



öztiryakiler®

«Кухонный стандарт»

Компания «Öztiryakiler» имеет в своем составе 10 производственных предприятий и 5 международных компаний по проектированию и реализации. Компания «Öztiryakiler» оказывает заказчикам качественное обслуживание благодаря 76 авторизованным дилерам, 78 службам технического обслуживания в Турции и масштабному продажному и послепродажному обслуживанию по всему миру. Компания «Öztiryakiler» регулярно проводит обучение по техническим программам, ориентированные на технический персонал. Весь персонал технического обслуживания компании «Öztiryakiler» квалифицированный и прошел подготовку. Компания «Öztiryakiler» является представителем своей отрасли деятельности по всему миру с численностью персонала 1000 человек и производством продукции на производственных площадях 100.000 кв.м., оборудованных по последней технологии. Компания «Öztiryakiler» осуществляет экспорт продукции в свыше 100 стран и, по итогам 2009 года занимала 127-ое место среди 500 самых лучших экспортеров в Турции. Компания «Öztiryakiler» наряду с производством собственной продукции, также осуществляет деятельность дистрибьютора многих известных брендов.

Компания «Öztiryakiler» является производителем, а также оказывает услуги по проектированию, продажам и сервисному обслуживанию профессионального кухонного оборудования и аппаратов. Компания «Öztiryakiler» производит широкий спектр продукции и обслуживает гостиницы, рестораны, бары, армию, больницы, организации общественного питания и другие предприятия, деятельность которых связана с кухней.

Компания «Öztiryakiler» на международном рынке реализует 95% своей продукции под торговой маркой «Ozti» (Изготовлено в Турции). Этого возможно достичь только понимая потребности отечественного рынка и устойчивым положением компании «Öztiryakiler», осуществляющей производство продукции для удовлетворения данных потребностей. Компания «Öztiryakiler», удовлетворяющая данные потребности с современным технологическим оборудованием и качеством с восприятием высокого стандарта, продолжает развиваться на международном рынке. Вся продукция компании «Öztiryakiler» прошла испытания, проводимыми международными сертификационными организациями, одобрены 11 сертификатами качества. На каждую установку получен отдельный сертификат качества.



ПЕРЕДВИЖНАЯ
ПОЛЕВАЯ
ПЕКАРНЯ

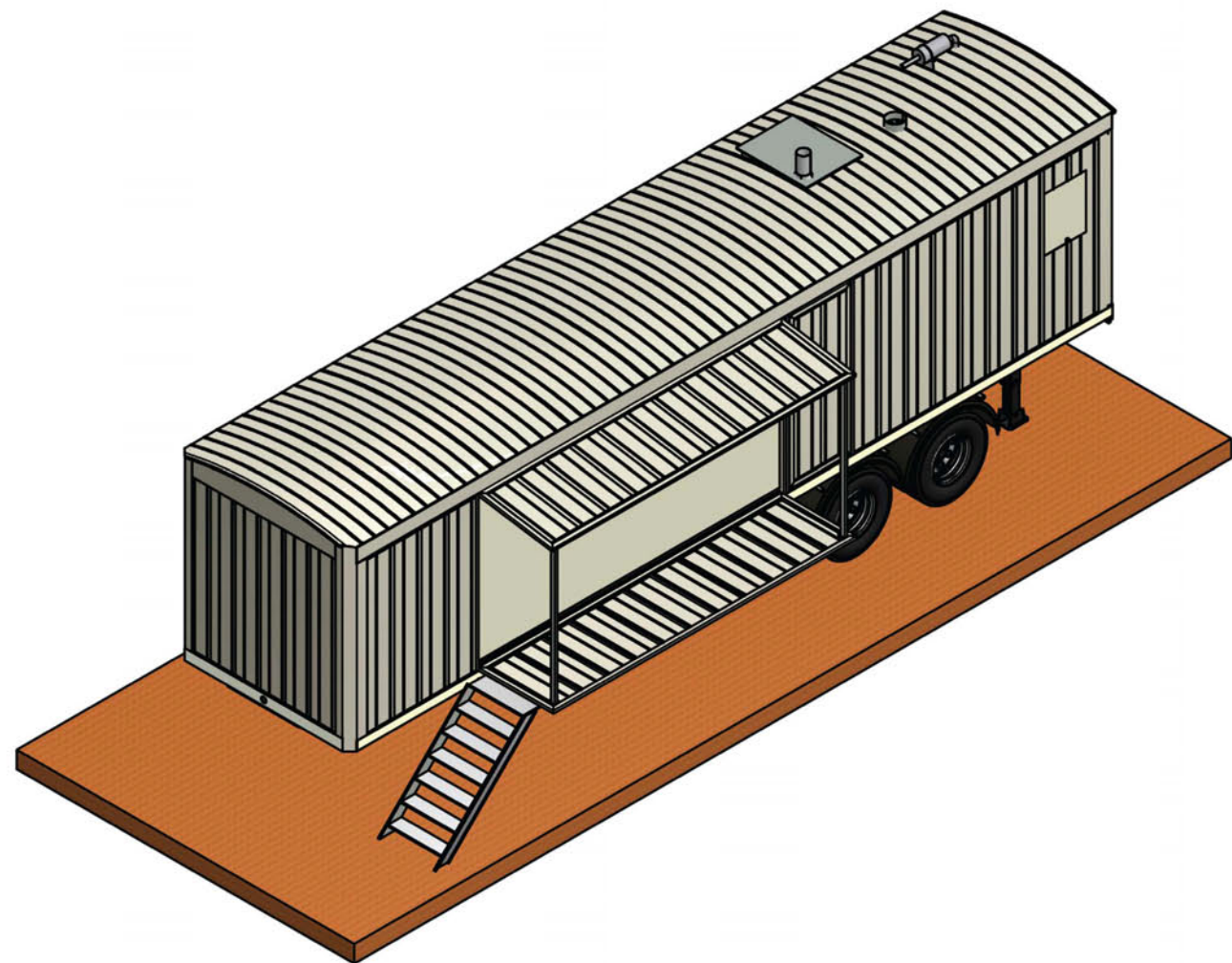
ГДЕ бы Вы ни были,
КОГДА бы Вы ни желали ...

www.oztiryakiler.com.tr e-mail: oztiryakiler@oztiryakiler.com.tr Export e-mail: export@oztiryakiler.com.tr



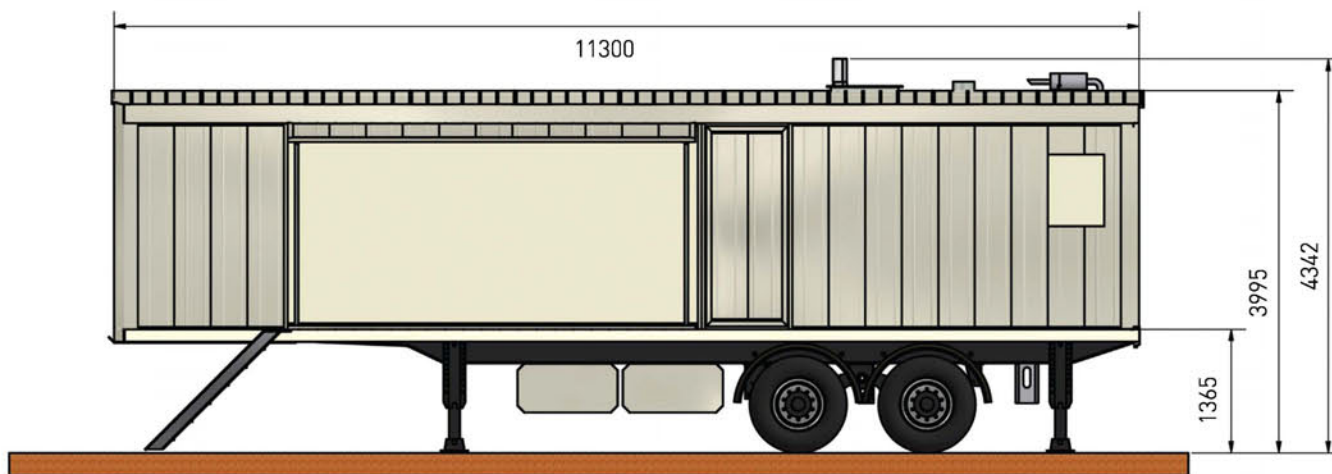
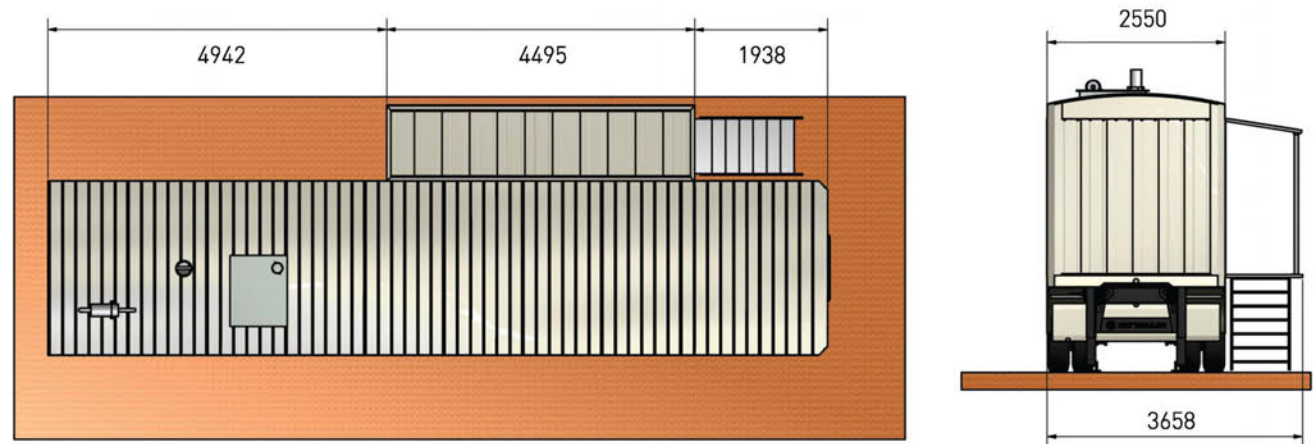
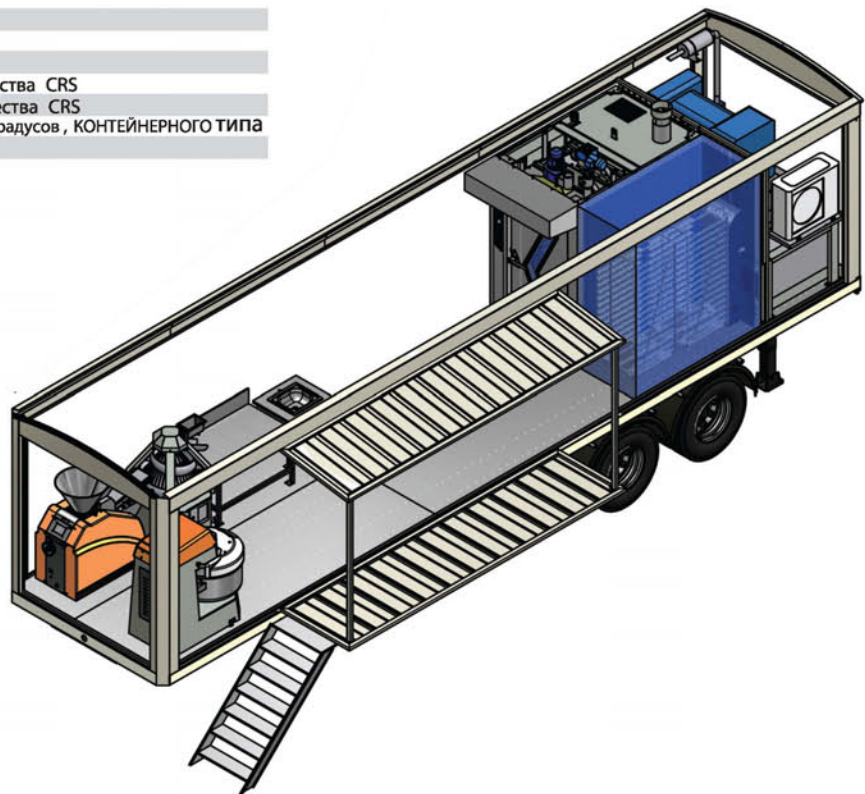
Factory/Headquarters: Cumhuriyet Mah. Eski Hadımköy Yolu No: 37 P.K 34900 Büyükçekmece / İstanbul - Türkiye
Tel: +90 (212) 886 78 00 (pbx) Fax: +90 (212) 886 62 36





Код	A.S421.00B.02
Габариты	11300 x 2550 x 4000 мм
Шасси №	NP905V102AA002002
Число осей	2
Тормозная система	Пневматический тормоз
Колеса	«Continental», (12,00 R 22,5) 8+1
Обод колеса	Металлический 9,00R 22,5 8+1
Бампер	Блестящий двойной обод
Система подвески	Механическая с параболическими 3 пластинчатыми рессорами
Напольные поперечины	Z-образного изгиба
Поворотный шкворень	2" Ø
Механические опоры	4 шт., Ovro 300T 800
Напольный листовой металл	4 мм St52
Передняя стенка и задняя дверь	1,2 мм, мягкий стальной лист качества CRS
Потолочный листовой металл	1,2 мм, мягкий стальной лист качества CRS
Задняя дверь	Двухсторонняя, выдвижная на 270 градусов, КОНТЕЙНЕРНОГО ТИПА
Электрическая система	24 В, пр-ва «SABA»
Огнетушитель	1 шт., пр-ва «SABA»

500 штук хлеба за один час!
Общая электрическая мощность – 26 кВт.





ГЕНЕРАТОР APDM33M



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ДИЗЕЛЬ-ГЕНЕРАТОРНЫЕ УСТАНОВКИ НАПРЯЖЕНИЕМ 400/230В – 50 Гц

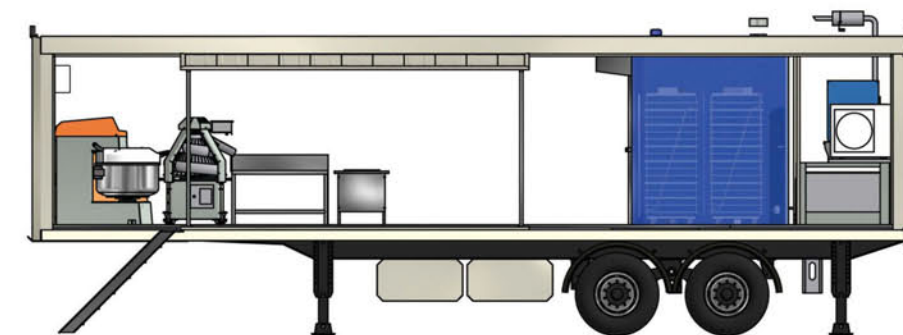
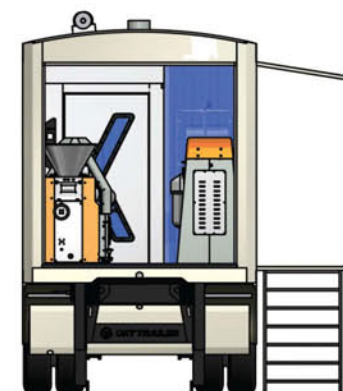
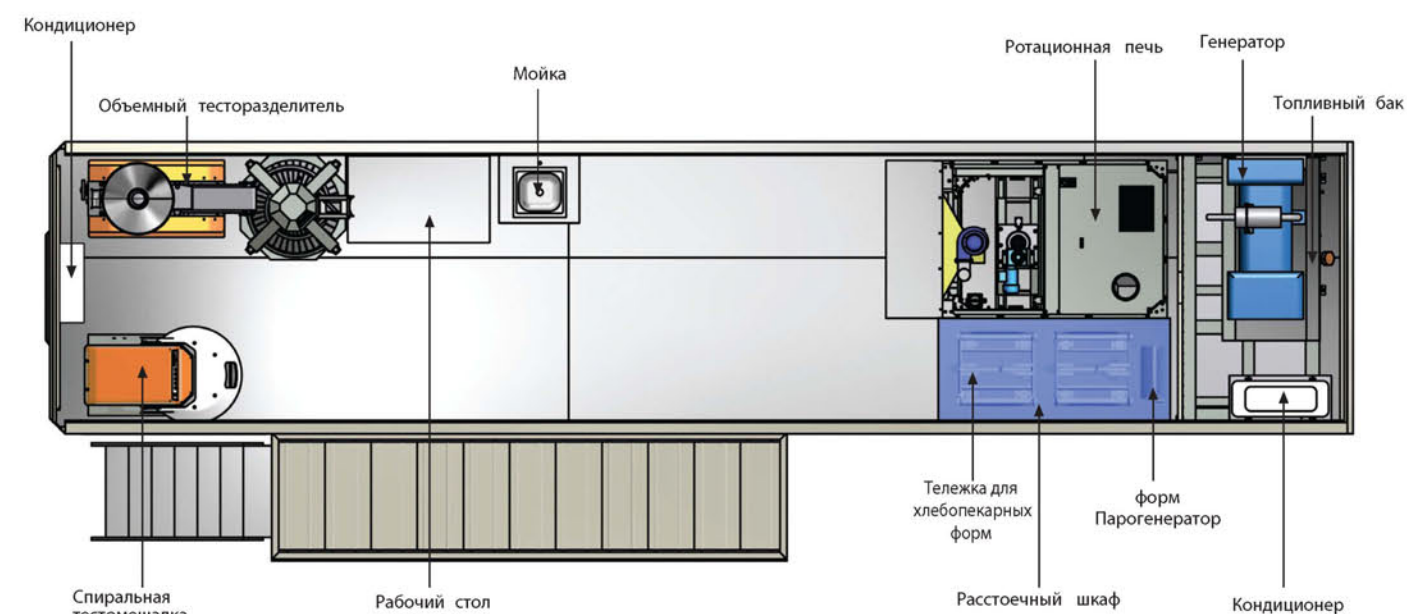
ГРУППА	МОДЕЛЬ			APD21M3	APD23M	APD27M3	APD33M	APD42M
	Мощность PE 0B	Резервная	кВА кВт	21 16,8	23 18,4	27 21,6	33 26,4	42 33,6
ДИЗЕЛЬНЫЙ ДВИГАТЕЛЬ	Основная			18 14,4	21 16,8	23 18,4	30 24,0	38 30,4
	Двигатель			Mitsubishi	Mitsubishi	Mitsubishi	Mitsubishi	Mitsubishi
	Модель			S3L2-63SGH	S4Q2-63SG	S4L2-63SGH	S4L2-63SG	S4S-DT-63SG
	Полезная мощность двигателя при номинальной скорости вращения			кВт.м л.с.	21.2 28.408	21 28.14	28.8 38.592	31.6 42.344
	Наддув и охлаждение			Натуральное	Натуральное	Натуральное	Натуральное	Натуральное
	Рабочий объем			литров	1.31	2.5	1.75	3.31
	Количество и построение цилиндров			3-ех рядный	4-ех рядный	4-ех рядный	4-ех рядный	4-ех рядный
	Скорость вращения двигателя			об/мин.	3000	1500	3000	1500
	Диаметр цилиндра и ход поршня			мм x мм	78x92	88x103	78x92	94x120
	Коэффициент сжатия				22:1	22:1	22:1	17:1
	Регулятор скорости			Механический	Механический	Механический	Механический	Механический
	Потребление топлива при полной нагрузке			мч	6.33	5.58	8.6	7.6
	Емкость топливного бака			литров	38	80	45	80
	Емкость масляного бака			литров	4.2	6.5	6	10
	Емкость системы охлаждения			литров	4.2	4	2.5	5.5
	Воздух радиаторного охлаждения			м3/мин.	64	43	85	65
	Воздухоприемник – двигатель			м3/мин.	1.9	1.7	2.3	2.25
	Поток выхлопных газов			м3/мин.	4.5	4.5	5.85	6

ГЕНЕРАТОР ОТКРЫТОГО ТИПА

Габариты (Д x Ш x В)	мм	1050 x 600 x 900	1380 x 600 x 1000	1150 x 600 x 1000	1480 x 700 x 1000	1480 x 700 x 1000
Сухая масса	кг	380	560	420	700	700

ГЕНЕРАТОР ШУМОПОГЛОЩАЮЩЕГО ТИПА

Габариты (Д x Ш x В)	мм	1830 x 823 x 1192	1830 x 823 x 1192	1450 x 823 x 1092	1830 x 823 x 1192	1830 x 823 x 1192
Габариты (Д x Ш x В)	мм	480	700	530	850	850





РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ



Технические характеристики

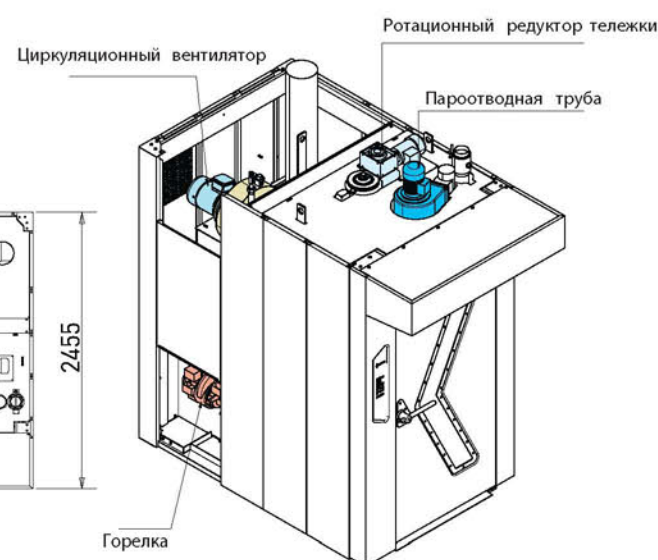
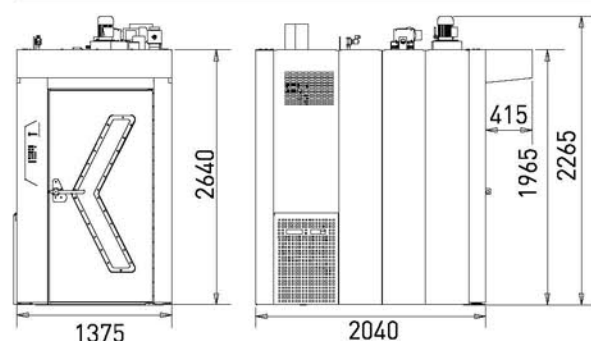
Модель	Ротационная печь
Ширина ± 5 мм	1375
Длина ± 5 мм	2455
Высота ± 5 мм	2640
Масса ± 5 кг	1150
Тип электропитания	220/380 В, 50 Гц, N+PE
Двигатель вентилятора – мощность и сопротивление	3 кВт, 11.6 А -6.5 А (при 1420 об./мин.)
Двигатель редуктора – мощность и сопротивление	0.37 кВт, 2 А -1.2 А (при 1390-9 об./мин.)
Двигатель паропроводной трубы	0.37 кВт, 1.73 А -1 А (при 2800 об./мин.)
Двигатель горелки	0.37 кВт, 1.73 А -1 А (при 2800 об./мин.)
Двигатель кожуха для подвода пара	0.37 кВт, 1.73 А -1 А (при 2800 об./мин.)
Общая электрическая мощность	4.11 кВт
Таможенный код (код GTIP)	843.810.100.000

Время выпечки: 17-18 минут

Отпускная способность: 1 тележка для хлебопекарных форм:
500 штук хлеба массой 200 грамм за один час

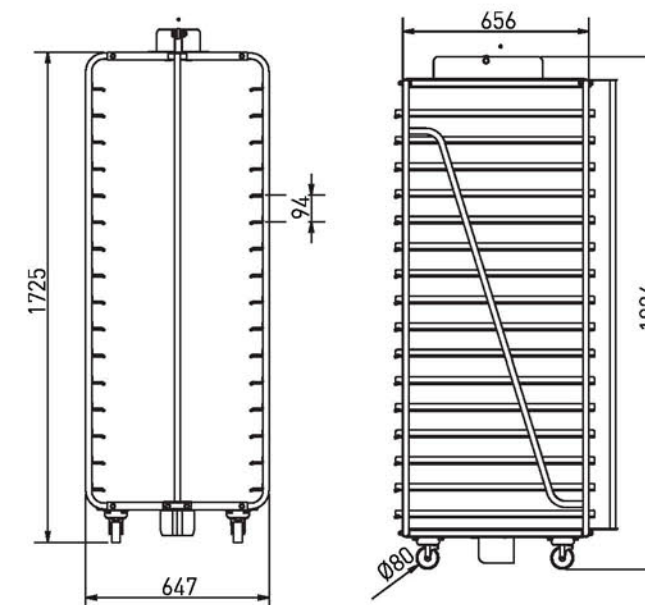
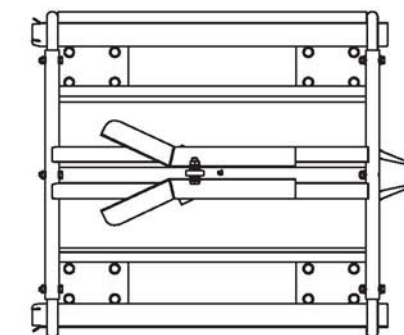
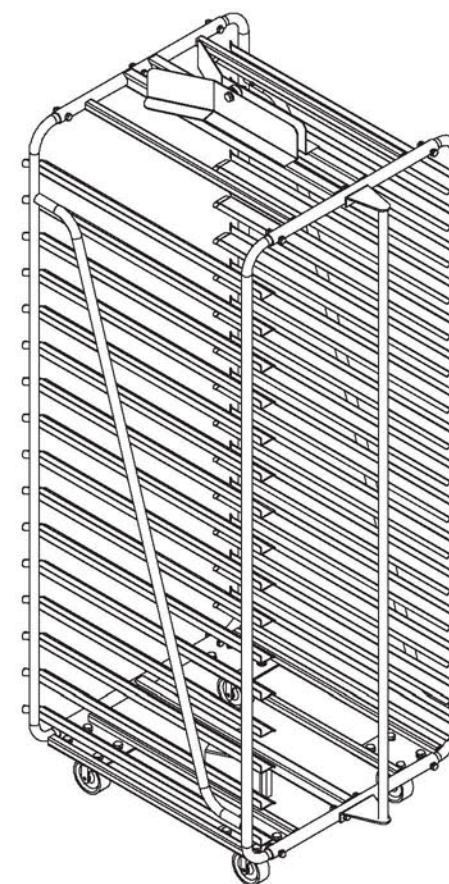
Продукция представляет собой ротационную печь нового поколения. Производство пара обеспечивается за счет боковых листов. Баланс выпечки крайне равномерный. Горелка находится на задней части в левом углу и не требует много места. Нагрев обеспечивается за счет СУГ, МОТОРИНА, ПРИРОДНОГО ГАЗА и ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ.

ГАБАРИТЫ (в мм)



Тележка для хлебопекарных форм

Тележка для хлебопекарных форм 60x80 с 16 стеллажами



Алюминиевый материал

КОНДИЦИОНЕР

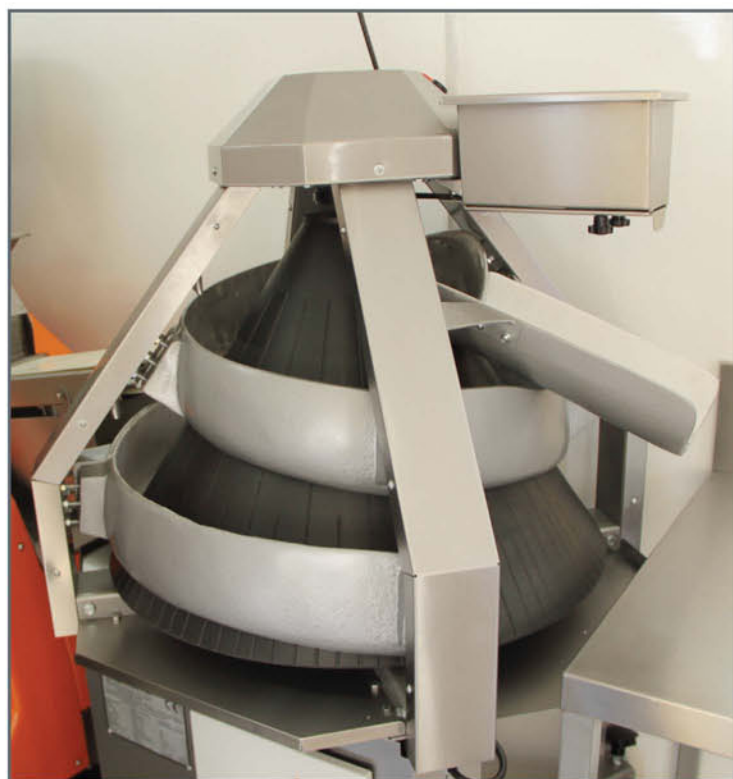


Характеристики :

- 24,000 БТЕ /ч
- Воздушный фильтр
- Горизонтальная -вертикальная бороздка для потока воздуха
- Термостат
- Цифровой дисплей
- Дистанционное управление



ТЕСТООКРУГЛИТЕЛЬНАЯ МАШИНА



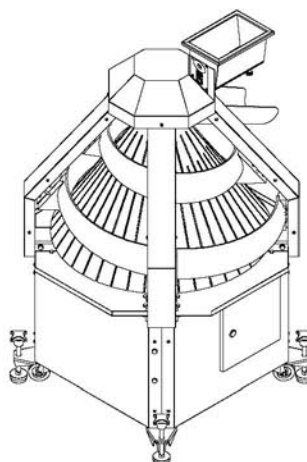
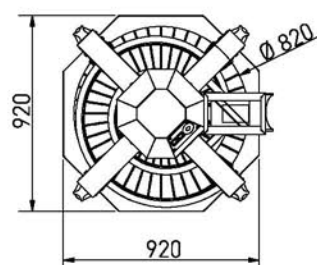
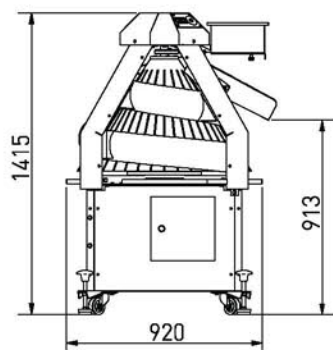
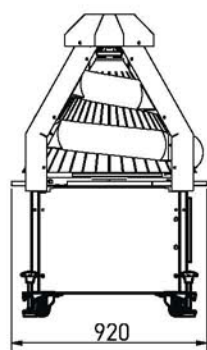
Тестоокруглительная машина придает тестовой заготовке форму шара, перемещая ее по желобу канала и вращательным движением алюминиевого конуса. Регулируемое устройство для обсыпки муки из нержавеющей стали входит в стандартную комплектацию всех моделей тестоокруглителей. Количество муки можно легко отрегулировать. Машина оборудована электрическими компонентами в соответствии с европейскими нормами. Каналы и конус по отдельному заказу покрывается тефлоновым покрытием. Резиновые опоры используются для закрепления машины к полу, во избежание нанесения повреждения настилу. Обдув воздухом для каналов входит в стандартную комплектацию. Обдув теплым воздухом можно приобрести по отдельному заказу. Наружный корпус покрыт электростатической порошковой краской. Наружные корпуса из нержавеющей стали можно приобрести по отдельному заказу. Одноростная машина может укомплектовываться электронным устройством управления скорости вращения. Полиамидные колеса позволяют машине легко перемещаться в другое место, при этом не повреждая покрытие пола.

Технические характеристики

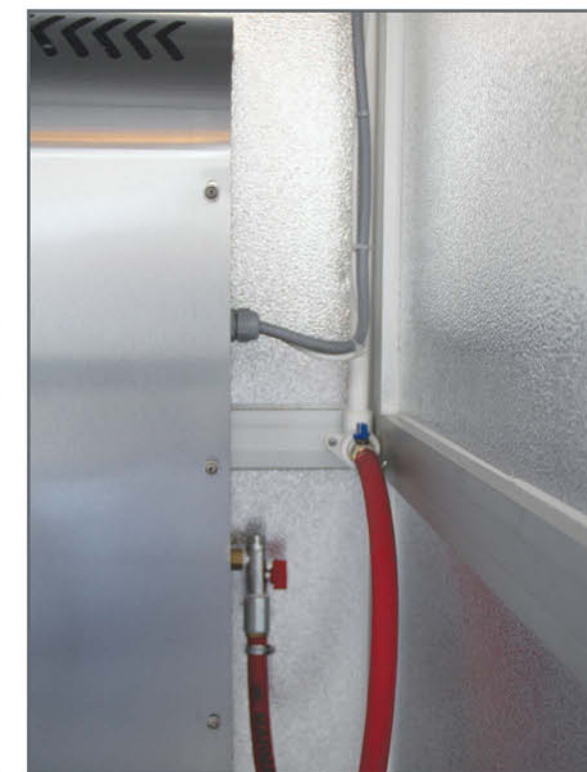
Модель	Тестоокруглительная машина
Ширина ± 5 мм	920
Длина ± 5 мм	920
Высота ± 5 мм	1415
Вес ± 5 кг	240
Тип электропитания	220/380 В, 50 Гц N+PE
Двигатель машины – мощность и сопротивление	1,1 кВт/4,5-2,6 А (при 1400 об./мин.)
Общая электрическая мощность	1,1 кВт
Таможенный код (код GTIP)	843.810.100.0000

Выпекает 2100 штук хлеба за один час на средней скорости

ГАБАРИТЫ (в мм)



РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ



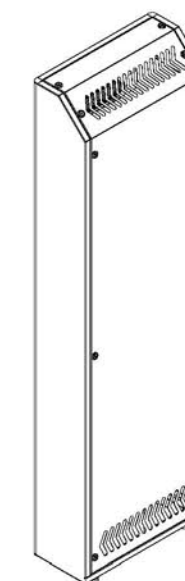
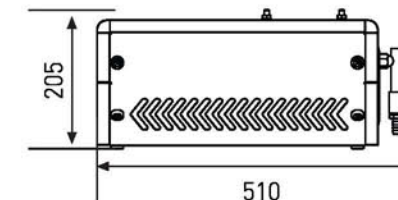
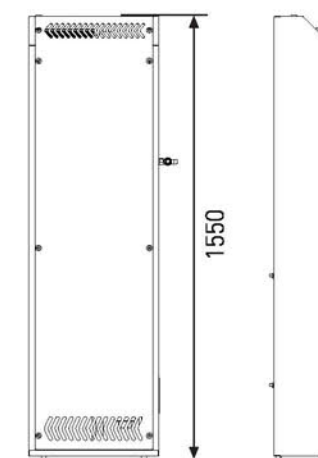
Технические характеристики

Модель	Парогенератор
Серийный номер	-
Ширина ± 5 мм	510
Длина ± 5 мм	205
Высота ± 5 мм	1550
Масса ± 5 кг	44
Тип электропитания	220/380 В, 50 Гц N+PE
Мощность резистора кВт, А	1,5 кВт – 6,8 А
Мощность парогенератора кВт, А	6 кВт – 15,7 А
Общая электрическая мощность	7,5 кВт
Таможенный код (код GTIP)	843.810.100.000

Панель управления и электропроводка должна размещаться вне шкафа, во избежание неисправностей, которые могут возникнуть из-за повышенной влажности. Температура нагрева и влажность в расстоечном шкафу может регулироваться отдельно. Диапазон температуры нагрева: от +20 до +50°C и диапазон влажности: от 65% до 95%.

Время брожения: 20 минут
Отпускная способность: 2 тележки для хлебопекарных форм

ГАБАРИТЫ (в мм)





СПИРАЛЬНАЯ ТЕСТОМЕШАЛКА



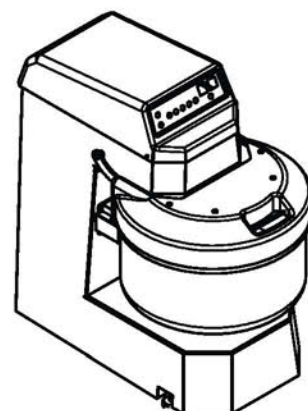
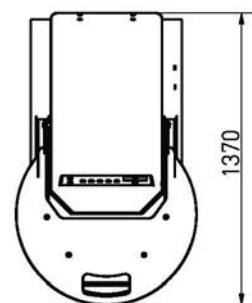
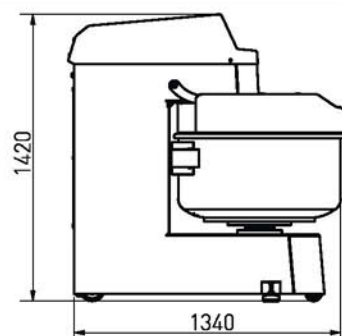
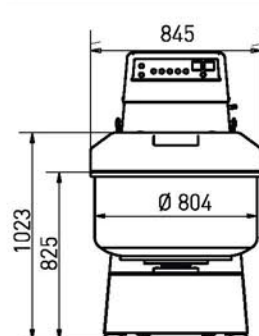
Тестомесильный рычаг, приводящий в действие двухскоростным двигателем, обеспечивает равномерное и быстрое перемешивание теста, а также позволяет получить более качественное тесто за короткий срок. Высококачественные импортные дежи, тестомесильные рычаги и ножи полностью выполнены из нержавеющей стали качества AISI 304. Основание подшипников выполнены для тяжелого режима работы с целью замешивания твердых типов теста. Моноблочное шасси обеспечивает жесткость машины. Машина оборудована электрическими компонентами и системой безопасности в соответствии с Европейскими нормами. Крышка дежи плотно закрывается во избежание выхода мучной пыли наружу. При открытии крышки процесс перемешивания теста прекращается, а при закрытии – процесс перемешивания продолжается дальше. Аппарат не нуждается в повторном программировании.

130 кг теста из 75 кг муки
Время замеса теста: 15-16 минут
Производительность: 390 кг теста/час
Производительность: 390 кг/час из расчета 270-280 кг (ориентировочно) на хлеб массой 200 граммов/1300 штук хлеба массой 280 граммов за час!

Технические характеристики

Модель	Спиральная тестомешалка
Ширина ± 5 мм	845
Длина ± 5 мм	1370
Высота ± 5 мм	1420
Масса ± 5 кг	690
Тип электропитания	220/380 В, 50 Гц N+PE
Двигатель спирали – мощность и сопротивление	5.5 кВт-7.5 кВт, 16.5 – 16 А (при 700-1450 об./мин.)
Двигатель дежи - мощность и сопротивление	0.75 кВт/4.5 А – 2.5 А (при 70 об./мин.)
Общая электрическая мощность	8.25 кВт

ГАБАРИТЫ (в мм)



ОБЪЕМНЫЙ ТЕСТОРАЗДЕЛИТЕЛЬ



Выполняет мягкую резку тестовой заготовки на заданные куски по массе, при этом не позволяя тестовой заготовке крошиться. Таким образом, обеспечивается высокое качество хлеба и низкое потребление дрожжей. Один отсек щита на двух сторонах машины предотвращает попадание муки на механические и электронные узлы машины. Очистка конвейерной ленты производится при запуске машины. Отходы производства скапливаются в специальной коробке, размещенной под конвейерной лентой. Все детали и узлы, контактирующие с мукой или тестом выполнены из нержавеющей стали в соответствии с Европейскими нормами. 3 различные скорости регулируются маховиком двигателя. Электронное устройство управления скоростью вращения можно приобрести по отдельному заказу. Высокопрочная конструкция предохраняет машину от вибраций. Система смазки закрытого типа, усовершенствованная гидравлическим рукавом и соединительными механизмами, предупреждает утечки масла и продлевает срок службы масла. Трубы, используемые в системе смазки, являются гидравлического типа. Электрическая система выполнена в соответствии с Европейскими нормами. В наличии имеются машины с различными интервалами резки. Полиамидные колеса позволяют машине легко перемещаться в другое место, при этом не повреждая покрытие пола.

Хлеб массой от 150 г до 700 г
Приготавливает 2100 кусков хлеба за один час на средней скорости

Технические характеристики

Модель	Объемный тесторазделитель
Ширина ± 5 мм	675
Длина ± 5 мм	1185
Высота ± 5 мм	990
Масса ± 5 кг	460
Тип электропитания	220/380 В, 50 Гц N+PE
Двигатель машины – мощность и сопротивление	1.5 кВт
Общая электрическая мощность	1.5 кВт/7.27/4.2 А (при 940 об./мин.)
Диапазон резки по массе	От 150 до 700 гр.
Таможенный код (код GTIP)	843.810.100.000

ГАБАРИТЫ (в мм)

