبخ عن طريق أنابيب التسخين حيث أن غرف الطبخ الثلاثة تدور بشكل منفصل في الأرضية والسقف. يمكن لغرفة الطهي ضبط التسخين العالي والسفلي بشكل منفصل. حيث يتم هذا الضبط عن طريق نظام المثبت الخاص. وهكذا فإن المنتج يمكن أن يحصل على الإحمرار المطلوب.الضبط سهل وليسيت هناك مشاكل.يضمن الشريط الطويل عمراً أطول عن طريق نظام الزلق والتمديد والتي تسير من الطرفين بواسطة جنزير (سلاسل). وحسب الطلب يمكن إضافة نظام التحميل إما نظام آلي أو نصف آلي.ويمكن استخدام الديزل LPC، الغاز الطبيعي وزيت الوقود للتشغيل.



| Teknik Özellikler / Technical Specifications / ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ / الفنية المواصفات |                                    |                                              |                                   |         |         |         |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------|---------|---------|---------|--|
| MODEL NUMARASI                                                                            | MODEL NO                           | МОДЕЛЬ №                                     | رقم الموديل                       | TBF 160 | TBF 200 | TBF 300 |  |
| Genişlik (mm)                                                                             | Width (mm)                         | Ширина (Мм)                                  | العرض (مم)                        | 3.900   | 3.900   | 3.900   |  |
| Yükseklik (mm)                                                                            | Height (mm)                        | Высота (Мм)                                  | الارتفاع (مم)                     | 4.200   | 4.200   | 4.200   |  |
| Uzunluk (mm)                                                                              | Depth (mm)                         | Длина (Мм)                                   | الطول (مم)                        | 11.500  | 14.500  | 20.000  |  |
| Piştirme Bandı Genişliği (mm)                                                             | Width of baking strip (mm)         | Ширина Ленты (Мм)                            | عرض شريط الطهي (مم)               | 3.000   | 3.000   | 3.000   |  |
| Piştirme Bandı Boyu (mm)                                                                  | Length of baking strip (mm)        | Длина Ленты (Мм)                             | طول شريط الطهي (مم)               | 9.000   | 12.000  | 18.000  |  |
| Fırın Giriş Isıl Güç (Kw)                                                                 | Oven entrance calorific power (kw) | Тепловая Мощность На Входе В Печь (Kw)       | الطاقة الحرارية لمدخل الفرن       | 160     | 210     | 320     |  |
| Ortalama Isıl Güç (Kcal/H)                                                                | Average calorific power (kcal/h)   | Средняя Тепловая Мощность (Kcal/H)           | الطاقة الحرارية المتوسطة          | 100.000 | 140.00  | 200.000 |  |
| Kapasite 250Gr / 18 Dk (adet/saat)                                                        | Capcity 250gr / 18 m (units/hour)  | Производительность 250Гр / 18 Мин. (Шт./Час) | (القدرة ٢٥٠غم/١٨دقيقة (عددا/ساعة) | 1600    | 2000    | 3000    |  |









# *hamur ürünleri*

*dough products*  
*место продукты*  
*منتجات العجين*







## HAMUR YOĞURMA MAKİNASI

DOUGH KNEADING MACHINE  
УСТАНОВКА ДЛЯ ЗАМЕСА ТЕСТА  
ماكينة العجن

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





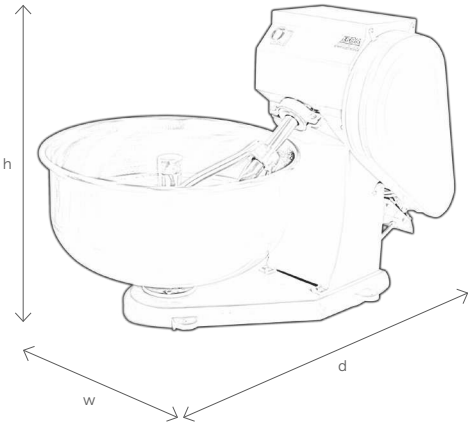
EKON Hamur Yoğurma Makinesi ; değişik çaplarda paslanmaz çelikten kazanı ve karıştırma çatalı her çeşit hamuru yoğurabilecek özellikte paslanmaz malzemeden imal edilmiştir.



Установка для замеса теста EKON; котёл различных диаметров и смешивающая лопасть изготовлены из нержавеющей материала для замеса любого вида теста.

في وعاء العجن ذو الأقطار المختلفة والمصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ يمكن عجن عجينة بالحجم المرغوب.

The EKON Dough Kneading Machine is made of stainless material and with its steel drum and mixer heads of varying diameter, can be used to knead any type of dough.



| Teknik Özellikler / Technical Specifications / ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ / الفنية المواصفات |                                |                                  |                                 |        |        |         |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|--------|--------|---------|---------|
| MODEL NUMARASI                                                                            | MODEL NO                       | МОДЕЛЬ №                         | رقم الموديل                     | HYM 80 | HYM 90 | HYM 100 | HYM 110 |
| Geniřlik (mm)                                                                             | Width (mm)                     | Ширина (мм)                      | العرض (مم)                      | 85     | 95     | 105     | 110     |
| Derinlik (mm)                                                                             | Depth (mm)                     | Глубина (мм)                     | العمق (مم)                      | 130    | 140    | 150     | 160     |
| Yükseklik (mm)                                                                            | Height (mm)                    | Высота (мм)                      | الارتفاع (مم)                   | 130    | 130    | 130     | 130     |
| Kapasite (kg)                                                                             | Capacity (kg)                  | Емкость (кг)                     | قدرة (كـلـغ)                    | 75 kg  | 100 kg | 150 kg  | 200 kg  |
| Makinenin ağırlığı (kg)                                                                   | Machine's weight (kg)          | Вес станка (кг)                  | وزن الآلة (كـلـغ)               | 180 kg | 240 kg | 280 kg  | 360 kg  |
| Elektrik tüketimi (Kw/h)                                                                  | Electricity consumption (Kw/h) | Потребление электроэнергии (кВт) | استهلاك الكهرباء (كيلوواط.ساعة) | 1,5 kW | 2,2 kW | 3,5 kW  | 4,5 kW  |





## GEZER KAZANLI HAMUR YOĞURMA MAKİNASI

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

**MOBILE HOPPER DOUGH KNEADING MACHINE**

УСТАНОВКА ДЛЯ ЗАМЕСА ТЕСТА С ПОДВИЖНЫМ КОТЛОМ

آلة عجن بالطنجرة الدوارة





EKON Hamur Yoğurma Makinesi ; değişik çaplarda paslanmaz çelikten kazanı ve karıştırma çatalı her çeşit hamuru yoğurabilecek özellikle paslanmaz malzemeden imal edilmiştir.



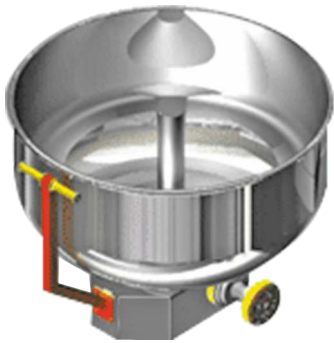
Установка для замеса теста EKON; котёл различных диаметров и смешивающая лопасть изготовлены из нержавеющей материала для замеса любого вида теста.

في وعاء العجن ذو الأقطار المختلفة والمصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ يمكن عجن عجينة بالحجم المرغوب.

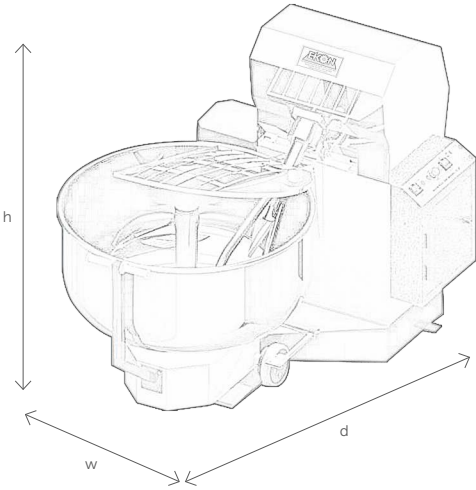
The EKON Dough Kneading Machine is made of stainless material and with its steel drum and mixer heads of varying diameter, can be used to knead any type of dough.



KALDIRMA DEVİRME MAKİNESİ  
LIFTING AND TIPPING MACHINE  
УСТАНОВКА ДЛЯ ПОДНЯТИЯ И ОПРОКИДЫВАНИЯ  
آلة الرفع والقلب



YEDEK GEZER KAZAN  
SPARE MOBILE HOPPER  
ЗАПАСНОЙ ПОДВИЖНЫЙ КОТЁЛ  
الطنجرة الدوارة الاحتياطية



Teknik Özellikler / Technical Specifications / ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ / الفنية المواصفات

| MODEL NUMARASI              | MODEL NO                      | МОДЕЛЬ №                    | رقم الموديل                | GKY                |
|-----------------------------|-------------------------------|-----------------------------|----------------------------|--------------------|
| Hamur Kapasitesi (kg)       | Dough capacity (kg)           | Вместимость теста (кг)      | السعة (كغ)                 | 250                |
| Hamur Dökme Yüksekliği (mm) | Dough pouring height (mm)     | Высотаналивания теста (мм)  | ارتفاع حب العجين (مم)      | 1750               |
| Maks. Yükseklik (m)         | Max. height (m)               | Макс.высота (м)             | الارتفاع الأقصى(م)         | 3300               |
| Makine Boyutları AxBxC (mm) | Machine dimensions AxBxC (mm) | ГабаритыустановкиАxBxC (мм) | أبعاد الآلة (مم)           | 1300 x 1700 x 1750 |
| Elektrik Gücü (kw)          | Electrical power (kw)         | Электрическая мощность (kw) | الطاقة الكهربائية(كيلوواط) | 1,5                |
| Ağırlık (kg)                | Weight (kg)                   | Вес (кг)                    | الثقل(كغ)                  | 430                |





## SPIRAL HAMUR YOĞURMA MAKİNASI

**SPIRAL DOUGH KNEADING MACHINE**  
СПИРАЛЬНАЯ УСТАНОВКА ДЛЯ ЗАМЕСА ТЕСТА  
ماكينة العجن اللولبي

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



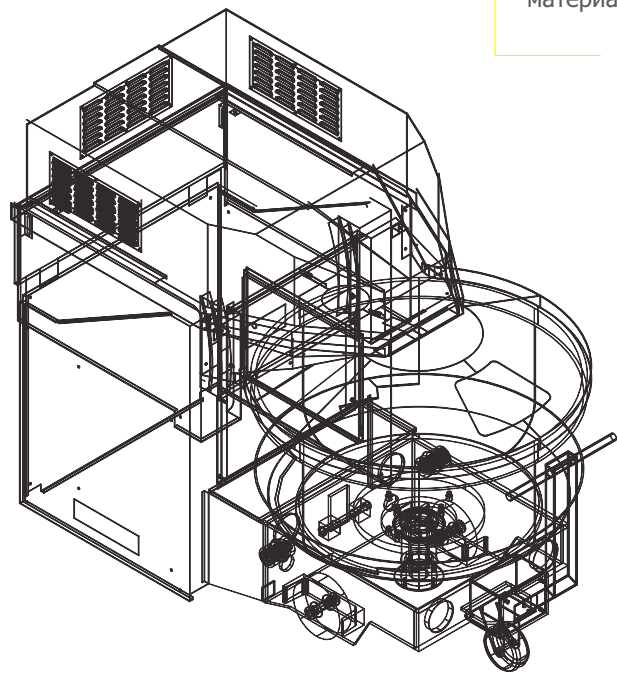
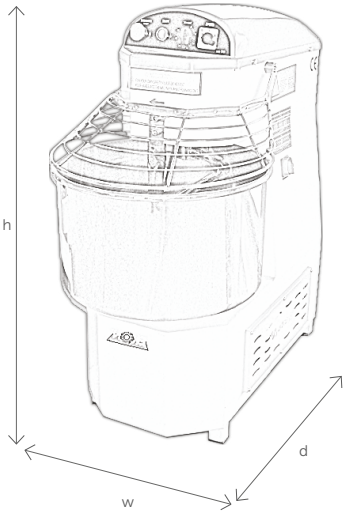
EKON Hamur Yoğurma Makinesi ; değişik çaplarda paslanmaz çelikten kazanı ve karıştırma çatalı her çeşit hamuru yoğurabilecek özellikte paslanmaz malzemedan imal edilmiştir.



Установка для замеса теста EKON; котёл различных диаметров и смешивающая лопасть изготовлены из нержавеющей материала для замеса любого вида теста.

العجين العجن المواد غير القابل للصدأ EKON وتتكون آلة ومع لالبرميل الصلب وخلاط رؤساء متفاوتة القطر، وإذا كان يمكن أن تستخدم لعجن أي نوع من العجين.

The EKON Dough Kneading Machine is made of stainless material and with its steel drum and mixer heads of varying diameter, if can be used to knead any type of dough.



Teknik Özellikler / Technical Specifications / ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ / الفنية المواصفات

| MODEL NUMARASI                       | MODEL NO                                         | МОДЕЛЬ №                               | رقم الموديل                     | SYM 25        | SYM 35        | SYM 50         |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------|---------------|---------------|----------------|
| Ölçüler (mm)                         | Dimensions (mm)                                  | Размеры (мм)                           | الأبعاد (مم)                    | 55 x 95 x 110 | 65 x 105 x110 | 75 x 120 x 135 |
| Kazan hacmi (litre)                  | Vessel volume (liter)                            | Объем емкости (л)                      | حجم الوعاء (لتر)                | 130           | 270           | 385            |
| Kazan ölçüleri (çap / derinlik) (mm) | Dimensions of the vessel (diameter / depth) (mm) | Размеры судна (диаметр / глубина) (мм) | مم(أبعاد الوعاء (قطر وعمق       | 50 - 30 cm    | 60 - 30 cm    | 70 - 38 cm     |
| Ağırlık (kg)                         | Weight (kg)                                      | Вес (кг)                               | الوزن (كجم)                     | 210           | 230           | 380            |
| Un Kapasitesi (kg)                   | Dough capacity (kg)                              | Тесто capacity (кг)                    | قدرة العجن (كجم)                | 25            | 35            | 50             |
| Elektrik tüketimi (kW)               | Electricity consumption (kW)                     | Потребление электроэнергии (кВт)       | استهلاك الكهرباء (كيلوواط.ساعة) | 1,5- 2,5 KW   | 1,5 - 2,5 KW  | 2,5 - 5 KW     |





## PLANET MIKSER

PLANET MIXER  
ПЛАНЕТАРНАЯ МЕШАЛКА  
خلاط كوكبي

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



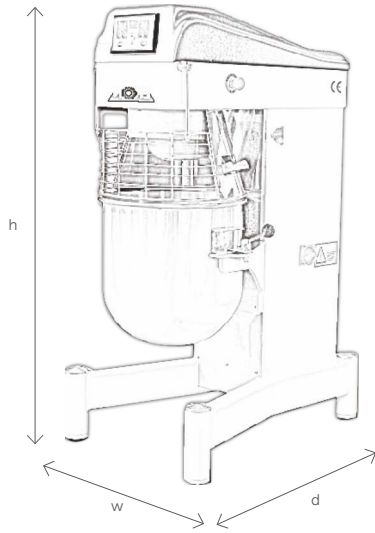
- Kendi ekipmanları ile zamanında gerekli verimlilik ve tasarruf elde edebilirsiniz.
- Çelik ekipmanlar kase pas başkalarına tabi, kolayca sökülüp bağlantılı olabilir.
- Şanzıman rulmanları ve uzun ömürlü, yağlama ve bakım gerektirmez. Ses ve titreşim olmadan çalışır.



- По ее собственному оборудованию может получить необходимую эффективность и экономию во времени.
- Оборудование чаша из стали подвергается коррозии других, это может быть легко разобраны и связаны между собой.
- Коробка передач подшипники и длительный срок службы, не требует смазки и обслуживания. Работает без шума и вибрации.

- الآلة توفر الوقت والكفاءة المطلوبة. أجهزتها ووعاؤها مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ. سهولة التفكيك و آلية الانتقال فيها طويلة العمر.

It provides required efficiency and time-saving together with its special apparatuses. Its vessel and apparatuses are made of stainless steel and they may be assemble and disassemble easily. The transmission mechanism and bearings are long life.



ÇIRPMA TELİ  
WHISK  
МЕТЕЛКА  
مقشة



ÇIRPMA PALETİ  
WHISK PALETTE  
ВЗБЕЙТЕ ПАЛИТРУ  
مقشة مسطحة



ÇIRPMA SİRALİ  
WHISK SPIRAL  
ВЗБЕЙТЕ СПИРАЛИ  
مقشة دوامة.

#### Teknik Özellikler / Technical Specifications / ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ / الفنية المواصفات

| MODEL NUMARASI         | MODEL NO                     | МОДЕЛЬ №                         | رقم الموديل                     | PM 40         | PM 60         |
|------------------------|------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|---------------|---------------|
| Ölçüler (mm)           | Dimensions (mm)              | Размеры (мм)                     | الأبعاد (م)                     | 130 x 85 x 68 | 130 x 85 x 68 |
| Kazan hacmi (litre)    | Vessel volume (liter)        | Объем емкости (л)                | حجم الوعاء (لتر)                | 40            | 60            |
| Ağırlık (kg)           | Weight (kg)                  | Вес (кг)                         | وزن                             | 220           | 230           |
| Elektrik tüketimi (kW) | Electricity consumption (kW) | Потребление электроэнергии (кВт) | استهلاك الكهرباء (كيلوواط.ساعة) | 0,75          | 0,75          |





## HAMUR KESME MAKİNASI

**DOUGH DIVIDER**  
УСТАНОВКА ДЛЯ НАРЕЗКИ ТЕСТА  
ماكينة تقطيع العجينة

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



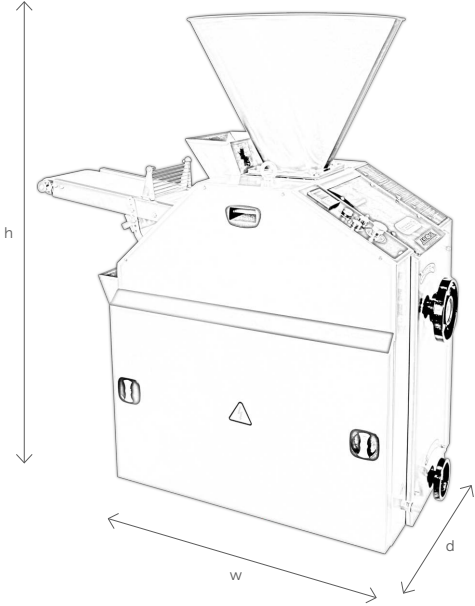
EKON Hamur Kesme Makinesinin özelliği ; paslanmaz saçtan yapılan hunisine hamur doldurularak istenilen gramaja ayarlandıktan sonra, en hassas hamur çeşidini el ile keser gibi yıpratmadan işler. Yağlama sistemi otomatik yapılır. Çalışması sessizdir. Ana gövde isteğe bağlı olarak paslanmaz krom saçtan üretilir.



Установка для нарезки теста EKON предназначена для нарезки теста, не повреждая его, с тщательностью ручной нарезки после заполнения тестом воронки из нержавеющей стали и установления требуемого веса. Смазка осуществляется автоматически. Работает беззвучно. Основной корпус при желании может изготавливаться из нержавеющей хромированного железного листа.

تقوم بتوفير الأيدي العاملة. وتزيل أخطاء الوزن عن طريق ملئ العجين في قمع الآلة المصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ، تُقطع العجينة بشكل متسلسل محدد الوزن، يكون جاهزا في الحزام الناقل للمرحلة التالية. تعمل بعملية صامتة. هذه الآلة تعوض ثمنها في فترة قصيرة الهيكل الخارجي يمكن أن يصنع من الكروم الغير قابل للصدأ.

The EKON Dough Divider has a funnel made of stainless sheet metal into which the dough is poured. After the required weight is set, the dough can be cut precisely without the need of cutting by hand. The greasing is performed automatically. The machine makes no noise. The main chassis may be manufactured out of stainless chrome sheet.



#### Teknik Özellikler / Technical Specifications / ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ / الفنية المواصفات

| MODEL NUMARASI              | MODEL NO                       | МОДЕЛЬ №               | رقم الموديل                     | HKT 100    | HKT 200    |
|-----------------------------|--------------------------------|------------------------|---------------------------------|------------|------------|
| Kesme kapasitesi (mikt./sa) | Cutting capacity (quant/h)     | Режущая способность    | قدرة التقطيع (عدد/ساعة)         | 800 - 2200 | 800 - 2200 |
| Hamur ağırlığı (gr)         | Dough weigh (gr)               | Вес тесто              | وزن القطع (غم)                  | 50 - 200   | 100 - 600  |
| Makine genişlik (mm)        | Machine width (mm)             | Машина ширина (мм)     | العرض (مم)                      | 650        | 650        |
| Makine derinlik (mm)        | Machine depth (mm)             | Машина глубина (мм)    | العمق (مم)                      | 1350       | 1350       |
| Makine yükseklik (mm)       | Machine height (mm)            | Машина высота (мм)     | الارتفاع (مم)                   | 1500       | 1500       |
| Makine ağırlığı (kg)        | Machine weight (kg)            | Машина вес             | وزن الآلة (كجم)                 | 480        | 480        |
| Elektrik sarfiyatı (kw/sa)  | Electricity consumption (kw/h) | Расход энергии (ч/квт) | استهلاك الكهرباء (كيلوواط.ساعة) | 2.2        | 2.2        |





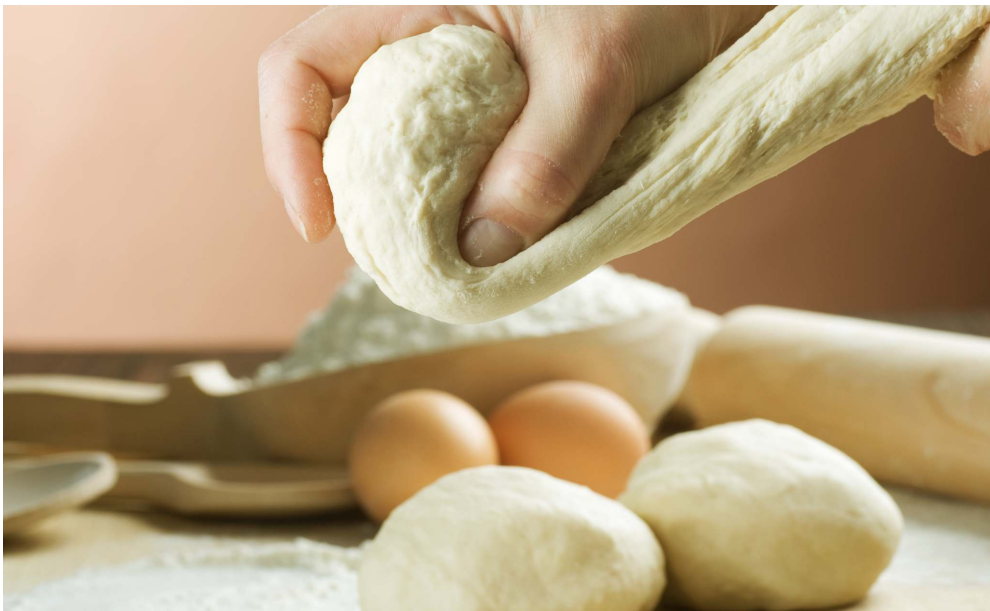
## HAMUR ÇEVİRME MAKİNASI

CONICAL ROUNDING MACHINE  
СМЕСИТЕЛЬНАЯ УСТАНОВКА ДЛЯ ТЕСТА  
ماكنة لف العجينة

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



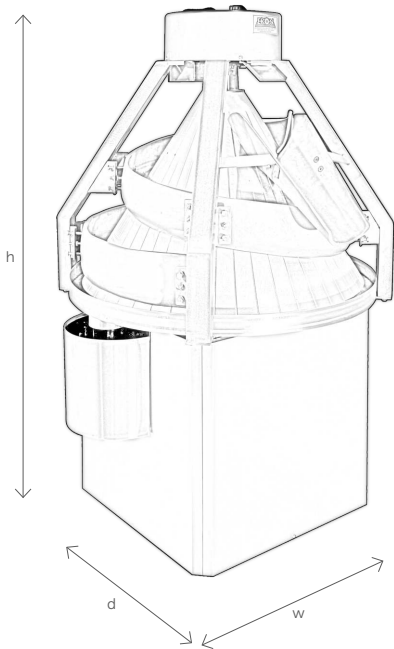
EKON Hamur çevirme makinesinin ana gövdesi ve yuvarlama plakaları alüminyumdan üretilmiştir. İsteğe bağlı teflon üretilir. Asıl işlevi ; hamura yuvarlak şekil verip, ara dinlendirme makinasına aktarılmasını sağlamak. Saatte 1000-2200 yuvarlama kapasitesi vardır.



Основной корпус и формовочные пластины смесительной установки для теста EKON изготовлены из алюминия. По желанию могут изготавливаться из тefлона. Основная функция – придание тесту круглой формы и обеспечить подачу её в промежуточную расстойную камеру. Обладает способностью формования 1000-2200 ед. теста в час.

تقوم بوظيفة الجسر بين المكان الموجودة في المخبز. ووظيفتها الأساسية هي إعطاء الشكل المستدير للعجين. الهيكل الرئيسي وألواح التكوير مصنوعة من الألمنيوم. ويمكن أن تغطي ألواح التكوير والهيكل الرئيسي بالتيفلون حسب الطلب. وأيضاً حسب الطلب يمكن أن يصنع الهيكل الخارجي من الصاج الغير قابل للصدأ، بحيث لا يصدأ ويكون مقاوم للتلف.

The main chassis and turning plates of the EKON Conical Rounding Machine are made of aluminium. Optionally, the machine may also be made of Teflon. The main function is to form dough balls, that will then be conveyed to the dough maturing machine. The machine has a capacity between 1000 and 2200 dough balls per hour.



Teknik Özellikler / Technical Specifications / ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ / الفنية المواصفات

| MODEL NUMARASI          | MODEL NO                     | МОДЕЛЬ №               | رقم الموديل                     | HÇM 100     | HÇM 200     |
|-------------------------|------------------------------|------------------------|---------------------------------|-------------|-------------|
| Yuvarlama kapasitesi    | Rounding capacity            | Округление емкости     | قدرة التكوير (عدد/ساعة)         | 1000 - 2000 | 1000 - 2500 |
| Hamur ağırlığı (gr)     | Dough weigh                  | Вес тесто              | وزن العجينة (غم)                | 50 - 200    | 100 - 1200  |
| Makine genişliği (mm)   | Machine width (mm)           | Машина ширина (мм)     | العرض (مم)                      | 950         | 950         |
| Makine derinliği (mm)   | Machine depth (mm)           | Машина глубина (мм)    | العمق (مم)                      | 950         | 950         |
| Makine yüksekliği (mm)  | Machine height (mm)          | Машина высота (мм)     | الارتفاع (مم)                   | 1450        | 1450        |
| Makine ağırlığı (kg)    | Machine weight (kg)          | Машина вес             | وزن الآلة (كجم)                 | 240         | 240         |
| Elektrik sarfıyatı (kw) | Electricity consumption (kw) | Расход энергии (ч/квт) | استهلاك الكهرباء (كيلوواط.ساعة) | 0.75        | 0.75        |





## ARA DİNLENDİRME MAKİNASI

DOUGH PROOFING MACHINE  
ПРОМЕЖУТОЧНАЯ РАСТОЙНАЯ КАМЕРА  
آلة الترييح البينية

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



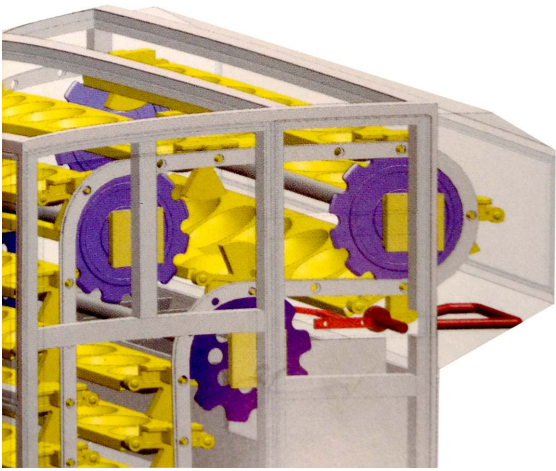
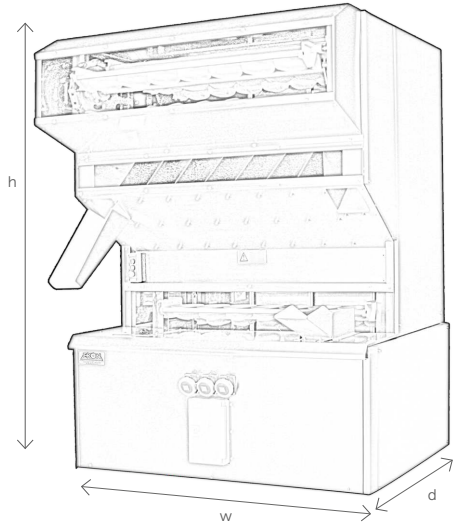
EKON Ara Dinlendirme Makinasının özelliği ; Hamur çevirme makinasından gelen hamurun , hamur uzun şekil verme makinesine aktarılmasını sağlar. Aktarma sırasında, tüm askılarda sırayla dolaşır. Bu dolaşım süresi soğuk iklimlerde 8-9 dakika sıcak iklimlerde 4-5 dakika sürer. Fermantasyon süresi için zamanlama sabit olucağından seri üretim ve kaliteli ekmek imkanı sunar. Cam kapakları sayesinde hamur hareketi kolaylıkla görülür. Hijyeniktir ve bakımı , kullanımı emsallerine göre daha kolaydır.



Способностью промежуточной расстойной камеры EKON – обеспечение поступления теста из смесительной установки в установку для придания тесту продолговатой формы. Во время передачи по очереди проходит по всем подвескам. Время такого прохода 8-9 минут в холодном климате и 4-5 минут в горячем климате. Срок ферментации будет стабильным, что обеспечивает серийное производство качественного хлеба. Через стеклянные дверцы тесто легко наблюдается. Гигиеничная и обслуживание и эксплуатация более простые по сравнению с аналогами.

تساعد على انتقال العجين المستدير من آلة العجن الى آلة اعطاء الشكل الطولي. الغرض من هذه الماكينة هو تخمير العجين المستدير في وقت محدد. مدة التخمير في المناطق الباردة 8-9 دقائق و في المناطق الحارة 4-5 دقائق. تساعد على الحصول على الخبز بأبعاد قياسية من حيث الشكل. نظرا لكون توقيت مدة تخمير العجين الثابتة فإنها تمكن من الحصول على انتاج متسلسل من الخبز ذو جودة عالية. كمية الإنتاج تتعلق بالزبان. بمكان انتاجه بقدرات استيعابية مختلفة حسب عدد العجائن المطلوبة. الهيكل الخارجي يمكن ان يصنع حسب الرغبة للصدأ قابل الغير الكروم الصلب من

The EKON Dough Proofing Machine, conveys dough received from the dough mixer to the dough shaping machine. During this process, the dough is transferred between a number of hangers. This process takes 8 to 9 minutes in warm climates and 4 to 5 minutes in cold climates. Use of the machine allows the fermentation duration to be standardised, which is useful in serial production to increase the quality of bread. With the glass doors, the movement of the dough can be monitored visually. The maintenance and use of this hygienic machine is easier than the other machines.



#### Teknik Özellikler / Technical Specifications / ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ / الفنية المواصفات

| MODEL NUMARASI                | MODEL NO                     | МОДЕЛЬ №                         | رقم الموديل                | HDM 800 | HDM 2000   |
|-------------------------------|------------------------------|----------------------------------|----------------------------|---------|------------|
| Dinlendirme Kapasitesi / Saat | Respite Capacity / Hour      | Отсрочка Емкость / час           | قدرة التخمير (ساعة)        | 2000    | 2800       |
| Dinlendirme Zamanı (dk)       | Resting time (min)           | Время отдыхать (мин)             | مدة التخمير (دقيقة)        | 4.8     | 8          |
| Hamur Kapasitesi              | Dough Capacity               | Тесто Емкость                    | قدرة العجين                | 154     | 280        |
| Makine Genişliği (mm)         | Machine Width (mm)           | Ширина машины (мм)               | العمق (مم)                 | 1700    | 1700       |
| Makine Derinliği (mm)         | Machine Width (mm)           | Ширина машины (мм)               | الارتفاع (مم)              | 950     | 950 - 2500 |
| Makine Yüksekliği (mm)        | Machine Height (mm)          | Машина Высота (мм)               | الارتفاع (مم)              | 2.200   | 2.200      |
| Makine Ağırlığı (Kg)          | Machine Weight (Kg)          | Вес машины (кг)                  | وزن الآلة (كجم)            | 570     | 760        |
| Elektirik Sarfıyatı (Kw)      | Electricity Consumption (Kw) | Потребление электроэнергии (кВт) | استهلاك الكهرباء (كيلوواط) | 0.75    | 0.75       |





## BASTON UZUN ŞEKİL VERME MAKİNASI

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

**LONG MOULDER MACHINE**

УСТАНОВКА ДЛЯ ПРИДАНИЯ ПРОДОЛГОВАТОЙ ФОРМЫ

ماكنة اعطاء الشكل الطويل للعجين

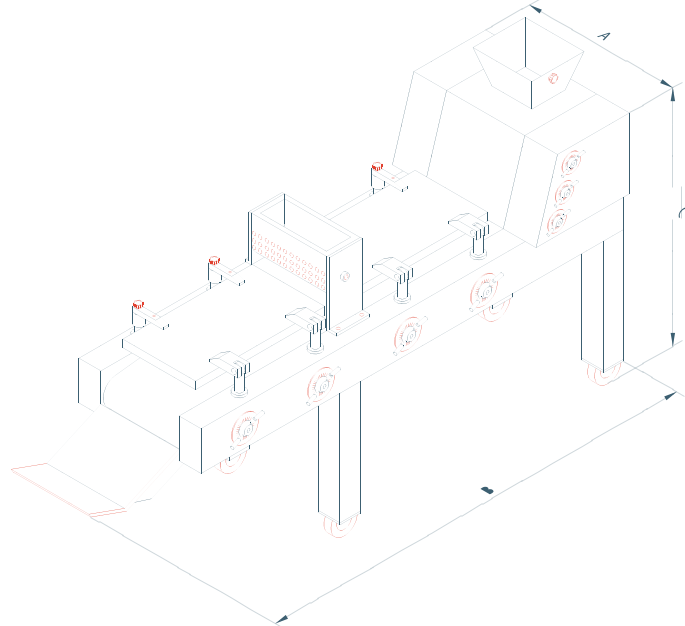
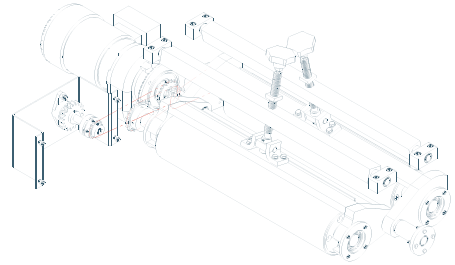


EKON Baston Uzun Şekil Verme Makinasının özelliği ; merdane yardımıyla açtığı hamurlara, belirlenen formlara göre ayarlanmış şekil verme yastığı yardımı ile ekmeğe son şeklini verir. İsteğe bağlı olarak krom ana gövde krom saçtan imal edilebilir. Saatte 2200 hamur şekillendirme kapasitesi ve 100-1200 gr hamuru işleyebilme özelliği vardır.

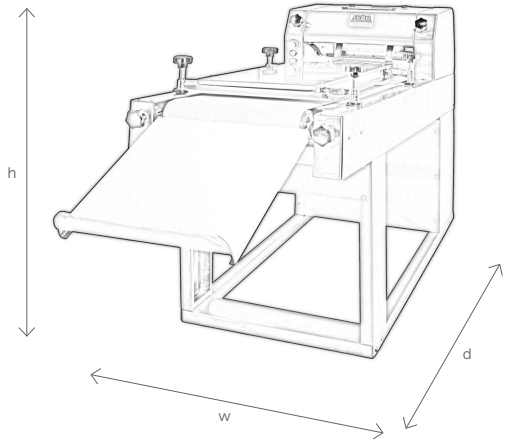


Особенностью Установки для придания продолговатой формы ЕКОН является придание тесту, раскатанному скалкой посредством формовочного валика ранее установленной формы, окончательной продолговатой формы. По желанию хромированный основной корпус изготавливается из хромированных железных листов. Установка обладает мощностью, позволяет формировать 2200 ед. теста в час и обрабатывать 100-1200 гр теста.

تغطي الشكل النهائي للخبز. يتم اعطاء الشكل للخبز بمساعدة وسادة التشكيل الذي يتم اعدادها وفقا للنماذج المحددة. يتم تشكيل الخبز بدون لمس يدوي بأي شكل من الأشكال. ليست هناك حاجة لمعامل مؤهل لإنتاج الخبز. هذه الآلة تعوض ثمنها في فترة قصيرة. إمكانية تشكيل الهيئة الرئيسية من الفولاذ المضاد للصدأ الكروم حسب الطلب. لهذه الآلة القدرة على إنتاج ٢٢٠٠ كرة عجينة في الساعة ويمكن أن تتعامل مع ما بين ١٠٠ جم إلى ١٢٠٠ جم من العجين.



The EKON Long Moulder Machine allows for the bread dough rolled using the pins, to be shaped using the shaping pad, according to predetermined forms. The machine chassis may be optionally manufactured from chrome sheet metal. The machine has a capacity of 2200 dough balls per hour and can handle between 100 and 1200 gr of dough.



| Teknik Özellikler / Technical Specifications / ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ / الفنية المواصفات |                              |                         |                            | HŞM 200   | HŞM 250   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------------------|----------------------------|-----------|-----------|
| MODEL NUMARASI                                                                            | MODEL NO                     | МОДЕЛЬ №                | الموديل لرقم               | 2000      | 2500      |
| Şekil verme kapasitesi                                                                    | Capacity to shape            | формирования потенциала | قدرة التشكيل (عدد/ساعة)    | 2000      | 2500      |
| Hamur ağırlığı (gr)                                                                       | Dough weigh (gr)             | вес теста (г)           | وزن التشكيل (غم)           | 50 - 1200 | 50 - 1200 |
| Makine genişliği (mm)                                                                     | Machine width (mm)           | машина ширина (мм)      | العرض (مم)                 | 700       | 700       |
| Makine derinliği (mm)                                                                     | Machine depth (mm)           | машина глубина (мм)     | العمق (مم)                 | 2000      | 2300      |
| Makine yüksekliği (mm)                                                                    | Machine height (mm)          | машина высота (мм)      | الارتفاع (مم)              | 1150      | 1150      |
| Makine ağırlığı (kg)                                                                      | Machine weight (kg)          | машина вес              | وزن الآلة (كجم)            | 240       | 285       |
| Elektrik sarfiyatı (kw)                                                                   | Electricity consumption (kw) | расход энергии (ч/квт)  | استهلاك الكهرباء (كيلوواط) | 0.75      | 0.75      |





## UN ELEME MAKİNASI

**FLOUR SIFTING MACHINE**  
УСТАНОВКА ДЛЯ ПРОСЕИВАНИЯ ТЕСТА  
ماكينة غربلة الطحين

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



EKON Un Eleme Makinesi; unu havalandırarak elenmesini sağlar. Aynı zamanda unun içindeki yabancı maddeleri ayırıp, ekmeğin kalitesini artırır. Seyyar olması kullanım açısından pratiklik kazandırır. İsteğe bağlı olarak unu depodan alarak elenmesiyle birlikte hamur kazanına taşıyan ve paslanmaz krom saçtan modeli yapılabilir. Hijyenik ve sağlıklı ekmek yapımına yardımcı olur.



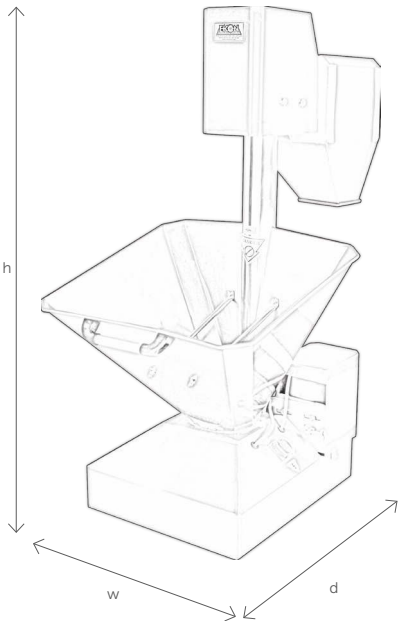
Установка для просеивания теста EKON обеспечивает просеивание муки. В тоже время отделяет посторонние частицы в муке и повышает качество хлеба. Транспортабельность установки делает её практичной в эксплуатации. По желанию может быть изготовлена модель из нержавеющей хромированного железного листа, переносящая муку из амбара в котёл для теста, просеивая его. Помогает в изготовлении гигиеничного и здорового хлеба.

تقوم بفصل المواد الدخيلة الموجودة في الطحين قبل صبه في وعاء العجن. وبتنويرته للطحين فإنه يلعب دورا مهما في جودة الخبز كونها متناقلة فإن ذلك يجعل استعمالها عملي .  
-يمكن صنعها بأنواع و قدرات مختلفة حسب الطلب  
-يمكن أيضا صنع موديل يقوم بأخذ الطحين من المخزن ونقله الى وعاء العجن بعد نخله. يمكن أيضا ان يصنع من صاج الكروم حسب الطلب.



AMBARLI UN ELEME MAKINASI (ÖZEL SIPARIŞ)  
FLOUR SIFTING MACHINE WITH HOPPER (SPECIAL ORDER)  
УСТАНОВКА ДЛЯ ПРОСЕИВАНИЯ МУКИ С АМБАРОМ (СПЕЦИАЛЬНЫЙ ЗАКАЗ)  
فلور غربلة الجهاز مع هوبر (الطلب الخاص)

The EKON Flour Sifting Machine allows the flour to be aerated while being sifted. The machine also can separate foreign objects, increasing the quality of the bread. The machine is completely mobile. The machine can be provided with a stainless chrome conveyor that carries the flour from the hopper to the sifting machine and the sifted flour to the dough drum. This machine assists in making hygienic and healthy bread.



Teknik Özellikler / Technical Specifications / ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ / الفنية المواصفات

| MODEL NUMARASI             | MODEL NO                       | МОДЕЛЬ №               | الموديل رقم                     | UNM 2000 |
|----------------------------|--------------------------------|------------------------|---------------------------------|----------|
| Un kapasitesi (kg)         | Flour capacity (kg)            | потенциала тесто (кг)  | قدرة استيعاب الدقيق (كجم)       | 50       |
| Makine genişlik (mm)       | Machine width (mm)             | машина ширина (мм)     | العرض (مم)                      | 850      |
| Makine derinlik (mm)       | Machine depth (mm)             | машина глубина (мм)    | العمق (مم)                      | 1100     |
| Makine yükseklik (mm)      | Machine height (mm)            | машина высота (мм)     | الارتفاع (مم)                   | 1600     |
| Makine ağırlığı (kg)       | Machine weight (kg)            | машина вес             | وزن الماكينة (كجم)              | 90       |
| Elektrik sarfiyatı (Kw/sa) | Electricity consumption (Kw/h) | расход энергии (ч/квт) | استهلاك الكهرباء (كيلوواط/ساعة) | 1,1      |









ISI MAK. GIDA İNŞ. SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.

# *yardımcı ürünler*

*dough products*  
*тучные изделия*  
*منتجات العجين*







## EKMEK DİLİMLEME MAKİNASI

BREAD SLICING MACHINE (SPECIAL ORDER)

УСТАНОВКА ДЛЯ НАРЕЗКИ ХЛЕБА

آلة قطع الخبز

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



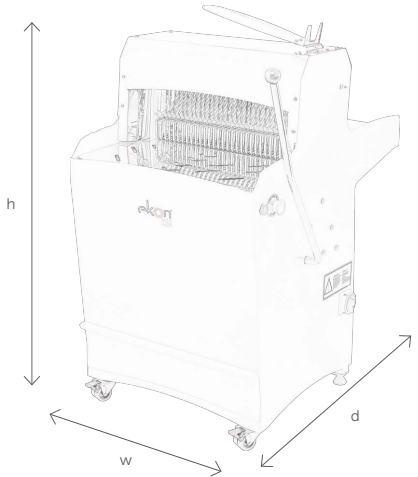
EKON Ekmek Dilimleme Makinesinin bıçakları ve gıda ile temas eden tüm yüzeyleri paslanmaz çelikten üretilmiştir. Bıçaklar, ekmek itme kolu ile hareketlenir , her ebatta ekmeği eşit kalınlıkla keser , kesme işlemi sonrası otomatik durur. Temizliği ve bakımı kolay olup az yer kaplar. Çalışması sessizdir.



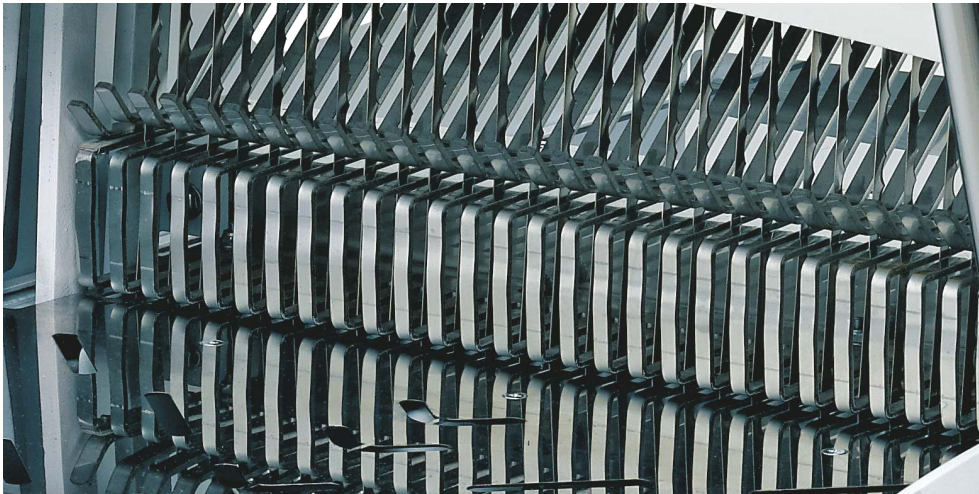
All blades and parts that come into contact with food in the EKON Bread Slicing Machine are made of stainless steel. The blades are set into motion by the bread lever and the machine can slice any type of bread into slices of equal size. After the slicing process is complete, the machine stops immediately. The machine is easily cleaned and maintained and occupy a little space. The machine makes no

Ножи и все поверхности Установки для нарезки хлеба изготовлены из нержавеющей стали. Ножи приводятся в действие рукоятью для проталкивания хлеба, нарезает хлеб на равные ломти, автоматически останавливается после процедуры нарезки. Обеспечивает лёгкую очистку и обслуживание и занимает мало места. Работает беззвучно.

خصائص الآلة :  
تؤمن الآلة تقطيع الخبز أو التوست بسرعة كبيرة وبمقاييس متماثلة تلبي رغبة الأفران المنتجة للخبز والتوست من جهة والمستهلكين من الشركات الكبيرة من جهة أخرى.  
سهولة الإستعمال ، وبسبب خاصية ضبط الذراع يمكن تقطيع الخبز أو التوست دون دهس أو تفتيت الخبز المقطع ، عند الانتهاء من التقطيع تتوقف الماكينة بشكل أنوماتيكي. -الأجزاء الملامسة من الآلة لقطع الخبز والتوست أثناء عملية التقطيع جميعها من الكروم الغير قابل للصدأ ذات معايير سلامة وصحة عالمية ، سهولة التنقل ومصممة بشكل أنيق جدا.  
-الآلة مطلية من خلال أفران كهربائية خاصة.



EKMEK KESME (ÖZEL SIPARIŞ)  
BREAD SLICER (SPECIAL ORDER)  
НАРЕЗКА ХЛЕБА (СПЕЦИАЛЬНЫЙ ЗАКАЗ)  
تقطيع الخبز (أمر خاص)



Teknik Özellikler / Technical Specifications / ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ / الفنية المواصفات

| MODEL NUMARASI        | MODEL NO                   | MODEL №                | رقم الموديل                  | EDM        |
|-----------------------|----------------------------|------------------------|------------------------------|------------|
| Kapasite              | Capacity                   | Производительность     | القدرة                       | 800 ad/s   |
| Elektrik Gücü         | Electrical power           | Электрическая мощность | الطاقة الكهربائية (كيلو واط) | 0.37 kw    |
| Makine Yüksekliği     | Machine Height             | Высота установки       | الارتفاع (مم)                | 1100 mm    |
| Makine Eni            | Machine Weight (kg)        | Ширина установки       | العرض (مم)                   | 680 mm     |
| Makine Derinliği      | Machine Depth              | Глубина установки      | العمق (مم)                   | 738 mm     |
| Dilim Kalınlığı (ops) | Slice thickness (optional) | Толщина ломтя (опц.)   | السلك (مم)                   | 11 - 16 mm |
| Makine Ağırlığı       | Weight                     | Вес установки          | الوزن                        | 140 kg     |
| Kesme Bıçak Sayısı    | Number of blades           | Количество ножей       | عدد الشفرات (عدد)            | 22 - 32    |





## FERMANTASYON ODASI

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

**FERMENTATION CHAMBER**  
ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ ФЕРМЕНТАЦИИ  
غرفة التخمر



EKON Fermentasyon Odaları, istenilen ölçülerde imal edilebilen poliüretan panel duvarları sayesinde ideal verim imkanı sunar.Hamuru özel tasarlanmış ısıtma ve nemlendirme sistemi sayesinde min. Maya kullanımı ile çok verim almamızı sağlar. Isı ve nem değerleri için elektronik kumanda ünitesi ilave edilebilir. Kapılarda içten emniyet kolu vardır. Kilitli panel sistemi sayesinde montajı basittir.



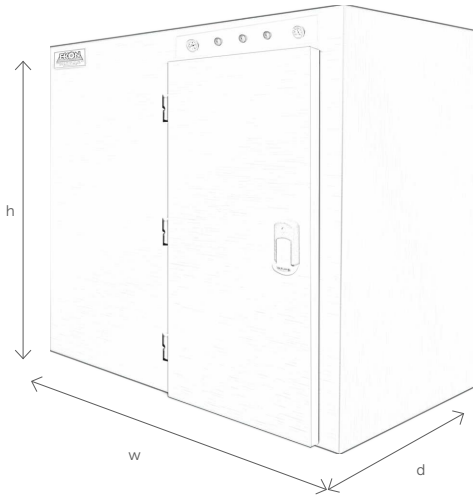
EKON Fermentation Chambers provide optimal efficiency with the polyurethane panel walls that can be manufactured at any dimesions necessary. Thanks to the specially designed heating and moisturising system, the dough yield is optimal with minimal yeast usage. An electronic control unit can be added to control temperature and moisture values. The doors have an internal safety lever. Installation of the unit is easy thanks to the locking panel system.

Помещения для ферментации EKON обеспечивает идеальную эффективность благодаря полиуретановым панелям, изготавливаемым в требуемых размерах. Благодаря специально разработанной системы нагрева и увлажнения обеспечивает получение максимальной эффективности при использовании минимального количества дрожжей. Для величин тепла и влажности может быть добавлен узел электронного управления. На дверях имеется предохранительная рукоять. Запираемая панельная система обеспечивает простой монтаж.

وفق الأبعاد المرجوة EKON ،تصنع غرف التخمر بفضل جدار اللوحة البولي يوريثين حيث يوفر كفاءة مثالية.بفضل نظام الترطيب والتسخين المصمم خصيصا يمكن الحصول على كميات كبيرة ووفيرة من الخبز من خلال استخدام الدقيق مع الخميرة .يمكن ان تضاف قيم الحرارة والرطوبة إلى وحدة التحكم الإلكتروني .هناك مقبض أمان داخلي في الأبواب .التركيب بسيط بواسطة نظام اللوحة المغلقة.

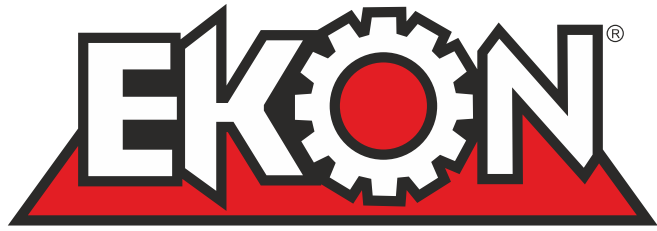


KLİMA  
climate unit  
Климатический блок  
وحدة المناخ



| Teknik Özellikler / Technical Specifications / ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ / الفنية المواصفات |                       |                          |                       |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------|-----------------------|---------|
| MODEL NUMARASI                                                                            | MODEL NO              | МОДЕЛЬ №                 | الموديلرقم            | FTO     |
| Panel Kalınlığı (mm)                                                                      | Panel Thickness (mm)  | Толщина панели (мм)      | سماعة اللوحة (مم)     | 60...80 |
| Araba Kapasitesi (Adet)                                                                   | Car Capacity (number) | Кол-во тележек (шт)      | استطاعة السيارة (عدد) | 2       |
| Makinenin Eni (mm)                                                                        | Machine Width (mm)    | Ширина оборудования (мм) | العرض (مم)            | 1.000   |
| Makinenin Derinliği (mm)                                                                  | Machine Depth (mm)    | Длина оборудования (мм)  | العمق (مم)            | 2.500   |
| Makinenin yüksekliği (mm)                                                                 | Machine Height (mm)   | Толщина панели (мм)      | الارتفاع (مم)         | 2.000   |





ISI MAK. GIDA İNŞ. SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.



HAMUR AÇMA MAKİNESİ  
DOUGH ROLLING MACHINE  
Тестораскаточные машины  
العجين المتداول آلة



TEZGAH ALTI ŞOKLAMA  
QUICK FREEZING BENCH  
Скамейка под ТОКОМ  
مقعد التجميد السريع



ŞOKLAMA  
QUICK FREEZING UNIT  
SHOCK БЛОК  
التجميد السريع



BUZ MAKİNASI  
ICE MAKER MACHINE  
Льдогенератор  
آلة صنع الثلج



SÖĞÜK SU DOLABI  
COLD WATER PASTERY  
ХОЛОДНЫЙ ШКАФ ВОДЫ  
حجرة تبريد الماء

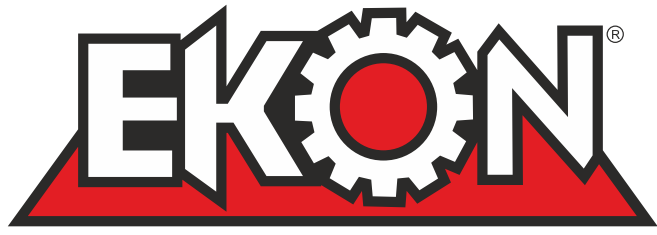


HAMUR TEKNESİ  
DOUGH TROUGH  
КОРЫТО ДЛЯ ТЕСТА  
قارب العجين



SU BÖREĞİ  
WATER PASTERY MACHINE  
BOĞA PASTRY

www.ekonisi.com



ISI MAK. GIDA İNŞ. SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.

PALET ARABASI  
PALLET CART  
ТЕЛЕЖКА ПАЛЛЕТ  
نقالة منصة



TAVA ARABASI  
PAN CART  
ТЕЛЕЖКА ПАСА  
عربة



DÖNER FIRIN ARABASI  
REVOLVING OVEN CART  
ТЕЛЕЖКА ВРАЩАЮЩЕЙСЯ ПЕЧИ  
عربة



PASA ARABASI  
PANEL CART  
ТЕЛЕЖКА ПАСА  
عربة



TAVA ÇEŞİTLERİ / PANS / ВИДЫ СКОВОРОД / أصناف المقلدة (طواية)



EKMEK BOŞALTMA TEZGAHI  
YEAST BOX, KNEADING-TROUGH  
СТОЛЕШНИЦА ДЛЯ ВЫГРУЗКИ ХЛЕБА  
منضدة إفراغ الطحين



**54**  
HAMUR TEKNESİ  
DOUGH TROUGH  
КОРЫТО ДЛЯ ТЕСТА  
قارب العجين

**44 - 45**  
PLANET MİKSER  
PLANET MIXER  
ПЛАНЕТАРНАЯ МЕШАЛКА  
خالطة كوكبية

**30-31**  
HAMUR YOĞURMA MAKİNASI  
DOUGH KNEADING MACHINE  
УСТАНОВКА ДЛЯ ЗАМЕСА ТЕСТА  
ماكينة العجن

**46 - 47**  
UN ELEME MAKİNASI  
FLOUR SIFTING MACHINE  
УСТАНОВКА ДЛЯ ПРОСЕИВАНИЯ ТЕСТА  
ماكينة نخل الطحين

**22 - 23**  
STEAM TUBE MULTI DECKS (Forni) BAKING OVEN  
BORULU ÇOK KATLI (Forni) FIRIN  
ПЕЧЬ С ТРУБОЙ  
فرن انبوي متعدد الطبقات (فورني)

**16 - 17**  
PASTAMATİK (Elektrikli Turbo)  
ELECTRIC TURBO BAKING OVENS  
ПЕЧЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕЧЁНОГО  
للفرن التبرو الكهربائي (باسماتيك)

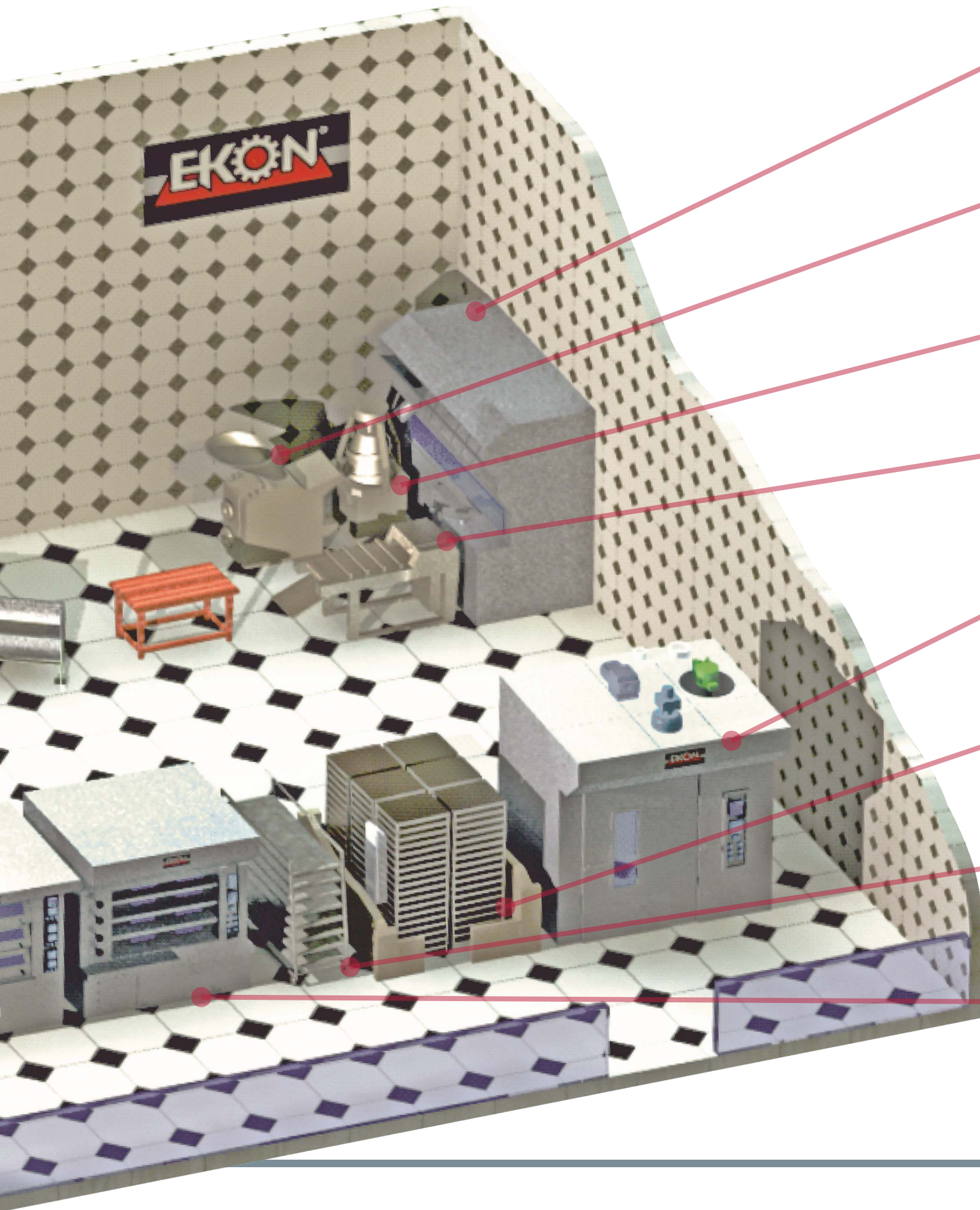
**50 - 51**  
EKMEK DİLİMLEME MAKİNASI  
BREAD SLICING MACHINE  
УСТАНОВКА ДЛЯ НАРЕЗКИ ХЛЕБА  
آلة قطع الخبز

## YERLEŞİM PLANI

PRODUCTION LINE  
ЛИНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА

جاتنا طخ





**42 - 43**

ARA DİNLENDİRME MAKİNASI  
DOUGH PROOFING MACHINE  
ПРОМЕЖУТОЧНАЯ РАССТОЙНАЯ КАМЕРА  
ماكينة الترييح البينية

**38 - 39**

HAMUR KESME MAKİNASI  
DOUGH DIVIDER  
УСТАНОВКА ДЛЯ НАРЕЗКИ ТЕСТА  
ماكينة تقطيع العجينة

**40 - 41**

HAMUR ÇEVİRME MAKİNASI  
CONICAL ROUNDING MACHINE  
СМЕСИТЕЛЬНАЯ УСТАНОВКА ДЛЯ ТЕСТА  
ماكينة لف العجينة

**44 - 45**

BASTON UZUN ŞEKİL VERME MAKİNASI  
LONG MOULDER MACHINE  
УСТАНОВКА ДЛЯ ПРИДАНИЯ  
ПРОДОЛГОВОЙ ФОРМЫ  
ماكينة اعطاء الشكل الطويل للعجين

**6-7**

DÖNER FIRIN  
ROTARY RACK OVEN  
ВРАЩАЮЩАЯСЯ ПЕЧЬ  
المواصفات التقنية للفرن الدوار

**55**

DÖNER FIRIN ARABASI  
REVOLVING OVEN CART  
ТЕЛЕЖКА ВРАЩАЮЩЕЙСЯ ПЕЧИ  
سيارة الفرن الدوارة

**55**

PALET ARABASI  
PALLET CART  
ТЕЛЕЖКА ПАЛЛЕТ  
سيارة منصة نقالة

**24 - 25**

MATADOR ÇOK KATLI FIRIN  
MULTI DECK BAKING OVENS (Matador Oven)  
ПЕЧЬ МАТАДОР  
فرن ماتادور متعدد الطبقات

