

İşinize Değer Katar...
Adds value to your business...

Since 1962

 **ÖZKÖSEOĞLU**

www.ozkoseoglu.com



ÖZKÖSEOĞLU
ISI SANAYİİ ve TİCARET A.Ş.

1962 yılında Endüstriyel ısıtma cihazları imalatı ve taahhüdü yapmak üzere kurulan Özköseoğlu A.Ş., Amerikan, İsviçre ve Fransız firmalarından aldığı çeşitli lisanslar ile Endüstri fırınları ve Endüstri brülörlerinin üretimine başlamıştır.

Alman Werner und Pleiderer firmasından aldığı lisanslar ile 1973 yılında çok katlı fırınlar ve hamur hazırlama ve işleme makinelerinin 1977 yılında tam otomatik kontinü ekmek tesislerinin, 1983 yılında döner arabalı ekmek fırınlarının üretimine başlayan Özköseoğlu, ülke ekmekçiliğindeki değişimin yönlendiricisi olmuştur.

Özköseoğlu Endüstriyel tesisler konusunda sektörün önde gelen firmalarından birisi olması yanında Pişirme fırınları ve hamur işleme ekipmanları ile de tercih sebebidir. Borulu ekmek fırınları, Taş tabanlı katlı fırınlar, Döner fırınlar, Modüler katlı fırınlar, Konveksiyonlu fırınlar, Mini döner konveksiyonlu fırınlar ve hamur işleme ekipmanları ile Pastane grupları, Fırınlar, Hoteller, Restoran zincirleri, catering'ler, market zincirleri için 70'i geçkin fırın ve ekipmanı ile hizmet vermektedir.

ÖZKÖSEOĞLU iç pazar ve ihracatta yüksek pazar payı ve marka bilinirliğine sahiptir. 17.000 m² alanda yer alan İstanbul'daki fabrikasında üretim yapan ÖZKÖSEOĞLU yüksek üretim kapasitesine sahiptir.

Özköseoğlu, JSC was established in 1962 to deal in manufacturing and contract manufacturing of industrial heating equipments; and started manufacturing industrial ovens and industrials burners under miscellaneous licenses from American, Swedish, and French companies.

Under licenses from Werner und Pleiderer, a German company, Özköseoğlu started manufacturing multi-deck ovens and dough preparation and processing equipments in 1973, full-automatic continuous bakery installations in 1977, and rotary rack ovens in 1983; and pioneered the change in domestic bakery business.

Besides being one the leading companies in the field of industrial installations, Özköseoğlu is also preferred for its baking ovens and dough processing equipments. It provides services to Bakeries, Hotels, Chain Restaurants, Catering Companies, Chain Markets with more than 70 different types of ovens and equipments including steam pipe bakery ovens, multi-deck ovens with stone base, rotary ovens, modular deck ovens, convection ovens, mini rotary convection ovens, and dough processing equipments.

ÖZKÖSEOĞLU has a high market share and brand recognition in the domestic and export markets. ÖZKÖSEOĞLU carries out its production activities in its plant in Istanbul that spans 17.000 square meters and has high production capacity.

| | |
|--|----|
| Borulu Ekmek Fırını / <i>Steam Pipe Bread Oven</i> | 8 |
| Matador Çok Katlı Ekmek Fırını / <i>MATADOR Multi Deck Bread Oven</i> | 10 |
| Arena Otomatik Yükleme Sistemleri / <i>Automatic Loading Systems</i> | 12 |
| Silver Serisi Döner Arabalı Fırını / <i>Silver Series Rotary Ovens</i> | 16 |
| Gold serisi Döner Arabalı Fırını / <i>Gold Series Rotary Ovens</i> | 18 |
| Titan serisi Döner Arabalı Fırını / <i>Titan Series Rotary Ovens</i> | 20 |
| Modüler Katlı Fırını / <i>Moduler Deck Ovens</i> | 24 |
| Döner Konveksiyonlu Fırını / <i>Rotary Convection Pastry Oven</i> | 30 |
| Döner Konveksiyonlu Fırın / <i>Rotary Convection Pastry Oven</i> | 32 |
| Set üstü Konveksiyonlu Fırınlar / <i>Pastry Ovens</i> | 34 |
| Hızlı Pişirme Fırınları / <i>Speed Ovens</i> | 36 |

| | |
|---|----|
| Otomatik Spiral Yoğurma Mikser / <i>Automatic Fixed Bowl Mixer</i> | 40 |
| Mobil Kazanlı Spiral Yoğurma Mikser / <i>Mobile Bowl Mixer</i> | 41 |
| Kesme - Tartma Makinesi / <i>Dough Dividing & Weighing Machine</i> | 42 |
| Konik Yuvarlama Makinesi / <i>Conical Dough Rounding Machine</i> | 43 |
| Ara Dinlendirme Makinesi / <i>Intermediate Proofer Machine</i> | 44 |
| Uzun Şekil Verme Makinası / <i>Long Moulder Machine</i> | 45 |
| Planet Mikser / <i>Planetary Mixer</i> | 46 |
| Un Eleme Makinası / <i>Flour Sifting Machine</i> | 46 |
| Ekmek Dilimleme Makinası / <i>Bread Slicing Machine</i> | 47 |
| Su Dozajlama ve Karıştırma Cihaz / <i>Water Mixing and Matering Unit</i> | 47 |
| Fermantasyon Odası ve Hamur Mayalandırma Cihazı / <i>Fermentation Room & Climator Unit & Moisturizing Equipment</i> | 48 |
| Tava Arabası / <i>Tray Trolley</i> | 49 |
| Pasa Arabası / <i>Palette Trolley</i> | 49 |
| Sertifikala / <i>Certificates</i> | 50 |



Taş Tabanlı Katlı Fırınlr
Deck Ovens

Borulu Ekmek Fırınları

Steam Pipe Ovens



Daha fazla bilgi için
For more details



BFO-90

Borulu Ekmek Fırını 9 m²
Steam Pipe Bread Oven 9 m²



BFO-135

Borulu Ekmek Fırını 13,5 m²
Steam Pipe Bread Oven 13,5 m²



BFO-180

Borulu Ekmek Fırını 18 m²
Steam Pipe Bread Oven 18 m²



BFO-220

Borulu Ekmek Fırını 22,5 m²
Steam Pipe Bread Oven 22,5 m²

Borulu Ekmek Fırınları; ekmek fırınları kategorisinden en düşük yakıt tüketimi ile en yüksek ısı verimi elde edilen fırınlardır. BFO Tipi fırınlarda siklotermik ısıtma sistemlerinden farklı olarak, sirkülasyon fanı bulunmamaktadır. Isı taşınımı fan vasıtasıyla hava kanalları üzerinde değil, 600 Bar Basıncına dayanıklı ve fırının her katında hem tavan hemde tabanına yer alan özel imalat boru demetleri içerisinde dolaşan su yardımı ile yapılır. Bu sayede ısının doğal dolaşımı sağlanır ve kısmen su ile doldurulmuş olan borular, dıştan sıcak yanma gazlarına maruz kalarak pişirme odalarını ısıtacak olan buhar elde edilir. Bu özel tasarım ve buhar üretme üniteleri sayesinde pişirme dengesi ve ısı dağılımı mükemeldir.

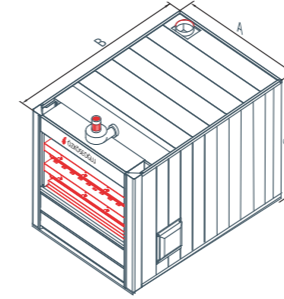
Ayrıca BFO Tipi fırınlarda ısınma kabini özel ateş tuğlası ile yapıldığından hem son derece dayanıklı, hemde katı, sıvı ve gaz yakıtı sonsuz yakabilmektedir. Isı ızalasyonu özel ısıya dayanıklı beton ve izocamla yapıldığından ısı kaybı ve yakıt sarfiyatı çok düşüktür. Kapasiteye göre 10 m², 13m², 18 m² lik pişirme alanına sahip olan borulu fırınlar, 304 paslanmaz malzemeden imal edilmiş olup, uzun ömürlü ve dekoratiftir. İsteğe bağlı olarak ARENA Sıralı otomatik yükleme sisteminde ilave edilebilir.

Steam pipe ovens claim maximum efficiency in all bread oven categories, with highest heating power and least fuel consumption. Unlike cyclothermic ovens, BFO series doesn't have a circulation fan. The heat is transferred to the baking chamber by a special pipe construction, which is placed on both top & bottom of every decks. The piping structure is durable against pressure up to 600 bar for high safety standards. The pipes are heated by water circulation inside for heat transfer to the decks; and heated by burning gases outside for steam supply. This special heat & steam design ensures excellent heat distribution and consistent temperature in every point of decks.

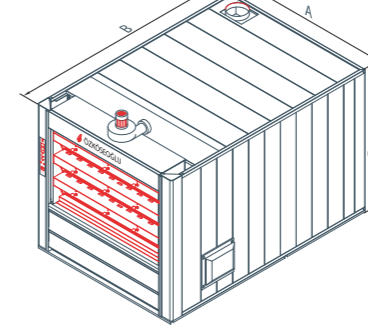
The combustion chamber is made of special fire-brick construction, and; it can process all types of solid, liquid and gas fuels infinitely thanks to this strong design. The usage of heat-resistant concrete and special insulation materials prevent heat loss and contributes to the fuel consumption. BFO series have baking area options of 9, 10, 13.5 and 18 m², and; they have decorative designs and long lifetime. Optional ARENA Automatic Loading System can also be used for multiple oven groups.

Teknik Detaylar / Technical Details

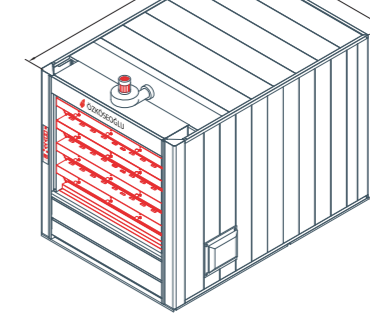
BFO-90



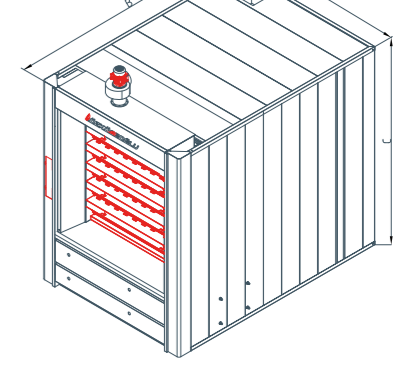
BFO-135



BFO-180



BFO-220



Teknik Özellikler / Technical Features

| MODEL | BFO-90 | BFO-135 | BFO-180 | BFO-220 |
|---|--|---------------|---------------|---------------|
| Kapasite (Ekmek / Saat) / Capacity (Bread/Hour) | 432 | 648 | 864 | 1080 |
| Pişirme Alanı / Baking Area (m²) | 9 | 13,5 | 18 | 22,5 |
| Kat sayısı / Number of Decks | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Kattaki paza sayısı / Number of Loading Palettes per Deck | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Pişirme kabini ebatları (mm) / Baking Deck Dimensions (mm) | 1860x2775x209 | 1860x2775x209 | 1860x2775x209 | 1860x2775x209 |
| Genişlik (A) / Width (mm) | 2500 | 2500 | 2500 | 2500 |
| Derinlik (B) / Length (mm) | 3680 | 3680 | 3680 | 3680 |
| Yükseklik (C) / Height (mm) | 1760 | 2030 | 2300 | |
| Kurulu Güç / Installed Power (kW) | 1,4 | 1,4 | 1,4 | 1,4 |
| Fırın Giriş Isıl Güç (kcal/saat) / Thermal Power (kcal/hour) | 35.500 | 52.500 | 70.500 | 90.300 |
| Brlör Kapasitesi (kw) / Burner Capacity (kW) | 41 | 61 | 82 | 105 |
| Brlör Bağlantı Basıncı / Burner Connection Pressure (mbar) | 21-300 | 21-300 | 21-300 | 21-300 |
| Yakıt seçenekleri / Energy Sources | Doğalgaz , Mazot, Katı yakıt / Natural gas, Diesel, Solid Fuel | | | |
| Max. Çalışma sıcaklığı / Max. Temperature (°C) | 280 | | | |
| Makine ağırlığı / Weight (kg) | 11.500 | 13.000 | 15.300 | 17.500 |

* Kapasite 250 gr ekmek için verilmiştir. Mamulün gramajına ve pişirme süresine göre değişiklik gösterebilir.

* The capacity is based on 250 gr baked bread. It shall variable according to the grammage and baking time of the product.



MATADOR Çok Katlı Ekmek Fırınları

MATADOR Multi Deck Bread Oven



Daha fazla bilgi için
For more details



MV 50

MATADOR Çok Katlı Ekmek Fırını
MATADOR Multi Deck Bread Oven



MV 100

MATADOR Çok Katlı Ekmek Fırını
MATADOR Multi Deck Bread Oven



MV 180

MATADOR Çok Katlı Ekmek Fırını
MATADOR Multi Deck Bread Oven

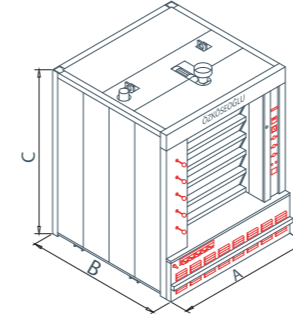
Tam 45 yıl önce çalışmaya başlayan ve aralıksız olarak ekmek üretiminde kullanılmaya devam eden ÖZKÖSEOĞLU MATADOR Fırınları, özel tasarlanmış duman gazı sirkülasyonkanalları sistemi ve taş tabanlar sayesinde tüm katlarda eşit ısı dağılımını ve durgun pişirme atmosferi ile kaliteli pişirmeyi sağlar. Pişirilen ürünler duman gazı ile temas etmez. Buhar sistemi her kat için ayrı ayrı tasarlanmış ve üretilmiştir. Bu üreteçler bir birinden bağımsız ayarla-nabilir. Bu sayede her katta farklı ürün pişirme imkânı sağlanmıştır. 5 m², 10 m² ve 18 m² lik boyut seçenekleri ile kullanıcıların hizmetine sunulmuştur. Somun ekmekten, pastane ürünlerinin pişirilmesine kadar geniş bir ürün yelpazesinde kullanıcıların tercihidir.

"MV - MATADOR multi deck ovens have been the leading product in its category with an imcomparable success of durability. They have been used non stop over 45 years, and; still continue to break their own record day after day. MATADOR serves uniform heat distribution and astill baking chamber, thanks to its specially designed gas circulation channels and refractory baking stones. The heating gases and baked articles never get in contact for healthy and hygenic baking conditions. Steam system is controlled independently for every deck. Matador has 5, 10 and 18 m² total baking area options according to the capacity demands. It is preferred for a wide product range from pastry to bakery goods."

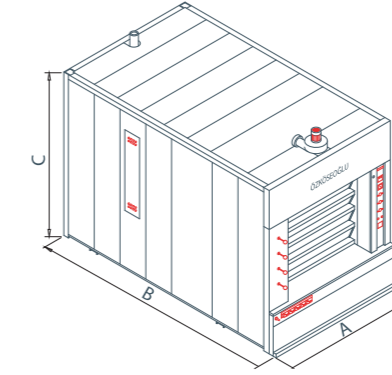


Teknik Detaylar / Technical Details

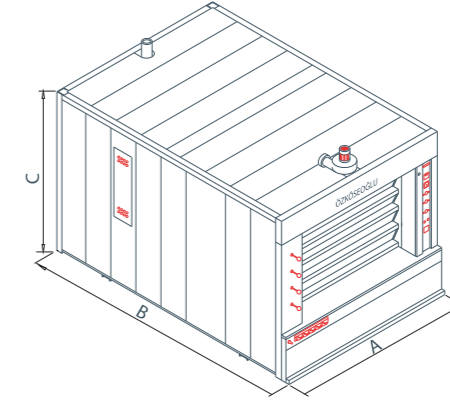
MV 50



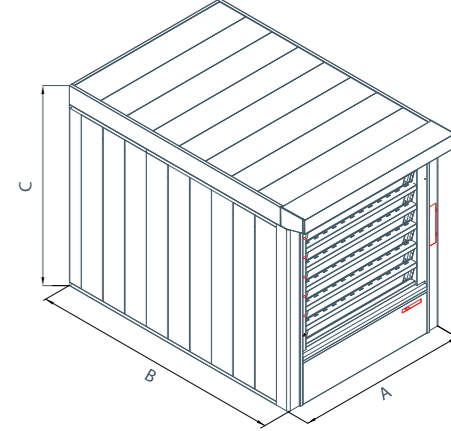
MV 100



MV 180



MV 270



Teknik Özellikler / Technical Features

| MODEL | MV-50 | MV-100 | MV-180 | MV-270 |
|---|--|-------------------|-------------------|-------------------|
| Kapasite (Ekmek / Saat) / Capacity (Bread/Hour) | 240 | 480 | 864 | 1296 |
| Piştirme Alanı / Baking Area (m²) | 5 | 10 | 18 | 27 |
| Kat sayısı / Number of Decks | 5 | 4 | 4 | 6 |
| Kattaki pasa sayısı / Number of Loading Palettes per Deck | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Piştirme kabini ebatları / Baking Deck Dimensions (mm) | 1200x885x180-160 | 1200x2070x200-175 | 1800x2470x200-175 | 1800x2470x200-175 |
| Genişlik (A) / Width (mm) | 1883 | 1880 | 2488 | 2488 |
| Derinlik (B) / Length (mm) | 1870 | 3215 | 3650 | 3650 |
| Yükseklik (C) / Height (mm) | 2245 | 2160 | 2160 | 2700 |
| Kurulu Güç / Installed Power (kW) | 1,5 | 3 | 3 | 3,5 |
| Fırın Giriş Isıl Güç (kcal/saat) / Thermal Power (kcal/hour) | 37.000 | 68.000 | 99.000 | 148.000 |
| Brülör Kapasitesi / Burner Capacity (kW) | 43 | 79 | 115 | 172 |
| Brülör Bağlantı Basıncı / Burner Connection Pressure (mbar) | 21-300 | 21-300 | 21-300 | 21-300 |
| Yakıt seçenekleri / Energy Sources | Doğalgaz , Mazot, Katı yakıt / Natural gas, Diesel, Solid Fuel | | | |
| Max. Çalışma sıcaklığı / Max. Temperture (°C) | 280 | | | |
| Makine ağırlığı / Weight (kg) | 2.250 | 3.650 | 5.270 | 6,650 |

* Kapasite 250 gr ekmek için verilmiştir. Mamulün gramajına ve pişirme süresine göre değişkenlik gösterebilir.

* The capacity is based on 250 gr baked bread. It shall variable according to the grammage and baking time of the product.

ARENA Otomatik Yükleme Sistemleri

Automatic Loading Systems



Daha fazla bilgi için
For more details



Çok katlı fırınlar için tasarlanmış ARENA otomatik yükleme sistemi; kısıtlı alanlarda minimum işçilik ile yüksek kapasiteli ve hijyenik şartlarda ekmek üretimine imkan tanımaktadır. Sistem 1.000 ile 4.000 adet/ saat* kapasitesi ile orta ve büyük ölçekli ekmek üreticilerinin ihtiyacını karşılamaktadır. Ayrıca sonradan sisteme kolaylıkla entegre edilebilen ilave fırınlar ile kapasite artırımında esneklik sunmaktadır. 4, 5 ve 6 katlı fırın seçenekleri ile çalışabilen sistemlerde, toplam 18 m² ile 81 m² arasında pişirme alanı alternatifleri mevcuttur. Sistemde fırınların tam kapasitede çalışması ile zaman kaybı önlenirken maksimum verime ulaşılmaktadır. Ayrıca makine grubu yüksek kapasite ve uzun çalışma saatlerine uygunluk gösterecek şekilde dizayn edilmiştir. Sistem otomasyonu eş zamanlı olarak farklı çalışma sıcaklıkları ve pişirme süresi kombinasyonlarına imkan tanımakta, böylece aynı anda farklı ürün tiplerinin kullanımına uygunluk göstermektedir.

ARENA Automatic Loading system is designed to work with multi deck ovens, and; allows high capacity of hygienic bread production with less area and labor requirement. The system have the capacity from 1.000 up to 4.000* breads / hour, and ideal for medium and large scales of bread manufacturers. It also offers flexible capacity; i.e. starting with 1 oven, and; addition up to 4 ovens afterwards with easy integration. The system works with 4, 5 or 6 decks ovens, and offers total baking area alternatives of between 18 and 81 m². Because this automated system have no time loss of preheating, loading and unloading; it works with maximum efficiency. In addition, the system is designed to work for long production periods. ARENA Automation panel allows to set different working temperature and baking time combinations simultaneously. Thus, the system is suitable for different kind of products at the same time.

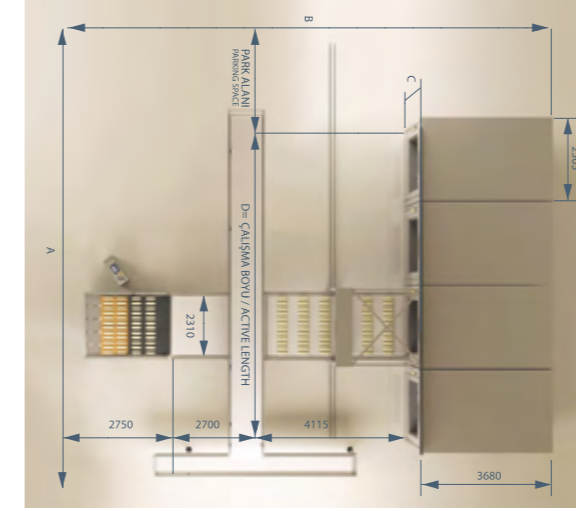
ARENA avantajları :

- Azalan işçilik maliyetleri ile beraber, işçilik hatalarını minimize etme ve ürün standardizasyonunu sağlama
- Tam verimle çalışma sayesinde birim yakıt maliyetlerinin düşürülmesi
- Tam otomasyonlu işlem sayesinde hiçbir müdahale gerektirmeyen ve isteğe göre programlanabilen çalışma sistemi
- Tek bir ekrandan tüm fırınları ve sistemi senkronize olarak kontrol edebilme, ayrıca tüm özelliklere erişebilme imkanı.
- Kolay bakım ve temizlik
- Güçlü konstrüksiyon, elektriksel ve mekanik donanımı ile minimum arıza
- BFO serisi borulu fırınlar ile düşük yakıt tüketimi, ideal pişirme, tam performans
- Doğal gaz, mazot, LNG veya katı yakıt seçenekleri

ARENA Advantages :

- Minimization of labor costs, wrong workmanship defects; offers product standardization.
- Lowering unit fuel costs by maximizing the working efficiency
- Programmable full automatic working system works under desired production variables with no need of any intervention.
- Synchronous management of complete system and controlling all features in one screen.
- Easy cleaning and maintenance.
- Minimum breakdown by robust construction, mechanical and electrical hardware
- High performance, ideal baking conditions and low fuel consumption thanks to BFO series steam pipe ovens.
- Natural gas, diesel, LNG or solid fuel options.

Teknik Detaylar / Technical Details



Teknik Özellikler / Technical Features

| MODEL | ARENA -1 (SABİT) | | | | ARENA -2 (HAREKETLİ) | | | |
|--|---|----------------|----------------|----------------|----------------------|----------------|----------------|----------------|
| Kullanıldığı fırınlar / Suitable for the Ovens | BFO-180 | BFO-220 | MV-180 | MV-270 | BFO-180 | BFO-220 | MV-180 | MV-270 |
| Kapasite (Ekmek / Saat) / Capacity (Bread/Hour) | 720 | 900 | 720 | 1080 | 1440 | 1800 | 1440 | 2160 |
| Piştirme Alanı / Baking Area (m ²) | 18 | 22 | 18 | 27 | 36 | 44 | 36 | 54 |
| Kat sayısı / Number of Decks | 4 | 5 | 4 | 6 | 4 | 5 | 4 | 6 |
| Kattaki paşa sayısı / Number of Loading Palettes per Deck | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Minimum Çalışma Alanı ölçüleri AxBxCxD / Minimum Area Reqs. AxBxCxD (mm) | 3800x9000x2700 | 3800x9000x3000 | 3800x9000x2700 | 3800x9000x3000 | 6500x9000x2700 | 6500x9000x3000 | 6500x9000x2700 | 6500x9000x3000 |
| Piştirme kabini ebatları / Baking Deck Dimensions (mm) | 1860x2775x209 | 1860x2775x209 | 1800x2470x200 | 1800x2470x200 | 1860x2775x209 | 1860x2775x209 | 1800x2470x200 | 1800x2470x200 |
| Genişlik / Width (mm) | 2500 | 2500 | 2488 | 2488 | 2500 | 2500 | 2488 | 2488 |
| Derinlik / Length (mm) | 3680 | 3680 | 3650 | 3650 | 3680 | 3680 | 3650 | 3650 |
| Yükseklik / Height (mm) | 2300 | 2630 | 2160 | 2700 | 2300 | 2630 | 2160 | 2700 |
| Kurulu Güç / Installed Power (kW) | 12 | 12 | 13,5 | 13,5 | 12,8 | 13,5 | 16,5 | 16,5 |
| Fırın Giriş Isıl Güç (kcal/saat) / Thermal Power (kcal/hour) | 70.500 | 90.300 | 99.000 | 148.500 | 141.000 | 180.600 | 198.000 | 296.000 |
| Brülör Kapasitesi / Burner Capacity (kW) | 82 | 105 | 115 | 172 | 164 | 210 | 115 | 344 |
| Brülör Bağlantı Basıncı / Burner Connection Pressure (mbar) | 21-300 | 21-300 | 21-300 | 21-300 | 21-300 | 21-300 | 21-300 | 21-300 |
| Yakıt seçenekleri / Energy Sources | Doğalgaz, Mazot, Katı yakıt / Natural gas, Diesel, Solid Fuel | | | | | | | |
| Max. Çalışma sıcaklığı / Max. Temperature (°C) | 280 | | | | | | | |

Kapasiteler; resim üzerindeki ekmek dizilimi ve 18 dakika pişirme süresi esas alınarak verilen ortalama değerlerdir. Ürün ağırlığı, ekil ve boyutları, sık aralıklı dizilim yapılması, pişirme süresi ve üretim sahası yerleşim planına göre kapasite değeri değişiklik gösterecektir. - Detaylı bilgi için Özköseoğlu yetkilileri ile temasa geçiniz.

Capacities are calculated according to the dough placement on drawings and 18 minutes of baking time. Product weight, shape and dimensions; different dough placement variations, baking time and production layout factors will effect the capacity. - Please contact with Özköseoğlu representatives for further information.



Döner Arabalı Fırınlr
Rotary Oven

Silver Serisi Döner Arabalı Fırınlar

Silver Series Rotary Ovens



Daha fazla bilgi için
For more details



RT-101

Silver Serisi Döner Arabalı Fırın
Silver Series Rotary Ovens



RT-120

Silver Serisi Döner Arabalı Fırın
Silver Series Rotary Ovens



RT-130

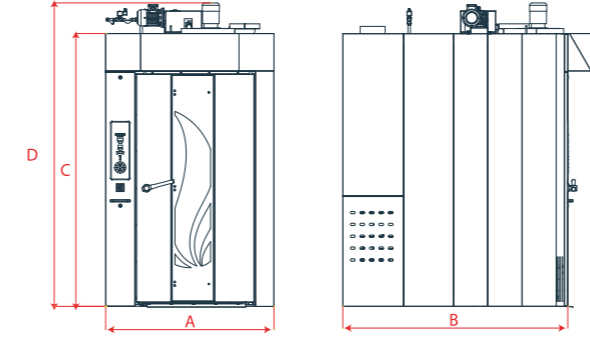
Silver Serisi Döner Arabalı Fırın
Silver Series Rotary Ovens

Yeni nesil RT SILVER Serisi döner arabalı ekme fırınları büyük üretim kapasitesi gerektiren pastane, fırın, restaurant, merkez imalat, hotel vb. yerler için ideal bir seçimdir. RT SILVER serisi fırınlar üstün ısıtma performansı ile kısa sürede pişirme sıcaklığına ulaşırken, seri yüklemde dahi pişirme performansından ödün vermeyecek şekilde tasarlanmıştır. Yüksek verimlilikte düşük maliyetlerle kaliteli ürünler pişirmenize olanak verir. ÖZKÖSEOĞLU yeni nesil RT SILVER serisi Döner Arabalı Ekme Fırınları endirekt ısıtmalı, cebri hava sirkülasyon sistemiyle çalışan ve buhar sistemi ile donatılmış, unlu mamul için en iyi pişirme şartlarını sağlayan kullanışlı ve ekonomik fırınlardır. RT SILVER serisi fırınlar Montajlı yada Demonte halde sevk edilebilir. Döner tablalı veya askılı sistem seçenekleri mevcuttur.

New generation RT SILVER series rotary trolley bread oven is an ideal choice for bakeries, restaurants, hotels with big capacity production. RT SILVER series ovens reaches to baking temperature in a short period with its superior heating performance and it designed to make perfect baking even in serial loading. Enable to bake products with high efficiency and less cost. New generation RT SILVER series rotary trolley bread oven is an economic and useful oven with indirect heating, circulation system. RT SILVER series ovens can be delivered assembled as well as unassembled. Turn table or hook systems choices are available



Teknik Detaylar / Technical Details



Teknik Özellikler / Technical Features

| MODEL | RT-101 | RT-101E | RT-120 | RT-120E | RT-130 | RT-130E |
|---|---|---------|---------|---------|----------|----------|
| Kapasite (Ekme / Saat) / Capacity (Bread/Hour) | 288 | 288 | 384 | 384 | 672 | 672 |
| Piştirme Alanı / Baking Area (m ²) | 7,2 | 7,2 | 8,64 | 8,64 | 14,04 | 14,04 |
| Tava Boyutları / Trays Dimension (mm) | 600x800 | 600x800 | 600x800 | 600x800 | 750x1040 | 750x1040 |
| Tava Sayısı (Adet) / Tray Number (pcs) | 12-15 | 12-15 | 14-18 | 14-18 | 14-18 | 14-18 |
| Tavalar Arası Mesafe / Space Between Each Tray (mm) | 112-88 | 112-88 | 115-88 | 115-88 | 115-88 | 115-88 |
| Genişlik (A) / Width (mm) | 1420 | 1420 | 1420 | 1420 | 1610 | 1610 |
| Derinlik (B) / Length (mm) | 1900 | 1900 | 1900 | 1900 | 2155 | 2155 |
| Yükseklik (C) / Height (mm) | 2000 | 2000 | 2300 | 2300 | 2300 | 2300 |
| Max. Yükseklik (D) / Max. Height (mm) | 2260 | 2260 | 2560 | 2560 | 2560 | 2560 |
| Kurulu Güç / Installed Power (kW) | 1,5 | 56,5 | 2,5 | 65 | 2,5 | 85 |
| Isıl Güç (kcal/saat) / Thermal Power (kcal/hour) | 45.600 | - | 65.000 | - | 72.000 | - |
| Brulör Kapasitesi / Burner Capacity (kW) | 53 | - | 76 | - | 84 | - |
| Brulör Bağlantı Basıncı / Burner Connection Pressure (mbar) | 21-300 | - | 21-300 | - | 21-300 | - |
| Yakıt seçenekleri / Energy Sources | Doğalgaz, Dizel, Elektrik / Naturel Gas, Diesel, Electric | | | | | |
| Max. Çalışma sıcaklığı / Max. Temperature (°C) | 280 | | | | | |
| Makine ağırlığı / Weight (kg) | 1135 | 1200 | 1300 | 1365 | 1500 | 1600 |

Üretim Kapasitesi 250 gr. Ekme ağırlığı ve 18 dakika pişirme süresi dikkate alınarak verilmiştir. Production capacity is determined with 250 gr.unit weight and 18 minutes baking time capacity.

Özköseoğlu A.Ş. teknik özelliklerde haber vermeksizin değişiklik yapma hakkına sahiptir. Özköseoğlu A.Ş. technical specifications are subject to change without notice.

Gold Serisi Döner Arabalı Fırınlar

Gold Series Rotary Ovens



Daha fazla bilgi için
For more details



RT-125

Gold serisi Döner Arabalı Fırın

Gold Series Rotary Ovens



RT-135

Gold serisi Döner Arabalı Fırın

Gold Series Rotary Ovens



Gold Series Rotary Ovens have approved by TUBİTAK (THE SCIENTIFIC AND TECHNOLOGICAL RESEARCH COUNCIL OF TURKEY)

It has been equipped with the latest technology to get the best quality products and baking results. Due to the high performance of firing chamber it has excellent baking performance with 30% LESS ENERGY consumption.

Unique design OZKOMIX burner by Özköseoğlu WR&D Department

Thanks to heat recovery system it's able to give plenty of steam in a short time. Powerful steam system provides to get a faster and powerful steam. Enable to bake products with high efficiency and less cost. GOLD series ovens reaches to baking temperature in a short period with its superior heating performance and it designed to make perfect baking even in serial loading. It is designed for the working environment with rear and side burner options.

New generation GOLD series rotary trolley bread oven is an ideal choice for bakeries, restaurants, hotels with big capacity production.

GOLD serisi TÜBİTAK onaylı Döner Arabalı Fırınlar

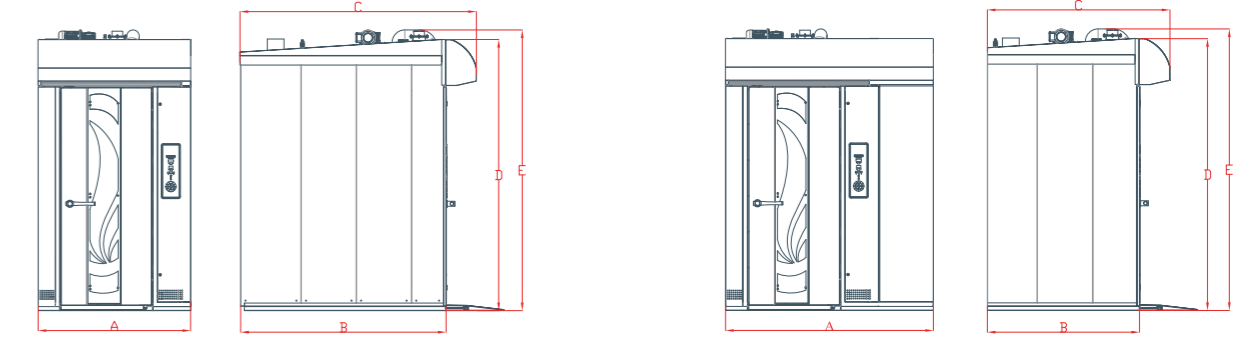
Özköseoğlu sektördeki yarım asırlık deneyimi ile Türkiye'nin en ekonomik ve TÜBİTAK onaylı eşsiz verimliliğe sahip Döner fırınına üretmiştir. En iyi kalite ve lezzette ürün pişirme sonuçları almanız için son teknoloji ile donatılmıştır. Yüksek performanslı cehennemlik sayesinde mükemmel pişirme performansı yanında %30 DAHA AZ ENERJİ tüketimine sahiptir.

"Özel tasarlanan Özköseoğlu OZKOMIX brülörü ile."

Isı geri kazanım sistemi sayesinde yüksek miktarlarda ve kısa sürede buhar verebilme özelliğine sahiptir. Güçlü buhar sistemi sayesinde hızlı ve güçlü buhar almanızı sağlar. Yüksek verimlilikte düşük maliyetlerle kaliteli ürünler pişirmenize olanak verir. GOLD serisi fırınlar üstün ısıtma performansı ile kısa sürede pişirme sıcaklığına ulaşırken, seri yüklemeye dahi pişirme performansından ödün vermeyecek şekilde tasarlanmıştır. Arkada ve yanda Brülör seçenekleriyle her türlü çalışma ortamına göre yerleştirilebilir. Yeni nesil GOLD Serisi döner arabalı ekmek fırınları büyük üretim kapasitesi gerektiren pastane, fırın, restaurant, merkez imalat, hotel vb. yerler için ideal bir seçimdir.

Özel kapı izolasyonu sayesinde buhar kaçacağına olanak vermemektedir. GOLD serisi Döner Arabalı Ekmek Fırınları endirekt ısıtmalı, cebri hava sirkülasyon sistemiyle çalışan ve buhar sistemi ile donatılmış, unlu mamul için en iyi pişirme şartlarını sağlayan kullanışlı ve ekonomik fırınlardır.

Teknik Detaylar / Technical Details



RT-125
Arkadan Yanma Hücreli

RT-135
Yandan Yanma Hücreli

Teknik Özellikler / Technical Features

| MODEL | RT-125 AYH | RT-125 YYH | RT-135 AYH | RT-135 YYH |
|---|---------------------------------------|------------|------------|------------|
| Kapasite (ekmek/saat) / Capacity (bread/hour) | 432 | 432 | 756 | 756 |
| Piştirme Alanı / Baking Area (m ²) | 8,64 | 8,64 | 14,04 | 14,04 |
| Tava Boyutları / Trays Dimension (mm) | 600x800 | 600x800 | 800x1000 | 800x1000 |
| Tava Sayısı (adet) / Tray Number (pcs) | 14-18 | 14-18 | 14-18 | 14-18 |
| Tavalar Arası Mesafe / Space Between Each Tray (mm) | 115-88 | 115-88 | 115-88 | 115-88 |
| Genişlik (A) / Width (mm) | 1405 | 1910 | 1650 | 2175 |
| Derinlik (B) / Length (mm) | 1895 | 1400 | 2250 | 1695 |
| Derinlik (C) / Length (mm) | 2180 | 1680 | 1980 | 2530 |
| Yükseklik (D) / Height (mm) | 2500 | 2500 | 2500 | 2500 |
| Max. Yükseklik (E) / Max. Hight (mm) | 2590 | 2590 | 2575 | 2575 |
| Elektrik Gücü / Electric Power (kW) | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Isıl Güç (kcal/saat) / Thermal Power (kcal/hour) | 57.000 | 57.000 | 74.000 | 74.000 |
| Brülör Kapasitesi / Burner Capacity (kW) | 66 | 66 | 85 | 85 |
| Brülör Bağlantı Basıncı / Burner Connection Pressure (mbar) | 21-300 | 21-300 | 21-300 | 21-300 |
| Enerji kaynakları / Enerjy Sources | Doğalgaz, Dizel / Natural Gas, Diesel | | | |
| Max. Çalışma sıcaklığı / Max. Temperture (°C) | 280 | 280 | 280 | 280 |
| Makine ağırlığı / Weight (kg) | 1480 | 1480 | 1970 | 1970 |

Üretim Kapasitesi 250 gr. Ekmek ağırlığı ve 18 dakika pişirme süresi dikkate alınarak verilmiştir. Production capacity is determined with 250 gr.unit weight and 18 minutes baking time capacity.

Özköseoğlu A.Ş. teknik özelliklerde haber vermeksizin değişiklik yapma hakkına sahiptir. Özköseoğlu A.Ş. technical specifications are subject to change without notice.

Titan Serisi Döner Arabalı Fırınlar

Titan Series Rotary Ovens



Daha fazla bilgi için
For more details



RT-100

Titan serisi Döner Arabalı Fırın
Titan Series Rotary Ovens



RT-134

Titan serisi Döner Arabalı Fırın
Titan Series Rotary Ovens



RT-150

Titan serisi Döner Arabalı Fırın
Titan Series Rotary Ovens

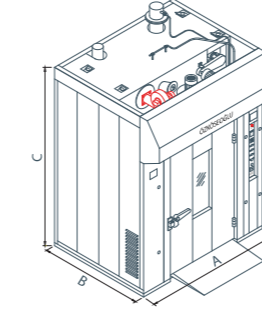
Modellerine göre üst ve yan kısımlarına yerleştirilmiş olan ısıtma sistemi ve sirkülasyon fanı sayesinde, fırın içi kısa sürede pişirme sıcaklığına ulaşarak, seri yüklemelerde pişirme performansından ödün vermeyecek şekilde tasarlanmıştır. Diğer döner tip ekmek fırınlarının aksine, ÖZKÖSEOĞLU RT Serisi Fırınlarda arabalar alttan tahrik edilen bir döner tabla üzerine monte edilmiş, ön yay gerilimli bir küre vasıtasıyla merkezlenmiştir, kilitlemişlerdir. Bu sayede arabanın sorunsuz dönüşü sağlandığı gibi, alttan tahrik sistemi sayesinde yan duvar ve tavana binen yük azaltılarak, daha az bakım gerektiren ve daha uzun ömürlü bir çalışma sistemi oluşturulmuştur. Paslanmaz çelik gövde, pişirme ve yanma hücresi ile birlikte, arabanın fırına yüklenmesini sağlayan ve yükleme sonrası kapı kapandığında otomatik olarak yükselip sızdırmazlık sağlayan kapı altı platformu / rampası sayesinde de oluşabilecek ısı ve buhar kaybı önlenmiştir. Yandan ısıtıcı modellerde yapısı ile yerinde montaj olanağı mevcuttur.

Özköseoğlu Rotary ovens have two heating chamber variations, which are placed on right side or top of the oven. Thanks to its powerful circulation fan system; the oven reach the baking temperature in a short time at start, and never lose its efficiency even on maximum load and consecutive baking process. Unlike any other rack ovens, rotating table is placed at the bottom in Özköseoğlu Rotary ovens. The trolley is locked by a spring loaded ball and turns by a gearmotor. This system prevents extra load on the main frame of the oven, enhances the durability and offers easy maintenance. Stainless steel combustion unit, baking chamber & outer surfaces; and automatic loading platform which moves up with the door lock prevents heat and steam loss and ensures leakproofing. Disassembled shipment option of rotary ovens allow installation in limited areas.

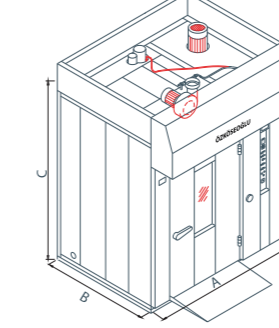


Teknik Detaylar / Technical Details

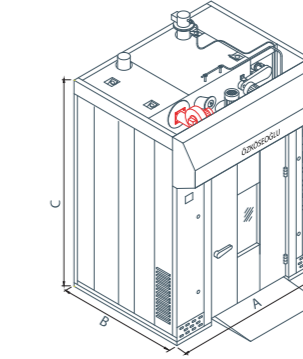
RT-100



RT-134



RT-150



Teknik Özellikler / Technical Features

| MODEL | RT-100 | RT-100E | RT-134 | RT-134E | RT-150 |
|--|---|---------|----------|----------|----------|
| Kapasite (Ekmek / Saat) / Capacity (Bread/Hour) | 288 | 288 | 672 | 672 | 672 |
| Piştirme Alanı / Baking Area (m²) | 6,3 | 6,3 | 13,2 | 13,2 | 13,2 |
| Tava Boyutları / Trays Dimension (mm) | 600x800 | 600x800 | 750x1040 | 750x1040 | 750x1040 |
| Tava Sayısı (Adet) / Tray Number (pcs) | 11-14 | 11-14 | 11-17 | 11-17 | 11-17 |
| Tavalar Arası Mesafe / Space Between Each Tray (mm) | 114-94 | 114-94 | 114-94 | 114-94 | 114-94 |
| Genişlik (A) / Width (mm) | 1600 | 1600 | 2340 | 2340 | 1870 |
| Derinlik (B) / Length (mm) | 1600 | 1600 | 1640 | 1640 | 1800 |
| Yükseklik (C) / Height (mm) | 2210 | 2210 | 2472 | 2472 | 2600 |
| Kurulu Güç / Installed Power (kW) | 2 | 56 | 3,5 | 85 | 3 |
| Isıl Güç (kcal/saat) / Thermal Power (kcal/hour) | 61000 | - | 81700 | - | 74000 |
| Brülör Kapasitesi / Burner Capacity (kW) | 71 | - | 95 | - | 86 |
| Brülör Bağlantı Basıncı / Burner Connection Pressure (mbar) | 21-300 | - | 21-300 | - | 21-300 |
| Yakıt seçenekleri / Energy Sources | Doğalgaz, Dizel, Elektrik / Naturel Gas, Diesel, Electric | | | | |
| Max. Çalışma sıcaklığı / Max. Temperature (°C) | 280 | | | | |
| Makine ağırlığı / Weight (kg) | 1450 | 1450 | 2400 | 2400 | 2250 |

Üretim Kapasitesi 250 gr. Ekmek ağırlığı ve 18 dakika pişirme süresi dikkate alınarak verilmiştir. / Production capacity is determined with 250 gr.unit weight and 18 minutes baking time capacity.

Özköseoğlu A.Ş. teknik özelliklerde haber vermeksizin değişiklik yapma hakkına sahiptir. / Özköseoğlu A.Ş. technical specifications are subject to change without notice.



Modüler Katlı Fırınlar
Moduler Deck Ovens

Modüler Katlı Fırınlar (Elektrikli)

Moduler Deck Ovens (Electric)



Daha fazla bilgi için
For more details



MFE - 50
Modüler Katlı Fırın
Moduler Deck Ovens



MFE - 100 / MFE - 120
Modüler Katlı Fırın
Moduler Deck Ovens



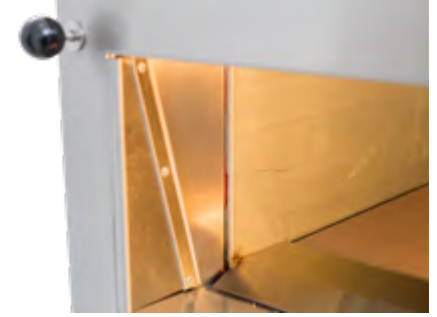
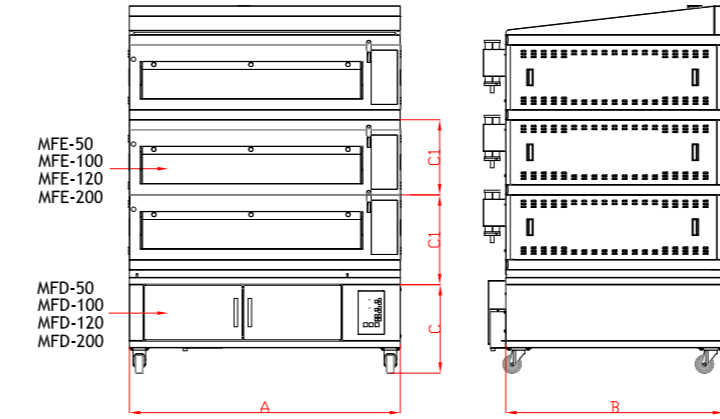
MFE - 200
Modüler Katlı Fırın
Moduler Deck Ovens

Özköseoğlu Modüler Fırınlar; küçük işletmeler, pastaneler, oteller, restoranlar için geliştirilmiş çok amaçlı ürünlerdir. İhtiyacınıza göre modül tipi ve sayısını belirleyerek kapasitenizi oluşturabileceğiniz, ve gerektiği an arttırabileceğiniz üzere tasarlanmıştır. Pastane ürünlerinde taş taban lezzetini sunarken, bağımsız çalışabilen pişirme modülleri sayesinde eş zamanlı olarak farklı ürün tipleri için kullanıma uygundur. Her modüde bulunan çift ısıtıcı sistemi sayesinde pişirme gözündeki alt ve üst sıcaklıklar da ayrı ayrı kontrol edilebilmektedir

Modular deck ovens are ideal for small bakeries, patisseries, hotels, restaurant and caterings; and serves stone base taste in pastry products. These ovens are flexible in capacity. You can start using 1 module and add up to 3 module levels later according to your production capacity. The modules are designed as work independently, and allows baking different products at the same time. Every module has also independent top and bottom heaters. Thus, you can set different temperatures inside the baking decks.



Teknik Detaylar / Technical Details



Teknik Özellikler / Technical Features

| MODEL | MFE-50 | MFD-50 | MFE-100 | MFD-100 | MFE-120 | MFD-120 | MFE-200 | MFD-200 |
|---|---------------------|--------|----------|---------|-----------|---------|-----------|---------|
| Pişirme Alanı / Baking Area (m²) | 0,48 | - | 1 | - | 1,44 | - | 2,4 | - |
| Pişirme Taşı ebatı / Baking stone Dimension (mm) | 600x800 | - | 1200x800 | - | 1200x1200 | - | 1200x2000 | - |
| Genişlik (A) / Width (mm) | 995 | 995 | 1500 | 1500 | 1500 | 1500 | 1500 | 1500 |
| Derinlik (B) / Length (mm) | 950 | 950 | 1205 | 1385 | 1205 | 1385 | 2400 | 2400 |
| Yükseklik (C-C1) / Height (mm) | 470 | 585 | 470 | 585 | 470 | 585 | 470 | 585 |
| Kurulu Güç / Installed Power (kW) | 5 | 1,2 | 8 | 1,2 | 10,5 | 1,2 | 16 | 1,2 |
| Enerji Kaynakları / Energy Sources | Elektrik / Electric | | | | | | | |
| Max. Sıcaklık / Max. Baking Temperature °C | 280 | 40 | 280 | 40 | 280 | 40 | 280 | 40 |
| Makine ağırlığı / Machine Weight (kg) | 160 | 60 | 260 | 90 | 300 | 100 | 500 | 150 |

Modüler Katlı Fırınlar (Doğalgazlı)

Moduler Deck Ovens (Gas)



Daha fazla bilgi için
For more details



Özköseoğlu Modüler Fırınlar; küçük işletmeler, pastaneler, oteller, restoranlar için geliştirilmiş çok amaçlı ürünlerdir. İhtiyacınıza göre modül tipi ve sayısını belirleyerek kapasitenizi oluşturabileceğiniz, ve gerektiği an arttırabileceğiniz üzere tasarlanmıştır. Pastane ürünlerinde taş taban lezzetini sunarken, bağımsız çalışabilen pişirme modülleri sayesinde eş zamanlı olarak farklı ürün tipleri için kullanıma uygundur. Her modülde bulunan çift ısıtıcı sistemi sayesinde pişirme gözündeki alt ve üst sıcaklıklar da ayrı ayrı kontrol edilebilmektedir.

Modular deck ovens are ideal for small bakeries, patisseries, hotels, restaurant and caterings; and serves stone base taste in pastry products. These ovens are flexible in capacity. You can start using 1 module and add up to 3 module levels later according to your production capacity. The modules are designed as work independently, and allows baking different products at the same time. Every module has also independent top and bottom heaters. Thus, you can set different temperatures inside the baking decks.

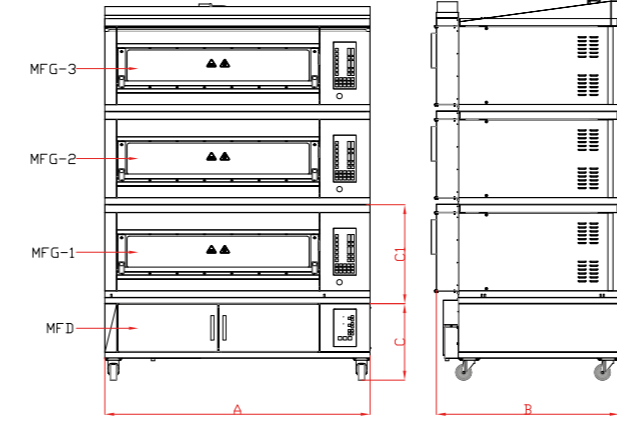
MFG

Modüler Katlı Fırın

Moduler Deck Ovens

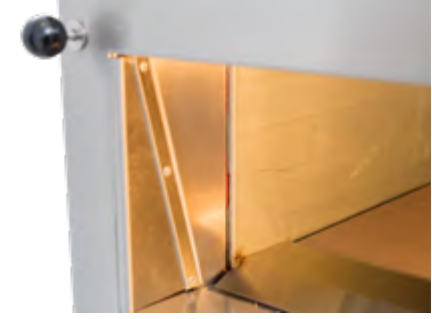


Teknik Detaylar / Technical Details



Teknik Özellikler / Technical Features

| MODEL | MFG-1 | MFG-2 | MFG-3 | MFD |
|---|------------------------|------------------------|------------------------|---------------------|
| Pişirme Alanı / Baking Area (m²) | 1,3 | 2,6 | 3,9 | - |
| Pişirme Taşı ebatı / Baking stone Dimension (mm) | 1340x975 | 1340x975 | 1340x975 | - |
| Genişlik (A) / Width (mm) | 1800 | 1800 | 1800 | 1800 |
| Derinlik (B) / Length (mm) | 1300 | 1300 | 1300 | 1385 |
| Yükseklik (C) / Length (mm) | 495 | 990 | 1485 | 585 |
| Fırın giriş ısıtıcı güç / Input Thermal power (kW) | 12 | 24 | 36 | - |
| Kurulu Güç / Installed Power (kW) | 2,2 | 4,4 | 6,6 | 1,2 |
| Ortalama ısı ihtiyacı / Average Heat Requirement | 10.320 | 20.640 | 30.960 | - |
| Enerji Kaynakları / Energy Sources | Doğalgaz / Naturel Gas | Doğalgaz / Naturel Gas | Doğalgaz / Naturel Gas | Elektrik / Electric |
| Max. Sıcaklık / Max. Baking Temperature °C | 320 | 320 | 320 | 40 |
| Makine ağırlığı / Machine Weight (kg) | 350 | 700 | 1050 | 120 |





Konveksiyonlu Fırınlar
Convection Ovens

Döner Konveksiyonlu Fırınlar

Rotary Convection Pastry Ovens



Daha fazla bilgi için
For more details

Döner Konveksiyonlu fırınların en önemli özelliği eşit ısı dağılımı sayesinde istenilen kalitede ürünler elde etmenize olanak sağlamasıdır. Yüksek buhar gücü sayesinde ürünlerin istenilen seviyede buhar ile temasını sağlamaktadır. Geniş ürün çeşidi pişirebilmesi ve dekoratif olması sebebi ile pastane, restaurant, otel, cafe fırın konseptlerinde tercih sebebidir. Tamamı paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Fırın alt kısmında bulunan mayalama odası ile ürünlerinizi kaliteli fermente etmenizi sağlar. Gazlı ve elektrikli modelleri mevcuttur.

Öne Çıkan Özellikler:

- Tamamı paslanmaz çelik.
- Pişirme esnasında gözle kontrolü sağlayan geniş pencereci paslanmaz çelik kapı ve aydınlatma lambası.
- AISI304 paslanmaz çelik sirkülasyon fanı sayesinde • uzun ömür ve homojen ısı dağılımı.
- Kasetli buhar sistemi.
- Nem ve rutubet kontrollü mayalama odası.
- Opsiyonel olarak sunulan hafızalı ve programlanabilir pano seçenekleri
- Dijital Pano (opsiyonel)

Standart pano harici opsiyonel olarak sunulan elektronik pano kontrolü ek olarak aşağıdaki özellikleri kapsamaktadır:

- 90 adet program hafızası ve 4 fazlı kademeli pişirme reçeteleri oluşturabilme.
- Buhar verme süresini otomatik olarak belirleyebilme.
- İlave PC yazılımı ile bilgisayar kontrollü ürün takibi imkanı.



PFS - 10 ED / GD
Döner Konveksiyonlu Fırın
Rotary Convection Pastry Oven



PFS - 6 ED / GD + MFE
Döner Konveksiyonlu Fırın
Rotary Convection Pastry Oven



The most important feature of rotary convection oven is provide you to obtain excellent products thank to equal heat distribution system. It provides the required level steam contact with product thanks to high steam power. Its preferred by pastries, restaurants, hotels, cafes and bakeries because of wide product range and decorative design. Made by stainless steel. It provides to fermentation of products with fermentation room which is in bottom of oven. They have electrical or natural gas fuel alternative.

Main Features:

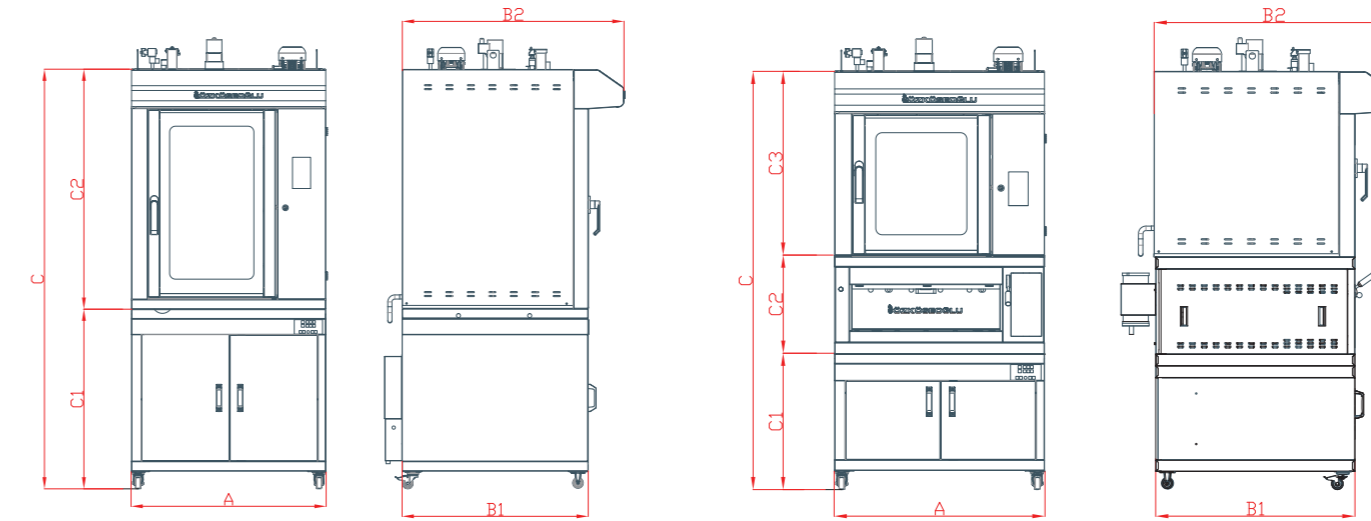
- Entire product is stainless steel
- Stainless steel door which is provide an observing during the baking and lighting lamp

- AISI 304 Stainless steel fan wheel provides long operation cycles and homogeneous heating distribution
- Special design steam system
- Humidity and moisture controlled fermentation room
- Optional memory and programmable control panel alternative
- Digital Panel (Optional)

Electronic panel (Additional Features)

- 90 program memory and 4 speed gradual baking receipts
- Setting the steam time automatically
- Computer control with additional pc software

Teknik Detaylar / Technical Details



Teknik Özellikler / Technical Features

| MODEL | PFS-10 ED | PFS-10 GD | PFS-6 ED | PFS-6 GD | PFD | MFE-50 | MFD-50 |
|--|---------------------|------------------------|---------------------|------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Piştirme Alanı / Baking Area (m²) | 2,4 | 2,4 | 1,44 | 1,44 | - | 0,48 | - |
| Tava Adedi / Tray Number (pcs) | 10 | 10 | 6 | 6 | 18 | 2 | 10 |
| Tava Boyutları / Trays Dimension (mm) | 400 x 600 | 400 x 600 | 400 x 600 | 400 x 600 | 400 x 600 | 400 x 600 | 400 x 600 |
| Piştirme Taşı ebatı / Baking stone Dimension (mm) | - | - | - | - | - | 600x800 | - |
| Genişlik (A) / Width (mm) | 995 | 995 | 995 | 995 | 995 | 995 | 995 |
| Derinlik (B1) / Length (mm) | 950 | 950 | 950 | 950 | 950 | 950 | 950 |
| Davlumbaz dahil derinlik (B2) / Depth including hood (mm) | 1140 | 1140 | 1140 | 1140 | - | - | - |
| Yükseklik (C-C1-C2-C3) / Height (mm) | 1230 | 1230 | 900 | 900 | 900 | 200 | 715 |
| Kurulu Güç / Installed Power (kW) | 23,6 | 1,1 | 14 | 1,1 | 1,1 | 5 | 1,2 |
| Ortalama Isı ihtiyacı / Average Heat Requirement (kcal/h) | - | 23.000 | - | 14.600 | - | - | - |
| Fırın Giriş Isıl Güç / Thermal Power (kW) | - | 27 | - | 17 | - | - | - |
| Brulör Bağlantı Basıncı / Burner Connection Pressure (mbar) | - | 21-300 | - | 21-300 | - | - | - |
| Enerji Kaynakları / Energy Sources | Elektrik / Electric | Doğalgaz / Naturel Gas | Elektrik / Electric | Doğalgaz / Naturel Gas | Elektrik / Electric | Elektrik / Electric | Elektrik / Electric |
| Max. Sıcaklık / Max. Baking Temperature °C | 280 | 280 | 280 | 280 | 40 | 280 | 40 |
| Makine ağırlığı / Machine Weight (kg) | 310 | 330 | 250 | 270 | 90 | 160 | 60 |



Döner Konveksiyonlu Fırınlar

Rotary Convection Pastry Ovens



Daha fazla bilgi için
For more details



Döner Konveksiyonlu fırınların en önemli özelliği eşit ısı dağılımı sayesinde istenilen kalitede ürünler elde etmenize olanak sağlamasıdır. Yüksek buhar gücü sayesinde ürünlerin istenilen seviyede buhar ile temasını sağlamaktadır. Geniş ürün çeşidi pişirebilmesi ve dekoratif olması sebebi ile pastane, restaurant, otel, cafe fırın konseptlerinde tercih sebebidir. Tamamı paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Gazlı ve elektrikli modelleri mevcuttur.

Öne Çıkan Özellikler:

- Tamamı paslanmaz çelik.
- Pişirme esnasında gözle kontrolü sağlayan geniş pencere ve aydınlatma lambası.
- AISI304 paslanmaz çelik sirkülasyon fanı sayesinde • uzun ömür ve homojen ısı dağılımı.
- Kasetli buhar sistemi.
- Opsiyonel olarak sunulan hafızalı ve programlanabilir pano seçenekleri
- Dijital Pano (opsiyonel)

Standart pano harici opsiyonel olarak sunulan elektronik pano kontrolü ek olarak aşağıdaki özellikleri kapsamaktadır:

- 90 adet program hafızası ve 4 fazlı kademeli pişirme reçeteleri oluşturabilme.
- Buhar verme süresini otomatik olarak belirleyebilme.
- İlave PC yazılımı ile bilgisayar kontrollü ürün takibi imkanı.

PFS - 15 ED / GD

Döner Konveksiyonlu Fırın

Rotary Convection Pastry Oven

The most important feature of rotary convection oven is provide you to obtain excellent products thank to equal heat distribution system. It provides the required level steam contact with product thanks to high steam power. Its preferred by pastries, restaurants, hotels, cafes and bakeries because of wide product range and decorative design. Made by stainless steel. They have electrical or natural gas fuel alternative.

Main Features:

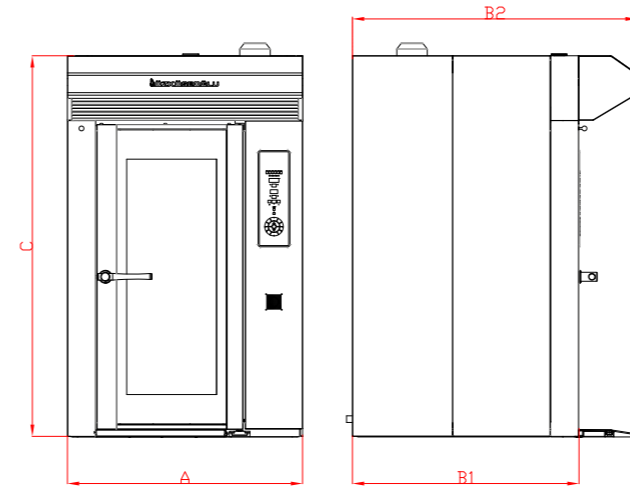
- Entire product is stainless steel
- Stainless steel door which is provide an observing during the baking and lighting lamp

- AISI 304 Stainless steel fan wheel provides long operation cycles and homogeneous heating distribution
- Special design steam system
- Optional memory and programmable control panel alternative
- Digital Panel (Optional)

Electronic panel (Additional Features)

- 90 program memory and 4 speed gradual baking receipts
- Setting the steam time automatically
- Computer control with additional pc software

Teknik Detaylar / Technical Details



Teknik Özellikler / Technical Features

| MODEL | PFS-15 ED | PFS-15 GD |
|--|---------------------|------------------------|
| Piştirme Alanı / Baking Area (m²) | 3,6 | 3,6 |
| Tava Adedi / Number Of Trays | 15 | 15 |
| Tava Boyutları / Tray Dimension (mm) | 400x600 | 400x600 |
| Genişlik (A) / Width (mm) | 1200 | 1200 |
| Derinlik (B1) / Length (mm) | 1200 | 1200 |
| Davlumbaz dahil derinlik (B2) / Depth including hood (mm) | 1450 | 1450 |
| Yükseklik (C) / Height (mm) | 2000 | 2000 |
| Kurulu Güç / Installed Power (kW) | 37 | - |
| Fırın Giriş Isıl Güç / Thermal Power (kW) | - | 42 |
| Ortalama Isı ihtiyacı / Average Heat Requirement (kcal/h) | - | 20.000 |
| Brülör Bağlantı Basıncı / Burner Connection Pressure (mbar) | - | 21-300 |
| Enerji Kaynakları / Energy Sources | Elektrik / Electric | Doğalgaz / Naturel Gas |
| Max. Sıcaklık / Max. Baking Temperature (°C) | 280 | 280 |
| Makine ağırlığı (kg) / Machine Weight (kg) | 650 | 700 |



Set Üstü Konveksiyonlu Fırınlar

Pastry Ovens



Daha fazla bilgi için
For more details



PFS - 4
Set Üstü Konveksiyonlu Fırınlar
Pastry Ovens



PFS - 6
Set Üstü Konveksiyonlu Fırınlar
Pastry Ovens



PFS - 10
Set Üstü Konveksiyonlu Fırınlar
Pastry Ovens

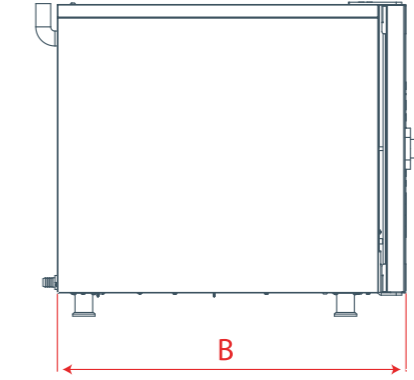
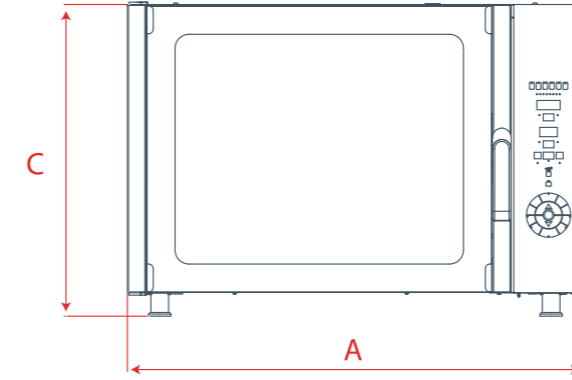
PFS 4-6-10 serisi fırınlar özellikle küçük ölçekli işletmelerde börek, kurabiye, ekmek, poğaça vb. ürünleri pişirmek için ideal bir seçimdir. İçerisinde bulunan fanlar sayesinde sıcak hava dolaşımı sağlanır ve eşit ısı dağılımı ile dengeli pişirme imkânı sunar. Unlu mamul ürünlerinde lezzetin sırrı; kaliteli hammadde ve iyi ustalık becerilerinin yanında; verimi ve pişirme özellikleri ile sizi yolda bırakmayacak bir fırın tercih etmekte saklıdır. Pastane, otel, restoran gibi küçük kapasiteli işletmeler için ideal olan ayrıca fırının altına yerleştirilen sıcaklık ve buhar kontrollü PFD Mayalama Odası ile ürünleriniz için optimum fermantasyon koşulları sağlanır.

- PFS 4-6-10 serisi fırınlar güçlü bir buhar sistemine sahiptir.
- Kapı camları ısıya dayanıklı çift cam sistemidir.
- Kolay açılıp temizlenebilir yapıda olup hijyen standartlarına uygundur.
- Aydınlatma lambası yüksek ısıya dayanıklıdır. Pişirmeyi kolayca gözlemlemenizi sağlar.
- Tamamı 304 kalite paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Kontrol panosu dijital sistemdir.
- Pişirme sıcaklığı ve zaman kontrol paneli üzerinden ayarlanabilir.
- 99 program hafızalı kontrol paneli ile hızlı ve kolay kullanım imkânı sunar.
- PFS 4-6-10 serisi fırınlar elektrikli olarak üretilmektedir.

PFS 4-6-10 series is an ideal choice to bake products like, patty, cookie, bread, pastry especially in small shops. The air fans provide a hot air circulation and balanced baking. The secret taste of pastry products have relation not only with having a good masterchief, but also with an 'oven' which have good baking characteristics. PFS series are ideal solution for bakeries, patisseries, hotels, restaurant and caterings. Additionally there is a PFD proofing unit externally under the oven which has 18 trays capacity.

- PFS 4-6-10 series ovens has a strong steam system.
- Door glasses are refractory double glass system.
- Conforming to hygiene standards and easy to open and clean.
- Lighting lamp is refractory. It provides an easy observing during baking.
- Entire oven made from 304 grade stainless steel.
- Control panel is digital system.
- Baking temperature and time can be adjusted on control panel.
- Fast and easy usage with 99 program memories control panel.
- Also able to make fermentation with proofing room which can be placed bottom of oven.
- PFS 4-6-10 series ovens works by electric.

Teknik Detaylar / Technical Details



Teknik Özellikler / Technical Features

| MODEL | PFS-4 | PFS-6 | PFS-10 | PFD |
|--|---------------------|---------|---------|---------|
| Piştirme Alanı / Baking Area (m²) | 0,96 | 1,44 | 2,4 | - |
| Tava Boyutları / Tray Dimension (mm) | 400x600 | 400x600 | 400x600 | 400x600 |
| Tava Adedi / Number Of Trays | 4 | 6 | 10 | 18 |
| Tavalar Arası Mesafe / Space Between Each Tray (mm) | 80 | 80 | 80 | 62,5 |
| Genişlik (A) / Width (mm) | 980 | 980 | 980 | 985 |
| Derinlik (B) / Length (mm) | 750 | 750 | 750 | 840 |
| Yükseklik (C) / Height (mm) | 530 | 670 | 1010 | 870 |
| Elektrik Gücü / Electric Power (kW) | 6,5 | 10,5 | 15,7 | 1,2 |
| Enerji Kaynakları / Energy Sources | Elektrik / Electric | | | |
| Max. Sıcaklık / Max. Baking Temperature (°C) | 260 | 260 | 260 | 260 |
| Makine ağırlığı / Machine Weight (kg) | 80 | 102 | 134 | 76 |

Hızlı Pişirme Fırınları

Speed Ovens



Daha fazla bilgi için
For more details

OZK360 hızlı pişirme fırınları akıllı menü sistemi sayesinde konveksiyon hava sirkülasyonu, yüksek hızlı sıkıştırılmış sıcak hava ,üste yerleştirilmiş çift mikrodalga sistemi ve çift ısıtıcı sistemiyle beraber katalitik konvertör kullanarak geleneksel metodlardan (OZK360S)15x defa ve (OZK360E) 6 x defa daha hızlı bir şekilde ürünlerin kalitesinde herhangi bir değişiklik olmayacak şekilde çalışmaktadır.

OZK360 Hızlı Pişirme Fırınlarının iki modeli aşağıdaki şekildedir.

OZK360S (Standart) : 2 Adet Mag, 2 Adet Isıtıcı, **15x**,Geleneksel metotlara göre 15 defa daha hızlı pişirme.

OZK360E (Ekonomik) : 1 Adet Mag, 1 Adet Isıtıcı, **6x**, Geleneksel metotlara göre 6 defa daha hızlı pişirme.

Bu fırınlar ile baget ekmekler, Kuruvasanlar,Pizzalar ,Sandviçler ve tostlar için mükemmel pişirme elde edebilirsiniz. Ayrıca OZK 360 serisi mikrodalga fırınlar ile hızlı pişirme yaparak ta enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz.OZK 360 Serisi Oteller,Kafeler, Restoranlar, Büfeler, Pastaneler, Hızlı servis restoranları için ideal bir seçimdir.

OZK360S(Standart)Speed oven uses forced convection, high speed hot air impingement, toplanced double microwave system, double heater system, catalytic convertor and smart menu system to cook food rapidly without compromising quality up to 15 times faster than traditional methods.

The OZK 360 speed oven has two function type as below:

OZK360S(Standart): 2-mag, 2-Heater, 15x faster than traditional methods.

OZK360E(Economical):1-mag, 1-Heater, 6x faster than traditional methods.

Thanks to high speed ovens you can reach best results of foods such as Croissant, Baguette, Sandwich, Frozen foods and more which are need to be serve in short time.

OZK360 series Speed Cook Ovens are ideal for Restorants, Cafe, Patisseries, Hotels..etc

Hız, Kalite, Sıcak ve Taze Ürünler

Speed, Quality, Hot and Fresh Products

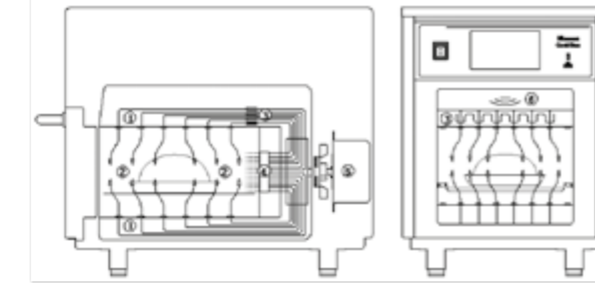
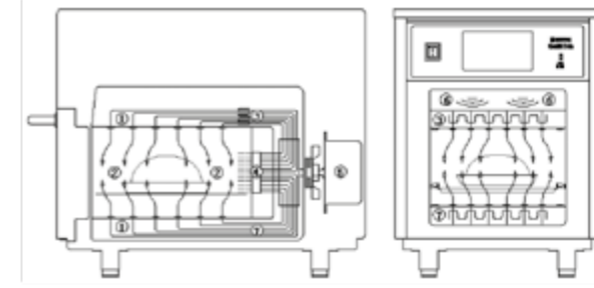


OZK-360S /OZK-360E
Hızlı Pişirme Fırınları
Speed Ovens



Sabit ve döner tabla seçenekleri
Fix and Turntable Options

Teknik Detaylar / Technical Details



Teknik Özellikler / Technical Features

| MODEL | OZK-360S | OZK-360E |
|---|---|------------------------|
| Ebatlar GxDxY / Dimension LxWxH (mm) | 460x710x599 | 460x710x599 |
| Piştirme odası ölçüleri / Cooking Chamber Dimensions (mm) | 306x306x195 | 306x306x195 |
| Döner tabladan yukarıya olan mesafe / The Distance from rack/turntable to top (mm) | 147 | 147 |
| Net ağırlık / Net Weight (kg) | 78 | 66 |
| Kontrol modu / Control Mode | - | - |
| Piştirme hızı / Cooking Speed | 15x Hızlı / 15x speed | |
| Max. Elektrik gücü / Input Power (kw) | 6,5 | 3,6 |
| Bekleme modunda güç tüketimi / The Power consumption in standby mode (kw) | 0,5-0,6 kw/saat (hour) | 0,4-0,5 kw/saat (hour) |
| Piştirme modunda güç tüketimi / The Average power consumption in cooking mode (kw) | 2,0-2,5 kw/saat (hour) | 1,5-2,0 kw/saat (hour) |
| Sıcaklık ayarı / Temperature Setting | 0°C-280°C aralığında 2°C adımlarla / 0°C-280°C temperature in 2°C steps | |
| Zaman ayarı / Time Setting | 00:00-99:00 da 10s adımlarla / 00:00-99:00 in 10s steps | |
| Mikrodalga Ayarı / Microwave Setting | 0-100% de 10% Adımlarla / 0-100% in 10% Steps | |
| Konveksiyon Ayarı / Convection Setting | Değişken yüksek hızlı konveksiyon fanı %10 100 arasında %1 lik aralıklara kontrol edilebilir Variable high speed convection fan, contrrollable between 10-100% in %1 | |





**Hamur Hazırlık Grubu ve
Yardımcı Ekipanlar**
*Dough Processing Equipment And
Auxiliary Equipments*

Otomatik Spiral Yoğurma Mikseri

Automatic Fixed Bowl Mixer



Daha fazla bilgi için
For more details



SYM - 80

Otomatik Spiral Yoğurma Mikseri

Automatic Fixed Bowl Mixer



SYM - 130

Otomatik Spiral Yoğurma Mikseri

Automatic Fixed Bowl Mixer



SYM - 160

Otomatik Spiral Yoğurma Mikseri

Automatic Fixed Bowl Mixer

SYM serisi spiral yoğurma makineleri yoğurma zamanını kısaltır daha homojen bir hamur elde etmenizi sağlar. Ekmeğinin kalitesi, pişirmenin yanı sıra hamurun hazırlanması ve muhteviyatına doğrudan bağlıdır. Çift devirli olarak çalışabilen spiral yoğurma makinesinde; birinci devirde su, un ve diğer katkı maddeleri homojen olarak karıştırılır. İkinci devirde ise makine esas yoğurma fonksiyonunu yerine getirir. Kayış kasnak sistemi sayesinde sessiz ve sorunsuz çalışmaktadır. Spiral mikserler hareketli tekerlek sistemi sayesinde rahatca taşınabilir ve sabitleme ayakları sayesinde de yere sabitlenebilirler.

Bread's quality depends on dough preparation and content beside baking. SYM series spiral mixers makes kneading time shorter and gives you more homogen dough. Machine can work two speed , at the first speed , ater , flour and other food additi es are mixing as homogen. At the second speed machine starts to make main mixing. Thanks to belt and pulley system machine works silent and func tion properly . Machine can move easily thanks to castering wheel system and can be filled thank to fixing leg .

Teknik Özellikler / Technical Features

| MODEL | SYM-40 | SYM-60 | SYM-80 | SYM-130 | SYM-160 | SYM-250 |
|--|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|
| Hamur Kapasitesi / Dough Capacity (kg) | 40 | 60 | 80 | 130 | 160 | 250 |
| Un Kapasitesi / Flour Capacity (kg) | 25 | 40 | 50 | 80 | 100 | 150 |
| Kazan Ölçüleri / Bowl Dimensions (Øxh) | 500x340 | 600x360 | 700x370 | 800x430 | 900x430 | 1000x470 |
| Genişlik / Width (mm) | 520 | 620 | 730 | 830 | 925 | 1025 |
| Derinlik / Length (mm) | 1020 | 1050 | 1150 | 1230 | 1470 | 1470 |
| Yükseklik / Height (mm) | 1150 | 1250 | 1330 | 1350 | 1550 | 1620 |
| Elektrik Gücü / Electric Power (kW) | 1,5 / 2,5 | 2,2 / 3,4 | 3,5 / 5,5 | 3,5 / 5,5 | 5,5 / 7,5 | 8,5 / 11,5 |
| Makine Ağırlığı / Machine Weight (kg) | 250 | 360 | 480 | 525 | 680 | 900 |

Teknik Detaylar / Technical Details



Mobil Kazanlı Spiral Yoğurma Mikseri

Mobile Bowl Mixer



Daha fazla bilgi için
For more details



SYM serisi spiral yoğurma makinesi, endüstriyel üretimde hamuru en iyi özellikleriyle işleyecek şekilde tasarlanmıştır. Geleneksel spiral yoğurma makinelerinden farklı olarak, Özköseoğlu spiral yoğurma makinelerinde tekne ve spiral tek motorla tahrik edilmektedir. Bu sayede hamurun daha homojen şekilde yoğurulması sağlanırken, tek motorlu sistem aynı zamanda enerji tasarrufuna da katkıda bulunmaktadır. Paslanmaz çelikten kazan, spiral ve bıçak takım halinde ithal edilmektedir. En önemli özelliği hareketli kazan sistemi ile yedek kazan kullanılabilmesidir. Hareketli kazan Otomatik Kaldır Devir Makinesi ile uyumlu çalışmaktadır.

Öne Çıkan Özellikler:

- Geleneksel yoğurma makinelerine oranla çok daha kısa yoğurma süresi
- Manuel veya tam otomatik çalıştırma seçeneği
- Ayarlanabilir yoğurma süresi
- Ani durdurma butonu
- Etkin yoğurma için spirale ek olarak bıçak sistemi
- Kayış kasnak mekanizması ile sessiz çalışma
- Paslanmaz çelik tekne
- Dijital kontrol panosu

SYM series spiral mixer has been designed to knead the dough best way in the industrial production. Unlike other spiral mixers in the Özköseoğlu mixers, bowl and spiral works with single engine drive. Thanks to this, dough is kneading more homogen and provides more energy efficiency. Stainless steel bowl, spiral and knives are importing. The most important feature is spare bowl usable thanks to moving bowl system. The moving bowl works compatible with lifting and tilting machine

Prominent Features

- Less kneading time than other spiral mixers
- Manual and Automatic working option.
- Adjustable kneading time
- Emergency Stop button
- Knife system beside spiral for a better kneading
- Silent works thanks to belt and pulley system .
- Stainless steel bowl
- Digital control panel

Teknik Detaylar / Technical Details



Teknik Özellikler / Technical Features

| MODEL | SYM-240 |
|--|----------|
| Hamur Kapasitesi / Dough Capacity (kg) | 240 |
| Un Kapasitesi / Flour Capacity (kg) | 150 |
| Kazan Ölçüleri / Bowl Dimensions (Øxh) | 1000x480 |
| Genişlik / Width (mm) | 1145 |
| Derinlik / Length (mm) | 1931 |
| Yükseklik / Height (mm) | 1504 |
| Elektrik Gücü / Electric Power (kW) | 12,1 |
| Makine Ağırlığı / Machine Weight (kg) | 1100 |



Kesme - Tartma Makinesi

Dough Dividing & Weighing Machine



Daha fazla bilgi için
For more details



Teknik Özellikler / Technical Features

| MODEL | KTM-2000 TEKLİ | KTM-2000 ÇİFTLİ | KTM-2001 TEKLİ | KTM-2002 TEKLİ | KTM-2002 ÇİFTLİ |
|---|-------------------|--------------------|-------------------|-------------------|--------------------|
| Kesme Kapasitesi (adet/saat) / Cutting Capacity (piece/hour) | 1250-2000 | 2500-5000 | 1250-2000 | 1250-2000 | 2500-5000 |
| Kesme Ağırlığı / Cutting Weight (gr) | 50-200 | 50-200 | 80-350 | 100-600 | 100-600 |
| Hamur Haznesi Kapasitesi / Dough Capacity (kg) | 80 | 100 | 100 | 100 | 120 |
| Genişlik / Width (mm) | 610 | 610 | 610 | 610 | 770 |
| Derinlik / Length (mm) | 1440 | 1440 | 1440 | 1440 | 1640 |
| Yükseklik / Height (mm) | 1520 | 1560 | 1520 | 1520 | 1580 |
| Hamur Çıkış Yüksekliği / Dough Outlet Height (mm) | 910 | 910 | 910 | 910 | 910 |
| Elektrik Gücü / Electric Power (kW) | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 3 |
| Makine Ağırlığı / Machine Weight (kg) | 460 | 580 | 460 | 460 | 580 |

Teknik Detaylar / Technical Details



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

Cutting and weighing machine cuts the dough in the requested weight without constrict. All surfaces are stainless steel which are touching to dough. It cuts the dough thanks to vacuum which is constituted by piston cylinder movement. Lubrication system is works automatically. Thus, machine works longer time than other machines. Weight setting can be automatic or mechanic according to demand.

Konik Yuvarlama Makinesi

Conical Dough Rounding Machine



Daha fazla bilgi için
For more details



Teknik Özellikler / Technical Features

| MODEL | KYM-2000 | KYM-2001 | KYM-2002 | KYM-2003 | KYM-2005 |
|--|-----------|----------|----------|----------|----------|
| Yuvarlama Kapasitesi (adet) / Rounding Capacity (piece) | 1250-2000 | | | | |
| Yuvarlama Ağırlığı / Rounding Weight (gr) | 20-120 | 50-200 | 50-350 | 100-600 | 250-1000 |
| Genişlik / Width (mm) | 885 | | | | |
| Derinlik / Length (mm) | 885 | | | | |
| Yükseklik / Height (mm) | 1450 | | | | |
| Hamur Giriş Yüksekliği / Dough Inlet Height (mm) | 910 | | | | |
| Hamur Çıkış Yüksekliği / Dough Outlet Height (mm) | 940 | | | | |
| Elektrik Gücü / Electric Power (kW) | 1,1 | | | | |
| Makine Ağırlığı / Machine Weight (kg) | 200 | | | | |

Teknik Detaylar / Technical Details



KYM serisi Konik Yuvarlama Makineleri, hızlı ve yüksek verimli çalışma sistemi ile yüksek kapasiteli tesisler için tasarlanmıştır. Döner konisi ve spiral kanalları arasında hamur parçalarını son derece düzgün yüzeyli, kusursuz topaklar haline getirir. Yumuşak ve yapışkan hamurda dahi mükemmel yuvarlama sağlar.

- Paslanmaz çelik un serpm tertibatı.
- Kolay ayarlanabilir yuvarlama olukları.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Geniş kullanım aralığı.
- Minimum bakım gereksinimi.

KYM series conical dough rounding machines designed for high capacity facilities with fast and efficient working system. It makes the dough pieces, smooth and perfect dollop between rounding conical and spiral channels. It makes perfect rounding even with soft and sticky dough.

- Stainless steel flour splash system
- Easily adjustable rounding gutters
- Stainless steel body
- Wide usage range
- Minimum maintenance requirement.

Ara Dinlendirme Makinesi

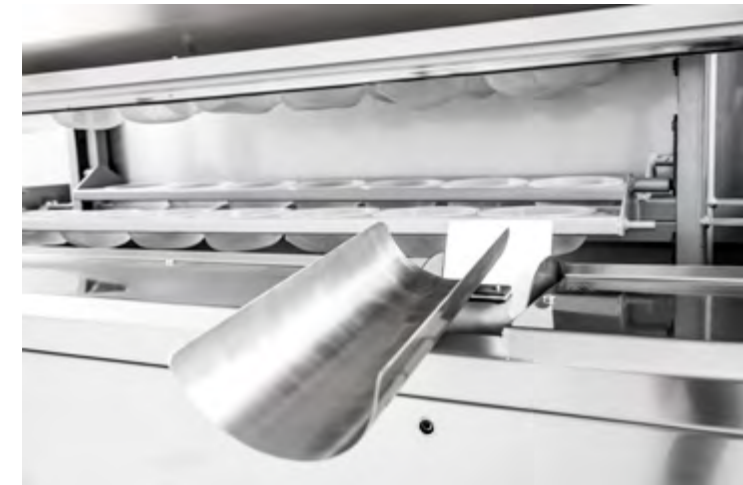
Intermediate Proofer Machine

Ekmek hamuruna şekillendirme öncesi ideal gözenek yapısı kazandırmak ve lezzet gelişimini sağlamak görevini üstlenen ara dinlendirme makinesi, seri üretimde yer ve zaman tasarrufu sağlamaktadır. Zincirlere asılmış hamur askı sepetleri ve polietilen taşıyıcı torbalarda hijyenik olarak hamur gelişimini sağlar. ADM serisi hamur dinlendirme makinaları orta ve büyük ölçekli işletmeler için geliştirilmiştir.

Başlıca Özellikleri:

- İzlenebilirlik sağlayan saydam pleksiglas pencereler.
- Kolay açılabilir yan kaplama panelleri ile kolay müdahale ve temizlenebilirlik.
- Tüm kuvvet ve kumanda cihazlarının üstünde toplandığı kontrol panosu.
- İsteğe bağlı antibakteriyel özellikli ultraviyole ışık kaynağı.
- İsteğe bağlı olarak yönleri değiştirilebilir klapeli hamur giriş ve çıkış kutuları.

Teknik Detaylar / Technical Details



Daha fazla bilgi için
For more details

Intermediate proofer machine's one of the duties is before shaping the bread dough to gain the ideal pore structure. The machine provides savings in serial production time and place. Dough hanging baskets suspended on chains and polyethylene carrier bags ensures hygienically dough development. ADM series dough proofing machine has been developed for medium and large enterprises.

Prominent Features:

- Observable plexiglass windows
- Easy to clean with easy openable side panel
- Control panel which has all power and remote devices
- Optional antibacterial ultraviolet light source
- Optionally changeable direction clapper dough inlet and outlet boxes.

Teknik Özellikler / Technical Features

| MODEL | ADM-154 | ADM-208 | ADM-266 |
|---|-----------|-----------|-----------|
| Dinlendirme Kapasitesi (adet/saat) / Proofing Capacity (piece) | 1800-2000 | 1800-2000 | 1800-2000 |
| Salıncak sayısı (adet) / Number of Swing (piece) | 22 | 26 | 38 |
| Salıncaktaki file sayısı (adet) / Number of swing netting (piece) | 7 | 8 | 7 |
| Hamur Ağırlığı / Dough Weight (gr) | 200-800 | | |
| Dinlendirme Zamanı (dk) / Proofing Time (min) | 4,5 | 7 | 8 |
| File Ölçüsü / Netting Dimension (mm) | Ø160 | | |
| Genişlik / Width (mm) | 1780 | 1780 | 1780 |
| Derinlik / Length (mm) | 1230 | 1230 | 1830 |
| Yükseklik / Height (mm) | 2200 | 2200 | 2200 |
| Hamur Giriş Yüksekliği / Dough Inlet Height (mm) | 920 | | |
| Hamur Çıkış Yüksekliği / Dough Outlet Height (mm) | 1140 | | |
| Elektrik Gücü / Electric Power (kW) | 0,75 | 0,75 | 0,75 |
| Makine Ağırlığı / Machine Weight (kg) | 560-800 | | |

Uzun Şekil Verme Makinası

Long Moulder Machine



Daha fazla bilgi için
For more details



Orta ve büyük işletmelerin aradığı, hemen her türlü hamuru başarıyla işleyip kaliteli bir ekmek için elzem olan mükemmel şekli veren bir makinedir.

Başlıca özellikleri:

- Paslanmaz çelik tel örgüden hamur dürme bandı
- Hijyenik ve yapışmayan sonsuz yuvarlama bandı ve gergi düzeni
- Mükemmel yuvarlamayı sağlayan yükseklik ayarlı hassas baskı levhaları
- Hamurların, baskı levhası altında istenen genişlikte ilerlemesini sağlayan ayar göstergeli yanıl sınırlayıcılar
- Kuvvet ve kumanda cihazlarının bulunduğu kontrol panosu ve acil durdurma butonu
- Kilitlenebilir tekerlekleri ile kolayca yeri değiştirilebilir

Medium and large enterprises are searching for a machine that can shape the dough excellent.

Prominent Features:

- Stainless steel wire mesh roll dough tape
- Hygienic and nonstick endless rounding belt and tension system
- Control panel which has all power and remote devices and emergency stop button
- Lockable wheels can be easily displaceable

Teknik Detaylar / Technical Details



Teknik Özellikler / Technical Features

| MODEL | UZM-2000-ÇİFT | UZM-2001-TEK | UZM-2001-TEK | UZM-2003-ÇİFT |
|---|---------------|--------------|--------------|---------------|
| Şekil Verme Kapasitesi (adet) / Moulding Capacity (piece) | 1250-2000 | | | |
| Şekil Verme Ağırlığı / Rounding Weight (gr) | 100-1000 | | | |
| Max. Şekil verme Uzunluğu / Max. Moulding Length (mm) | 400 | | | |
| Genişlik / Width (mm) | 650 | | | |
| Derinlik / Length (mm) | 2130 | 2230 | 2130 | 2230 |
| Yükseklik / Height (mm) | 1180 | 1180 | 1180 | 1180 |
| Elektrik Gücü / Electric Power (kW) | 0,75 | | | |
| Makine Ağırlığı / Machine Weight (kg) | 200 | 200 | 200 | 220 |

Planet Mikser

Planetary Mixer



Daha fazla bilgi için
For more details

Pasta ve unlu mamullerin üretiminde, çırpma, karma ve yoğurma amaçlı kullanılır. Yüksek performansa sahip olması yanı sıra şık, estetik görünümü sahiptir. Kullanımı ve temizliği kolaydır. Standard 3 Devirli 3 Zaman Ayarlıdır. Sessiz çalışır. CE standartlarına uygundur.

It's using for whipping, mixing and kneading in the manufacture of pastry products. Beside having high performance it has an elegant appearance. It is easy to use and clean. Standard 3 timer and 3 cycle Works silent. It has CE standards.

Teknik Özellikler / Technical Features

| MODEL | PM-40 | PM-60 |
|--|-------------|-----------|
| Kazan Kapasitesi / Bowl Capacity (Lt) | 40 | 60 |
| Genişlik / Width (mm) | 600 | 650 |
| Derinlik / Length (mm) | 890 | 1000 |
| Yükseklik / Height (mm) | 1400 | 1480 |
| Elektrik Gücü / Electric Power (kW) | 1,1-1,6-1,8 | 1,5-2-2,5 |
| Makine Ağırlığı / Machine Weight (kg) | 250 | 296 |



Ekmek Dilimleme Makinası

Bread Slicing Machine



Daha fazla bilgi için
For more details



Standart ekmek dilimleme makinesi modelidir. Ekmeğin çabuk ve simetrik olarak dilimlenmesini sağlar. Herhangi bir ayar yapmanıza gerek kalmadan maximum 4 kg lık ekmeğe kadar her ekmeği dilimler. Dilim kalınlığı 8-10-12-14-16-18-20-22-24 mm olarak üretilebilir. Standart 16 mm üretilmektedir. Ekmeğin temas ettiği yüzeyler Cr-Ni (paslanmaz 304 kalite) olup sağlığa uygundur. Frenli tekerlekli olup kolay taşınabilir.

Standard bread slicer model. It slice the bread quick and symmetrically. It can slice up to 4 kg bread without making any adjustment. Slice thickness can be 8-10-12-14-16-18-20-22-24 mm. Standard slice is 16mm. Surfaces are 304 cr-Ni stainless which are touching to dough(Sanitary) Lockable wheels can be easily displaceable.

Teknik Özellikler / Technical Features

| MODEL | EDM-KLASİK | EDM-TRABZON |
|--|-------------|-------------|
| Kapasite (adet/saat) Capacity (piece/hour) | 500 | 500 |
| Bıçak Sayısı (adet) Number of Knife (piece) | 28-32 | |
| Max. Ekmek Uzunluğu Max. Bread Length (mm) | 260x150x480 | 380x180x480 |
| Genişlik / Width (mm) | 760 | 760 |
| Derinlik / Length (mm) | 770 | 900 |
| Yükseklik / Height (mm) | 1190 | 1150 |
| Elektrik Gücü / Electric Power (kW) | 0,37 | 0,37 |
| Makine Ağırlığı / Machine Weight (kg) | 132 | 150 |

Un Eleme Makinası

Flour Sifting Machine



Daha fazla bilgi için
For more details



Depo ortamında çuvalların üst üste beklemesinden dolayı sıkışmış ve toplanmış unu havalandırıp su tutumunu artırarak ve yabancı maddelerden ayırarak sağlıklı ekmek üretiminin ön koşulunu sağlar. Un eleme makinası paslanmaz 304 kalite saç gövdeden imal edilmektedir.

- Unun içindeki istenmeyen yabancı maddeleri makineye bağlanan çöp torbasında toplar.
- Hazneye boşaltılan un helezon sistemiyle eleme haznesine aktarılır ve ipek elek dediğimiz eleme sisteminden geçerek un elenir.
- Elenen un çıkış haznesinden hamur yoğurma makinesine havalanmış ve elenmiş olarak aktarılır. Kıl, kum inceliğindeki benzer cisimleri geçirmez.
- Paslanmaz olduğundan sağlığa uygundur.
- Sessiz ve titreşimsiz çalışır.
- Tekerlekli sistemi sayesinde kolay taşınabilir.estetik görünümü sahiptir. Kullanımı ve temizliği kolaydır. Standard 3 Devirli 3 Zaman Ayarlıdır. Sessiz çalışır. CE standartlarına uygundur.

Flour sifting machine's sheet body made by stainless 304 grade. Collects the unwanted impurities in the garbage bag. Sifted flour is transported from the exit case to dough kneading machine as cleaned and sifted. Sifts the materials

like hair and sand

• *It's sanitary thanks to stainless materials*

• *It works silent and vibrationless*

• *Lockable wheels can be easily displaceable*

Teknik Özellikler / Technical Features

| MODEL | ELM-50 | ELM-100 |
|---|-----------|-----------|
| Hazne Un Kapasitesi / Bunker Flour Capacity (kg) | 50 | 100 |
| Genişlik / Width (mm) | 700 | 750 |
| Derinlik / Length (mm) | 1315 | 1317 |
| Yükseklik / Height (mm) | 1700 | 1710 |
| Eleme Süresi (1,5 dk/kg) / Sifting Time (1,5 min/kg) | 50 | 50 |
| Elektrik Gücü / Electric Power (kW) | 0,75-0,37 | 0,75-0,37 |
| Makine Ağırlığı / Machine Weight (kg) | 118 | 120 |

Su Dozajlama ve Karıştırma Cihazı

Water Mixing and Mating Unit



Daha fazla bilgi için
For more details



Su dozajlama ve karıştırma cihazı hamur için kullanılacak un miktarına göre belirleyeceğiniz su miktarını otomatik olarak alır. Su geçişi boyunca mevcut suyun derecesini gösterir. Gün içinde kullanılan toplam su miktarını görme imkanı sağlar.

Water dosing and mixing machine adjusts the water content according to flour content automatically. Indicates the degree of water during the water transition. it provides to see daily total water usage.

Teknik Özellikler / Technical Features

| MODEL | SKC |
|---|-----------------|
| Güç Power (W) | 20 |
| Maksimum Çalışma Basıncı Max. Operation Pressure (bar) | 4 |
| Giriş Bağlantı Ölçüsü Inlet Connection Dimension (inc) | 3/4 |
| Dozajlama Hassasiyeti Weighting Sensibility (gr) | ±10 |
| Ölçüler Dimension (mm) | 280 x 300 x 100 |
| Kapasite Capacity (lt) | 0-999 |
| Makine Ağırlığı Machine Weight (kg) | 7 |

Fermantasyon Odası ve Hamur Mayalandırma Cihazı

Fermentation Room & Climator Unit & Moisturizing Equipment



Daha fazla bilgi için
For more details



Fermantasyon Odaları Klima Cihazı ile birlikte kullanıldığında içinde nem ve ısıyı muhafaza eder ve şekil verilen hamurun mayalanarak kabarmasını sağlar. Oda istenilen boyutta poliüretan panellerden yapılır. Kapılarda içten emniyet kolu vardır. Panellerin her iki yüzünden 304 kalite paslanmaz sac kullanılır. Kilitli panel sistemi sayesinde montajı basittir.

Klima cihazları mayalama odası içerisinde homojen buhar ve ısı üretimi için kullanılmaktadır. Cihazda bulunan termostat ve higrostat (nem ölçer) sayesinde oda sıcaklığı ve nemi istenilen düzeyde otomatik olarak kontrol edilir. Paslanmaz sac'tan imal edilmektedir. Buharı ve ısıyı kendi bünyesinde üretir üzerinde bulunan fanı sayesinde odaya üfleemektedir.

Fermentation rooms protect the humidity and temperaure which already exists in the room due to using climator unit and moustrizing equipment. It provides the fermentation of the shaped dough. The room is made of polyurethane as per the requested dimensions.

The climator unit provides the homogeneous steam and heat production in the room. The room temperature and humidity is automatically controlled at the requested level thanks to the thermostat and hygrostat available with the device. All components of the device are made of stainless steel-sheet. It produces the steam and heat within its own structure and blows into the room by the fan available on the machine.

Teknik Özellikler / Technical Features

| MODEL | KLM - 2000 |
|--|------------------|
| Kapasite³/saat <i>Capacity (m³/saat)</i> | 10 |
| Isı Aralığı <i>Heat Range (°C)</i> | 20 - 50 |
| Nem Aralığı <i>Humidity Range (%)</i> | 60 - 90 |
| Su Besleme (inç) <i>Water Supply (inch)</i> | 1/2 |
| Ölçüler <i>Dimension (mm)</i> | 180 x 450 x 1500 |
| Elektrik Gücü <i>Electrical Power (kW)</i> | 6,5 |
| Makine Ağırlığı <i>Machine Weight (kg)</i> | 60 |



Tava Arabası / Tray Trolley

Döner arabalı fırınlarda kullanılan tava arabası, tavaların yerleştirildiği tekerlekli taşıma sistemidir. Araba ebatları, fırının kapasitesine göre değişmektedir. Yanmaz ve oynak tekerlekleri sayesinde rahat hareket eder. Paslanmaz ve boyalı olarak üretilmektedir.

This is the trolley that is used in ovens with revolving carts and it is the carrier system with wheels on which trays are placed. Dimensions of the carts vary according to the capacity of the oven. Easy to maneuver thanks Fireproof and playful wheels, not easily deformed. Stainless and painted options are available.

Teknik Özellikler / Technical Features

| MODEL | RT-100 | RT-134 | RT-150 | RT-101 | RT-120 | RT-130 | RT-125 | RT-135 |
|--|--------------|---------------|---------------|--------------|--------------|---------------|--------------|---------------|
| Tava Adeti <i>Number of Pan</i> | 8-14 | 14-18 | 15-18 | 8-15 | 14-18 | 14-18 | 15-18 | 15-18 |
| Tava Ölçüleri <i>Pan Dimension (mm)</i> | 600x800 | 750x1040 | 750x1040 | 600x800 | 600x800 | 750x1040 | 600x800 | 750x1040 |
| Tava Arabası Ölçüleri <i>Trolley Dimensions (mm)</i> | 670x820x1530 | 817x1040x1816 | 817x1040x1816 | 660x820x1520 | 660x820x1750 | 820x1065x1750 | 670x820x1875 | 820x1065x1840 |



Daha fazla bilgi için
For more details

Pasa Arabası / Palette Trolley

Katlı fırınlara hamurların yüklenmesini sağlayan, paletlerin yerleştirildiği tekerlekli taşıma sistemleridir. Katlı, Borulu ve Matador fırınlarında hamurların fırına yüklenmesinde kullanılır. Araba ebatları fırının kapasitesine göre değişmektedir.

This is the trolley that is used in ovens with revolving carts and it is the carrier system with wheels on which trays are placed. Dimensions of the carts vary according to the capacity of the oven. Easy to maneuver thanks Fireproof and playful wheels, not easily deformed. Stainless and painted options are available.

Teknik Özellikler / Technical Features

| MODEL | PA-50 | PA-90 | PA-100 | PA-135 | PA-180 |
|--|----------|----------|----------------|----------|----------------|
| Palet Boyutu Pallet <i>Dimension (mm)</i> | 580x885 | 580x2470 | 580x2070 | 580x2070 | 580x2470 |
| Pasa Adeti <i>Number of Loading Tables</i> | 10 | 6 | 8 | 9 | 12 |
| Ölçüler <i>Dimension (mm)</i> | 580x1250 | 580x2800 | 580x2400 | 580x2400 | 580x2800 |
| Kullanıldığı Fırınlarda <i>Usable in Ovens</i> | MV-50 | BFO-90 | MV-100/BFO-100 | BFO-135 | MV-180/BFO-180 |



Daha fazla bilgi için
For more details



SERTİFİKALAR / CERTIFICATES



ÖZKÖSEOĞLU; ürünlerinin görünüm ve teknik özelliklerinde değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Olabilecek baskı ve yazım hataları bağlayıcı değildir.

ÖZKÖSEOĞLU company reserves the right to change the appearance and specifications of its products. Possible printing and typing mistakes are not binding Özkoseoğlu company.



ÖZKÖSEOĞLU
ISI SANAYİİ ve TİCARET A.Ş.





 **ÖZKÖSEOĞLU**
ISI SANAYİİ ve TİCARET A.Ş.

Sanayi Caddesi No: 82 Yenibosna 34196
İstanbul / Türkiye

Tel: +90 212 551 51 00 Fax: +90 212 551 32 12
ozkoseoglu@ozkoseoglu.com

www.ozkoseoglu.com



www.facebook.com/ozkoseogluTurkey
www.facebook.com/ozkoseogluArabic
www.facebook.com/ozkoseogluRussia



www.youtube.com/ozkoseogluisanayi

