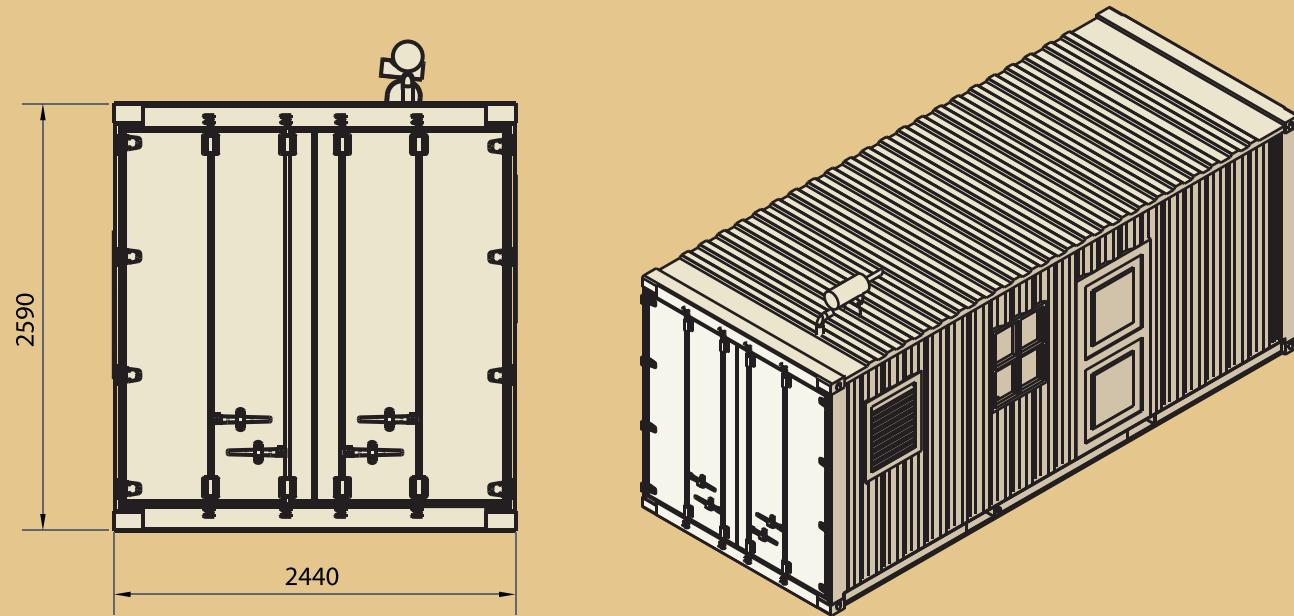
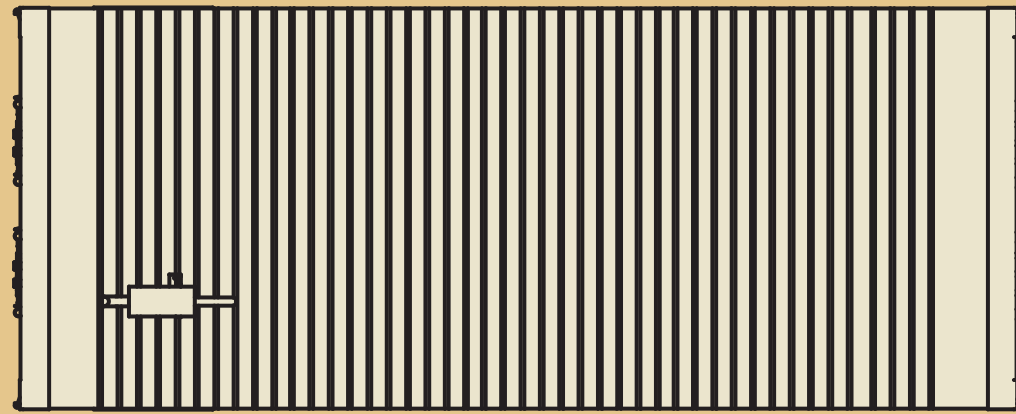
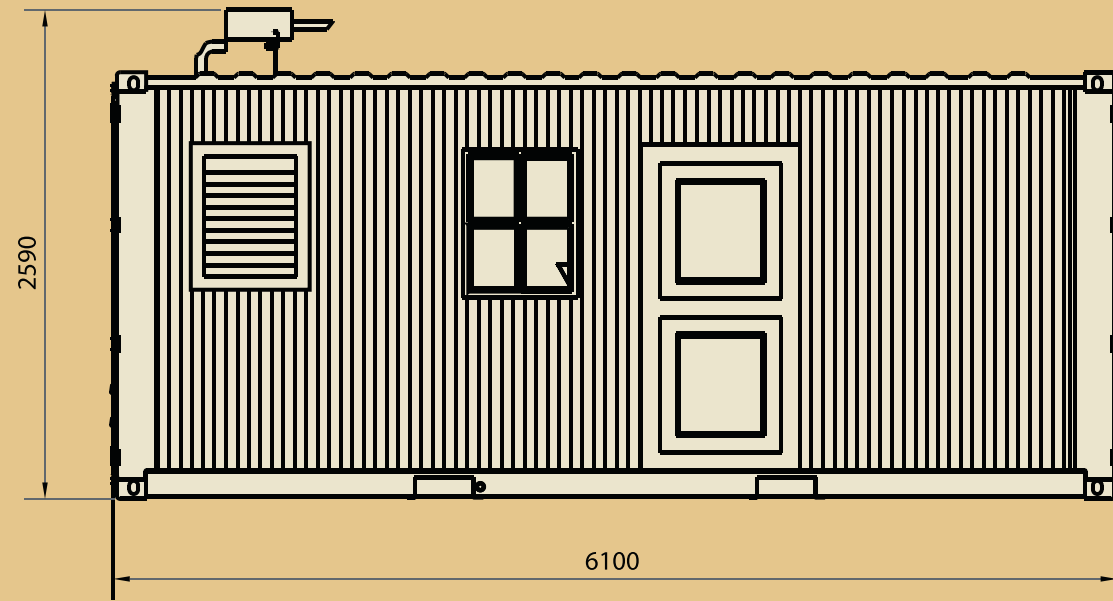




BASKI: 17.10.2011



BAKERY CONTAINER

WHEREVER you are,
WHENEVER you need...

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



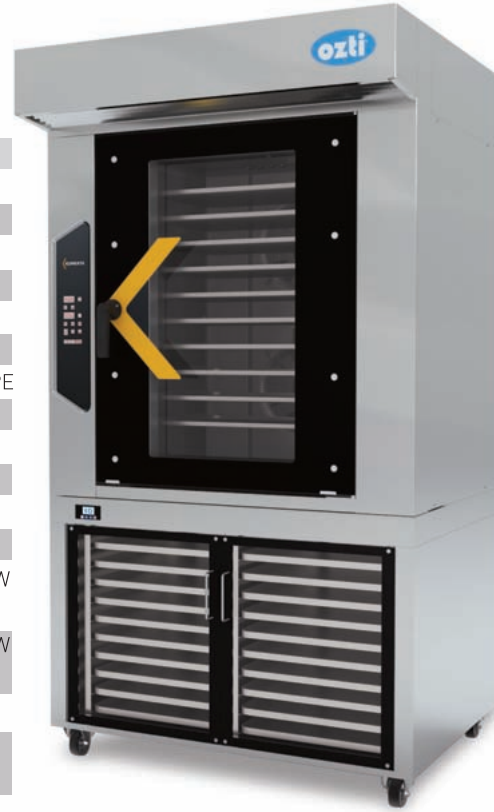
Export Headquarters: Cumhuriyet Mah. Eski Hadımköy Yolu No: 29/A P.K 34900 Büyükçekmece / İstanbul - Türkiye
Tel: +90 (212) 886 78 10/11 Fax: +90 (212) 886 62 36



Oven / Fırın

Technical Features / Teknik Özellikler

Model	Model	LİDYA 10 E
Serial number	Seri Numarası	
Width ± 5 mm	En ± 5 mm	1035
Length ± 5 mm	Boy ± 5 mm	1075
Height ± 5 mm	Yükseklik ± 5 mm	1410
Weight ± 5 kg	Ağırlık ± 5 kg	260
Warranty period	Garanti süresi	1 year / yıl
Type of electricity	Elektrik türü	380 V 60 Hz N+PE
Electric power (total) kw	Elektrik gücü kw	19.5 kW
Phase	Faz	3
Resistance	Rezistans	2 x 9 Kw = 18 kW
Circulation motor amp.	Sirkülasyon fan motoru Amp.	1.65 A-0.65 A
Steam outside motor amp.	Buğu bacası motoru Amp.	1.20 A-0.70 A
Circulation motor rpm&power	Sirkülasyon fanı motor devri ve gücü	1400 rpm 0.55 kW
Steam outside motor rpm&power	Buğu bacası motoru devri ve gücü	2840 rpm 0.25 kW
Standards	Standardlar	TSE -ISO 9001
Custom code	G.T.I.P No	843.810.100.000
	(Gümrük Pozisyon no)	



Lidya serie pastry ovens are for cooking bread or pastry between 150/250 °C . Ovens can work under hard climate conditions like 5/45 °C and up to 80% relative humidity.

Tray Dimensions : 40 x 60 cm - 10 trays

Cooking Time : 10 - 20 minutes

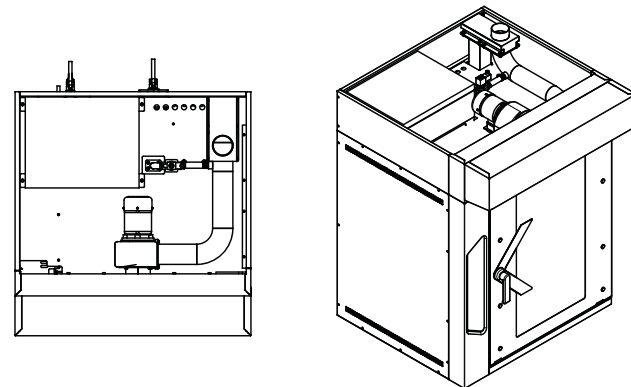
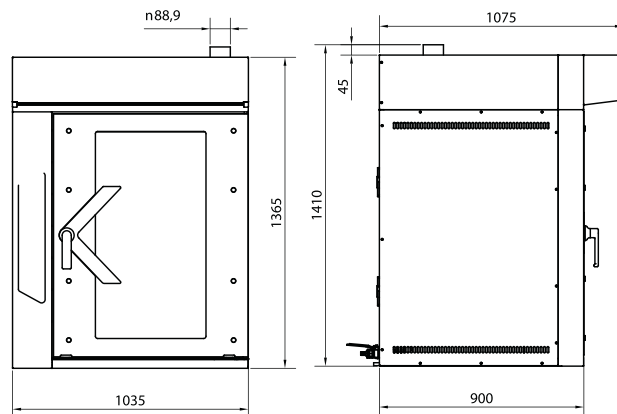
Temperature Control : 0 / 400 °C

Steam Temperature :120 °C (0 - 10 seconds period)

Lidya serisi pasta fırınları; 150/250 °C sıcaklıkta tavalara yerleştirilen ekmek, poğaç, simit ve pasta ürünlerinin pişirilmesi amacı ile üretilmiştir.

Lidya serisi pasta fırınları; soğuk ve sıcak iklimli bölgelerde kullanılmak üzere üretilmektedir. Fırın işletmesinde 5 / 43 °C arasındaki sıcaklıkta ve nispi nem oranı %80 olan binada müsaade edilir.

Standard tava ölçüsü 40 x 60 cm - 10 tavalı taşıyıcı, pişirme süresi 10-20 dakika, ısı kontrol 0/400 °C, buhar verme sıcaklığı 120 °C olup, 0-10 sn süre ile verilir.



Generator / jeneratör

Technical Features / Teknik Özellikler

GROUP	GRUP	
Stand-by power	Gücü (stand-by)	55(44) kVA (kW)
Prime power	Gücü (prime)	50(40) kVA (kW)
Power factor	Güç faktörü	0.8 cosQ
Frequency	Frekans	50 Hz
ENGINE	MOTOR	
Make	Markası	INTER
Model	Modeli	IDE442NG
Rpm	Devri	1500 rpm
Prime power	Prime motor çıkış gücü	46 [62,6] kW(hp)
Stand-by power	Stand-by motor çıkış gücü	49 [66,6] kW(hp)
Number of cylinder	Silindir sayısı	4
Cylinder combination	Silindir dizilişi	In line
Air induction system	Emme sistemi	Natural
Cooling system	Soğutma sistemi	Water Cooled
Governor type	Governör	Mechanic lt
Cylinder displacement	Silindir hacmi	4,1 mm
Cylinder bore/stroke	Silindir bore/stroke	105/118
Compression ratio	Sıkıştırma oranı	17,5:1
Electric system	Elektrik tesisat	12VDC
Fuel consumption %50 loaded	Yakıt sarfiyatı %50 yük	6,8 lt/h
Fuel consumption %75 loaded	Yakıt sarfiyatı %75 yük	9,8 lt/h
Fuel consumption %100 loaded	Yakıt sarfiyatı %100	13,1 lt/h
Fuel tank capacity (w/canopy)	Yakıt tankı kapasitesi (kabinli)	284 lt
(W/o canopy)	(Kabinsiz)	126 lt
ALTERNATOR	ALTERNATOR	
Type	Tipi	Synchron.Brushless
Overloaded	Asırı yükleme	For 1 hour %110 in 12 hours,
Insulation resistance	İzolasyon dayanımı	For 2 minutes % 150,
Short circuit current	Kısa devre akımı	Minimum 1800 Volt-2U+1000V
Isolation class	İzolasyon sınıfı	For 10 seconds % 300
Voltage	Gerilimi	H
Tolerance of voltage	Gerilim toleransı	231/400 V
		±%0.5
DIMESIONS	ÖLÇÜLER	
Width w/o canopy (w/canopy)	En kabinsiz (kabinli)	820(1060) mm
Lenght w/o canopy (w/canopy)	Boy kabinsiz (kabinli)	1720(2650) mm
Height w/o canopy(w/canopy)	Yükseklik kabinsiz (kabinli)	1350(1600) mm
Weight w/o canopy (w/canopy)	Ağırlık kabinsiz (kabinli)	822(1050) kg



ENGINE

- INTER Heavy duty diesel engine
- Revolution: 1500 rpm
- Water cooled
- Tropical type radiator

MOTOR

- INTER Ağır hizmet tipi dizel motor
- Devri: 1500 d/dk
- Su Soğutmalı
- Tropikal tip radyatörlü

Spiral Mixer / Spiral Mikser

Technical Features / Teknik Özellikler

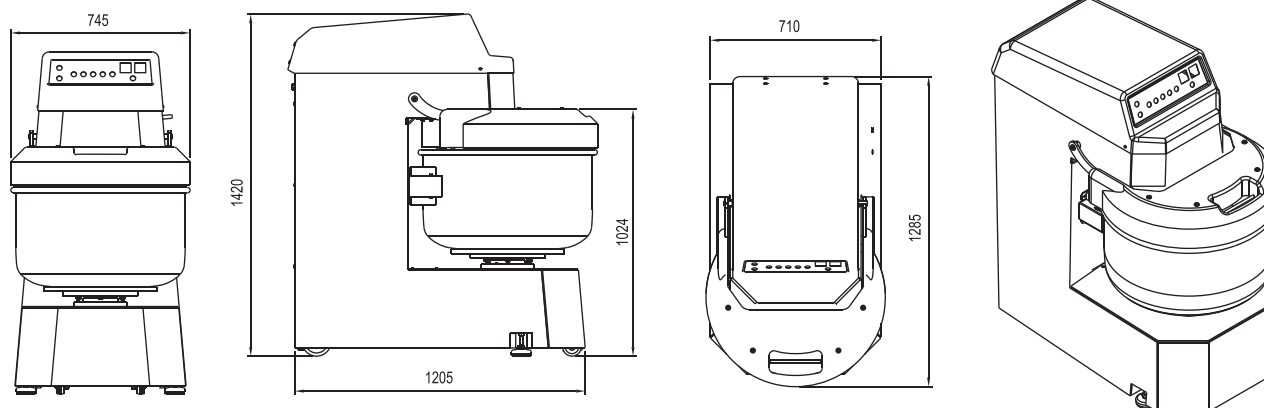
Model	Model	SP 80
Serial number	Seri numarası	
Width ± 5 mm	En ± 5 mm	745
Length ± 5 mm	Boy ± 5 mm	1285
Height ± 5 mm	Yükseklik ± 5 mm	1420
Weight ±5 kg	Ağırlık ±5 kg	660
Warranty period	Garanti süresi	1 year / yıl
Type of electricity	Elektirik tipi	380 V 50 Hz N+PE
Electric power (total) kw	Elektirik gücü kw	6.75 kW.
Spiral motor current Amp.	Spiral motoru akım Amp.	380 V / 3.5 kW. 10.3 A 6 kW. 11.9 A (6 kW. 11.5 A)
Bowl motor current Amp.	Kazan motoru akım Amp.	380 V 2.9 A
Spiral motor rpm & power	Spiral motoru devri ve gücü	
1 Speed	1 Devir	720 -3.5 kW.
2 Speed	2 Devir	1450- 6 kW.
Bowl motor rpm & power	Kazan motoru devri ve gücü	700-0.75 kW.



The double speed motor driven spiral mixing arm guarantees a homogeneous and fast mixing. So, a better quality dough can be mixed in a shorter time. The bowls, spiral mixing arms and knives which are made of AISI 304 quality stainless steel are imported from Italy. The beddings of the bearings are produced for heavy duty to be used for also hard dough types. Monoblock chasis system prevents vibration and noises. Electrical components and security systems are with accordance to EU standards. The cover of the bowl is completely closed to avoid flour dust. When the cover is opened, the machine stops. When closed, the machines goes on the programme from the last stop. There is no need to make another programme.

80 kg. dough from 50 kg. flour/ 50kg. undan 80kg. hamur
15-16 minute doughing time / 15-16 dak. yoğurma süresi
240 kg. dough per hour / Saatte 240 kg. hamur
240-250 gr (approx.) dough for 200gr bread, 240 kg./250 gr =900 piece per hour/
200gr. 'lık ekmek hamuru ortalama 240-250 gr olarak hesaplandığında
240kg./ 250 gr= 900 adet ekmek saate

Karıştırıcı kol ve hamur kazanında ayrı ayrı yer alan yüksek devirli ve iki hızlı motorlarıyla daha kısa sürede daha kaliteli hamur yoğurulmasını sağlar. Yüksek kaliteli ithal kazan, karıştırma kolu ve bıçak tamamen AISI304 kalite paslanmaz malzemeden imal edilmiştir. Yufka hamuru gibi sert hamurları da yoğurabilmesi için kol ve kazan yatakları ağır hizmet tipinde üretilmektedir. Tek parça üretilen şasi makinenin çok daha rijit olmasını sağlamıştır. Avrupa normlarına uygun elektrik tesisatıyla donatılmış ve gerekli güvenlik önlemleri alınmıştır. Dışarıya un tozu çıkmasını önleyen tamamen kapalı kapakla donatılmıştır. Kapak açıldığında karıştırma duraklar ve kapatıldığında programa kaldığı yerden devam eder. Tekrar programlamaya gerek kalmaz. Tekerlekli ve kolaylıkla yer değiştirilebilir. Ayarlı lastik tabanlı ayaklar makinenin çalışacağı yere sabitlenmesini sağlar, zemini çizmez.



Volumetric Dough Divider / Hamur Kesme Tartma Makinası

Technical Features / Teknik Özellikler

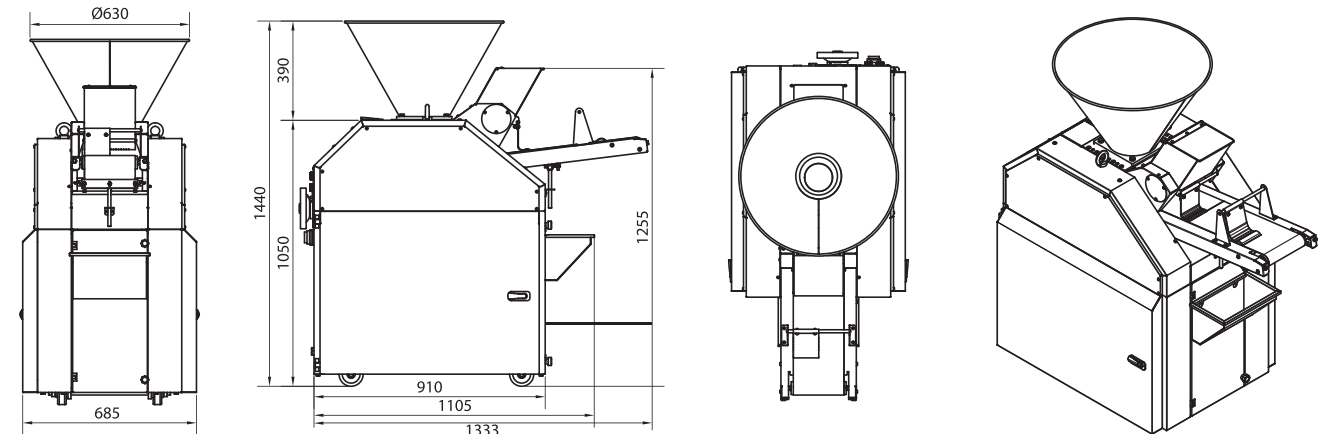
Model	Model	DM 2000
Serial number	Seri numarası	
Width ± 5 mm	En ± 5 mm	685
Length ± 5 mm	Boy ± 5 mm	1333
Height ± 5 mm	Yükseklik ± 5 mm	1440
Weight ±5 kg	Ağırlık ±5 kg	490
Warranty period	Garanti süresi	1 year / yıl
Type of electricity	Elektirik tipi	380 V 50 Hz N+PE
Electric power (total) kw	Elektirik gücü kw	1.5 kW.
Machine motor current amp.	Makine motoru	7.27 / 4.2 A 1.5 kW. (940 rpm-dev/dak)



Divides the dough with the requested weight gently, without crashing. So, the quality of the bread is higher and yeast consumption is lower. One piece bonnet on the two sides of the machine prevents from taking flour inside the mechanical and electronic parts. Conveyor belt is cleaned when the machine is running. The waste is collected in the special box which is placed under the belt. All of the parts which are contacting to flour or dough are made of stainless steel material with accordance to EU standards. 3 different speed can be adjusted from the motor wheel. Electronic speed control can be bought as an option. High resistance body prevents from vibrations. Lubrication is done by a closed system to avoid oil loses and to extend the life of the oil. The pipes which are used for lubrication are hydraulic type. Electrical system is with accordance to Eu standards. Different weight ranges are available. Poliamide wheels allows to change the place of the machine easily without giving damage to the floor.

150 gr.to 700 gr. bread dough, 2100 piece bread in one hour on average speed /
150 gr. - 700 gr. arası ekmek orta hızda saatte 2100 ekmek hazırlar

Hamuru ezmeden, vakumlama yoluyla istenen ağırlıkta kesme işlemini gerçekleştirir. Makine içine un almayı engelleyen tek parça kaporta sistemiyle donatılmıştır. Konveyör bantı devamlı olarak kazıyıcıyla temizlenir ve artıklar bantın altındaki un toplama kabına toplanır. Makinada hamura ve una temas eden bütün parçalar Avrupa standartlarına uygun paslanmaz malzemelerle üretilmiştir. Makine 3 farklı hızda çalışabilir. İsteğe bağlı olarak elektronik hız kontrol ünitesi bağlanabilir. Yüksek mukavemetli yeni sistem şasiye sahiptir. Hidrolik hortum ve bağlantı ekipmanlarıyla geliştirilmiş kapalı sistem yağlama sistemi yağ kaçaqlarını önler, yağın ömrünü uzatır. Avrupa normlarına uygun elektrik tesisatına sahiptir. Farklı kesme aralıklarında modeller mevcuttur. Plastik tekerlekleriyle bina zeminine zarar vermeden kolaylıkla yer değiştirilebilir.

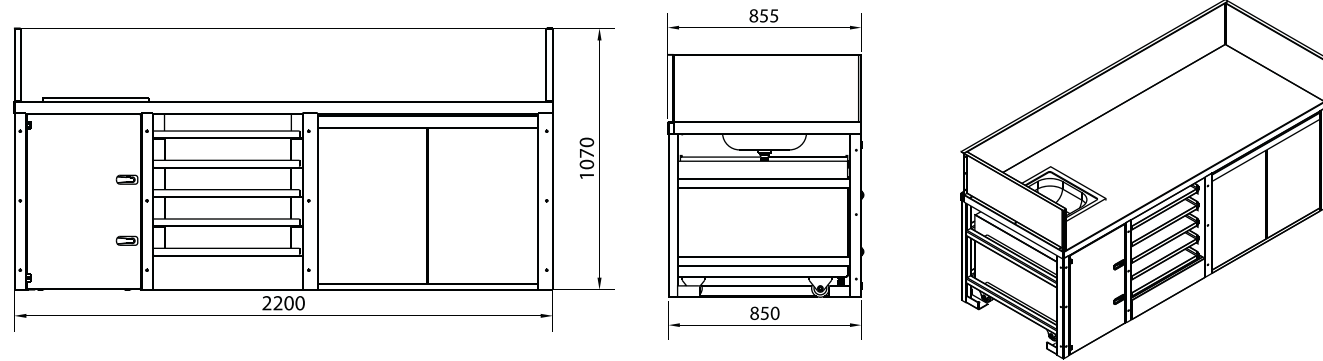




Working Bench / Çalışma Tezgahı

Technical Features / Teknik Özellikler

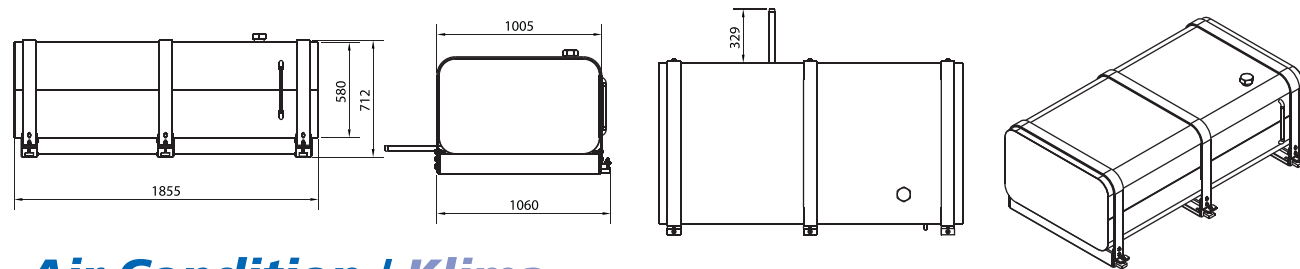
Model / Model	
Serial number / Seri numarası	
Width / En	± 5 mm 2200
Length / Boy	± 5 mm 855
Height / Yükseklik	± 5 mm 1070
Weight / Ağırlık	± 5 kg.
Warranty period / Garanti süresi	1 year / yıl



Water Depot / Su Deposu

Technical Features / Teknik Özellikler

Model / Model	
Serial number / Seri numarası	
Width / En	± 5 mm 1005
Length / Boy	± 5 mm 1855
Height / Yükseklik	± 5 mm 580
Weight / Ağırlık	± 5 kg.
Warranty period / Garanti süresi	1 year / yıl
Volume / Hacim	1020 m ³



Air Condition / Klima

Features / Özellikler

- Air filter / Hava filtresi
- Horizontal- vertical air flow groove / Yatay-dikey hava akış izgarası
- Thermostat / Oda sıcaklığı algılayıcısı

Technical Features / Teknik Özellikler

Cooling capacity / Soğutma kapasitesi	13000 Btu / h- 3.8 kW
Heating capacity / Isıtma kapasitesi	16000 Btu / h- 4.6 kW
Humidifier capacity / Nem alma kapasitesi	1.5 lt. / h
Voltage / Gerilim	220-240 V / 50 Hz.



Fermentation Cabinet / Mayalama Dolabı



Technical Features / Teknik Özellikler

Model	Model	MO10
Serial number	Seri numarası	
Width ± 5 mm	En ± 5 mm	1035
Length ± 5 mm	Boy ± 5 mm	985
Height ± 5 mm	Yükseklik ± 5 mm	775
Weight ±5 kg	Ağırlık ±5 kg	80
Warranty period	Garanti süresi	1 year / yıl
Type of electricity	Elektrik türü	220 V 50 -60Hz N+PE
Electric power (total) kw	Elektrik gücü kw	2.5
Phase	Faz	1
Resistance	Rezistans	2x1 kW
Circulation motor rpm&power	Sirkülasyon fanı motor devri ve gücü	1400 rpm 0.038 kW
Standards	Standartlar	TSE -ISO 9001
Custom code	G.T.I.P no (gümrük pozisyon no)	843.810.100.000



Fermentation cabinet is for dough proofing at 0 /40 °C and 0% - 80% relative humidity. Time, temperature and fermentation level are all adjustable.

Mayalama dolabı 0 /40 °C sıcaklıkta belirlenen sürede 0%-80% nem oranında hamurun olgunlaşması için bekletildiği dolaptır.

