

MONOFI

BAKERY MACHINES & EQUIPMENTS



monofi.com

BİR DİLİM EKMEĞİN

Hikayesi



MONOFI 
BAKERY MACHINES & EQUIPMENTS

HAKKIMIZDA

Monofi, 2000 yılında Murat Savanç tarafından kurulmuştur.

Üretim hayatına küçük bir atölyede döner fırın imalatı yaparak başlamıştır. İlerleyen zamanlarda imalatına taştabanlı-elektrikli katlı fırın-konveksiyonlu fırın gibi makinaları üreterek büyümeye devam etmiştir.

Kendine özgü tasarımları ile sektörde sayılı firmalardan olmuştur. 2012 Yılında konya 2. Organize Sanayinde 2000 m² alana taşınmıştır. İmalat alanını genişleten monofi 2012 yılı ortasında ilk ihracatını gerçekleştirmiştir ve ülkemizi uluslararası alanda temsil etmeye başlamıştır.

Kaliteden ödün vermeden, müşteri ihtiyaçlarına en doğru çözümleri en ekonomik şekilde sunmayı hedefleyen monofi, şu anda amerika-rusya-kanada-fransa gibi birçok ülkeye ihracatı bulunmaktadır.

Monofi Makina Kaliteli hizmet, kaliteli ürün ve mutlak müşteri memnuniyeti ilkelerini benimseyen ve bu ilkeleri hayata geçiren bunun için de kendini sürekli yenileyen bir firma olarak kullandığı ekipmanlar ile kalitesinden hiçbir zaman taviz vermemiş ve kalitesini her zaman üst seviyede tutmayı başarmıştır. Monofi Makina geleceğe doğru emin adımlarla ilerlerken firma olarak kurumsal değerlerini oluşturmuştur. Disiplinli çalışma, güvenilir olma, kaliteden taviz vermeme, rekabetçi olmak, sürekli gelişim peşinde koşmak ve tüm bunların neticesinde oluşan motivasyonu ile ülkesine, sektöre ve genç girişimcilere hizmet vermeye devam etmektedir.

ABOUT US

Monofi was founded in 2000 by Murat Savanç and started its production.

Life by manufacturing rotary oven in a small workshop. In the following times, it continued to grow by producing machines such as stone-based-electric kiln-convection oven. It has become one of the few companies in the sector with its own unique designs. 2012 In konya 2nd organized industrial zone, it moved to an area of 2000 m².

Monofi, which expanded its production area, realized its first export in mid-2012 and started to represent our country in the international arena. Aiming to offer the most accurate solutions to customer needs in the most economical way without compromising on quality, monofi currently exports to many countries such as america-russia-canada-france.

Monofi Makina has never compromised its quality with the equipment it uses as a company that adopts the principles of quality service, quality product and absolute customer satisfaction and constantly renews itself for this, and has always managed to keep its quality at the highest level. Monofi Makina has created its corporate values as a company while taking firm steps towards the future. It continues to serve its country, the sector and young entrepreneurs with disciplined work, being reliable, not compromising on quality, being competitive, pursuing continuous development and the motivation that results from all these.

MONOFI
BAKERY MACHINES & EQUIPMENTS





MONOFi 
BAKERY MACHINES & EQUIPMENTS

FIRIN GRUBU

MONOFI 
BAKERY MACHINES & EQUIPMENTS

MDF-E+

ELEKTRİKLİ DÖNER FIRIN ELECTIC ROTARY OVEN



HAZIRLANIYOR
PREPARING

HAZIR
READY

ARIZA
FAILURE



**Malzemelerinizi koyabileceğiniz
manyetik alan**
*Magnetic Field to Hold Your
Supplies*

3 cm RAMPA
yüksekliği
*3 cm Ramp
Height*



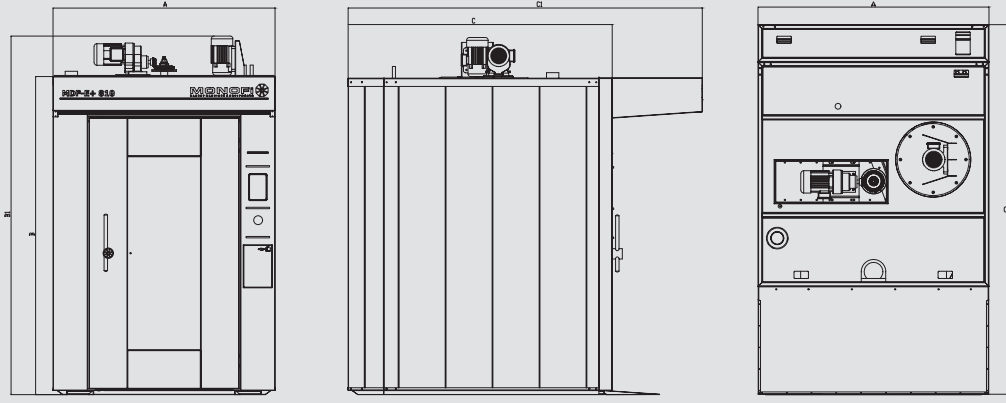


MUADİL MAKİNALARA GÖRE %30 ELEKTRİK TASARRUFU

30% ELECTRICITY
SAVINGS COMPARED
TO EQUIVALENT
MACHINES



TEKNİK RESİM / TECHNICAL DRAWING



MODEL/MODEL	BİRİM UNIT	MDF-E+ 570	MDF-E+ 680	MDF-E+ 680L	MDF-E+ 810	MDF-E+ 680x2
KAPASİTE (8 SAAT/HAMUR) CAPACITY (8 HOUR/DOUGH)	KG	700	1000	1200	2150	2400
PİŞİRME ALANI / BAKING SURFACE	m ²	4,2	5,2 - 7,2	6,6 - 8,5	11,2 - 14,4	19,2
TEPSİ SAYISI / NUMBER OF TRAYS	ADET	9-12	11 - 15	14 - 18	14 - 18	32
TEPSİ EBATI / TRAY SIZE	mm	530x650 500x700	600x800	600x800	750x1040 - 740x980 800x1000	600*800x2 800x1200
TAVALAR ARASI MESAFE DISTANCE BETWEEN TRAYS	mm	114-85	114 - 90	114 - 90	114 - 90	114 - 90
GENİŞLİK (W) / WIDTH (W)	mm	1150	1300	1300	1600	1900
UZUNLUK (L) / LENGTH (L)	mm	1350	1600	1600	2000	2250
YÜKSEKLİK (H) / HEIGHT (H)	mm	1750	2000	2250	2250	2250
ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRICAL POWER	KW	3	3,5	3,5	3,5	5,5
ISI KAPASİTESİ / HEATING CAPACITY	kcal/saat	32000	50000	60000	70000	95000
ENERJİ KAYNAKLARI / SOURCE OF ENERGY	Elektrik Enerjisi					
FİRİN AĞIRLIĞI / WEIGHT OF OVEN	KG	900	1150	1300	1600	2150
KONTROL SİSTEMİ / CONTROL SYSTEM	Manuel - Dijital - PLC					
YAKIT TÜKETİMİ / CONSUMPTION OF FUEL	KW	25	35	45	55	85

*Kapasite mamulün gramajına ve pişirme süresine göre değişkenlik gösterebilir. The capacity shall variable according to the weight and baking time of the product

**Normal şartlar altındaki yakıt tüketim değerteilir. Energy COOSlrption under norma.J ainditions

***İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma lalıklını saldı lular. Manufacturer rese..-es the right to change specifications withool pior notice ..

MDF-G

GAZLI DÖNER FIRIN GAS ROTARY OVEN



HAZIRLANIYOR
PREPARING

HAZIR
READY

ARIZA
FAILURE



3 cm RAMPA
yüksekliği
3 cm Ramp
Height



Malzemelerinizi koyabileceğiniz manyetik alan
Magnetic Field to Hold Your Supplies

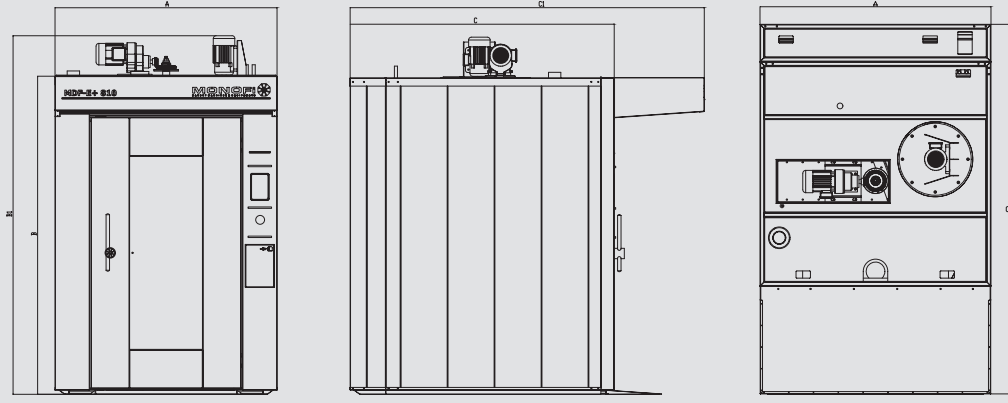


MUADİL MAKİNALARA GÖRE %15 YAKIT TASARRUFU

15% FUEL SAVINGS
COMPARED TO
EQUIVALENT
MACHINES



TEKNİK RESİM / TECHNICAL DRAWING



MODEL/MODEL	BİRİM UNIT	MDF-G 570	MDF-G 680	MDF-G 680L	MDF-G 810	MDF-G 680x2
KAPASİTE (8 SAAT/HAMUR) CAPACITY (8 HOUR/DOUGH)	KG	700	1000	1200	2150	2400
PİŞİRME ALANI / BAKING SURFACE	m ²	4.2	5,2 - 7,2	6,6 - 8,5	11,2 - 14,4	19.2
TEPSİ SAYISI / NUMBER OF TRAYS	ADET	9-12	11 - 15	14 - 18	14 - 18	32
TEPSİ EBATI / TRAY SIZE	mm	530x650 500*700	600x800	600x800	750x1040 - 740x980 800x1000	600*800x2 800x1200
TAVALAR ARASI MESAFE DISTANCE BETWEEN TRAYS	mm	114-85	114 - 90	114 - 90	114 - 90	114 - 90
GENİŞLİK (W) / WIDTH (W)	mm	1150	1300	1300	1600	1900
UZUNLUK (L) / LENGTH (L)	mm	1650	2000	2000	2350	2500
YÜKSEKLİK (H) / HEIGHT (H)	mm	1750	2000	2250	2250	2250
ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRICAL POWER	KW	3	3.5	3.5	3.5	5.5
ISI KAPASİTESİ / HEATING CAPACITY	kcal/saat	32000	50000	60000	70000	95000
GAZ BAĞLANTI BASINCI / GAS COUPLING PRESSURE	mbar	50	50	50	50	50
ENERJİ KAYNAKLARI / SOURCE OF ENERGY	Elektrik Enerjisi					
FİRİN AĞIRLIĞI / WEIGHT OF OVEN	KG	1000	1300	1450	1750	2450
KONTROL SİSTEMİ / CONTROL SYSTEM	Manuel - Dijital - PLC					
YAKIT TÜKETİMİ / CONSUMPTION OF FUEL	Dizel (lt/saat) Diesel (lt/h)	3.6	5.7	6.8	8	11
	Doğal Gaz (m3/saat) Natural Gas (m3/h)	4.2	6.5	7.9	9.2	12.5
	LPG (lt/saat) LPG (lt/h)	3	5	6	6.8	9

*Kapasite mamulün gramajına ve pişirme süresine göre değişkenlik gösterebilir. The capacity shall variable according to the weight and baking time of the product

**Normal şartlar altındaki yakıt tüketim değeri. Energy Consumption under normal conditions

***İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.

MONİ-15

DÖNERLİ KONVEKSİYONLU FIRIN ROTARY CONVECTION OVEN



HAZIRLANIYOR
PREPARING

HAZIR
READY

ARIZA
FAILURE



3 cm Rampa
Yükseklği
3 cm Ramp
Height



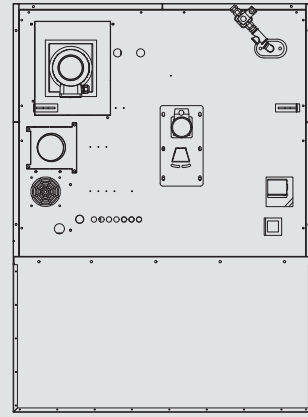
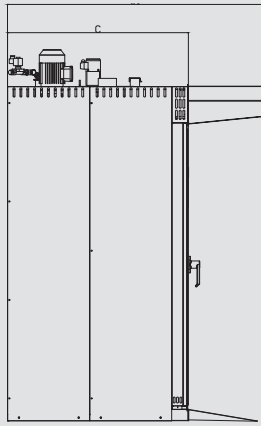
Ürüne özel program seçeneklerine
sahip dokunmatik ekran
*Touch screen with product-specific
program options*

**EŞİT ISI DAĞILIMI
VE YÜKSEK VERİMLİ
ÇALIŞMASI İLE DAR
MEKANLAR İÇİN
PROFESYONEL ÇÖZÜM**

*PROFESSIONAL
SOLUTION FOR TIGHT
SPACES WITH EVEN
HEAT DISTRIBUTION
AND HIGH EFFICIENCY
OPERATION*



TEKNİK RESİM / TECHNICAL DRAWING



MODEL/MODEL	BİRİM UNIT	MONİ-E+ 15	MONİ-G 15
PİŞİRME ALANI / BAKING SURFACE	m ²		3,6
TEPSİ SAYISI / NUMBER OF TRAYS	ADET		10-15
TEPSİ EBADI / SIZE OF TRAY	mm		400 x 600
GENİŞLİK / WIDTH - A	mm		1145
DERİNLİK / DEPTH/LENGTH - B	mm		1060
YÜKSEKLİK / HEIGHT - C	mm		1910
MAX. DERİNLİK / MAX. DEPTH/LENGTH - D	mm		1320
TEPE YÜKSEKLİĞİ / PEAK HEIGHT - E	mm	1980	1995
DAVLUMBAZ ALTI MIN. ÇALIŞMA YÜKSEKLİĞİ / MIN OPERATION HEIGHT BELOW FUME HODD - F	mm	2000	2015
MIN. TAVAN YÜKSEKLİĞİ / MIN. CEILING HEIGHT - G	mm	2160	2170
BUHAR TAHLİYE BACA ÇIKIŞ ÇAPI / THE DIAMETER OF THE STEAM EXHAUSTER CHIMNEY OUTLET	mm		Å~100
ELEKTRİK BAĞLANTISI / ELECTRICAL CONNECTION		3P + N + PE	1P + N + PE
ELEKTRİK BAĞLANTISI KABLOSU / ELECTRIC CONNECTION CABLE		5 x 10 mm ²	3 x 1,5mm ²
ELEKTRİKLİ ISITMA İÇİN TOPLAM ELEKTRİK GÜCÜ TOTAL ELECTRICAL POWER FOR ELECTRICAL HEATING	KW	38,4	-
DOĞAL GAZLI ISITMA İÇİN TOPLAM ELEKTRİK GÜCÜ TOTAL ELECTRICAL POWER FOR NATURAL GAS HEATING	KW	-	1,1
ORT. YAKIT TÜKETİMİ (8 SAAT) / AVERAGE CONSUMPTION (8 HOURS)	KW/h	19,25kW/h	2,5 m ³ /h - 1 kW/h
ISIL GÜÇ / THERMAL POWER	-	-	24.000 / 28
BRÜLÖR MODELİ / BURNER MODEL		-	Riello RX28 S/DV H 900T5
BRÜLÖR KAPASİTESİ / BURNER CAPACITY	KW	-	32
GAZ BAĞLANTI BASINCI / GAS COUPLING PRESSURE	mbar	-	21 - 40
FIRIN AĞIRLIĞI / WEIGHT OF OVEN	kg	550	572
ENERJİ KAYNAKLARI / SOURCE OF ENERGY	-	Elektrik	Doğalgaz
KONTROL SİSTEMİ / CONTROL SYSTEM	-	Dijital / Dokunmatik	

MONI-10

DÖNERLİ KONVEKSİYONLU FIRIN ROTARY CONVECTION OVEN



HAZIRLANIYOR
PREPARING

HAZIR
READY

ARIZA
FAILURE



**Ürüne özel program seçeneklerine
sahip dokunmatik ekran**
*Touch screen with product-specific
program options*

**Yüksek verimli
fermantasyon
kabini**
*High
efficiency
fermentation
cabinet*

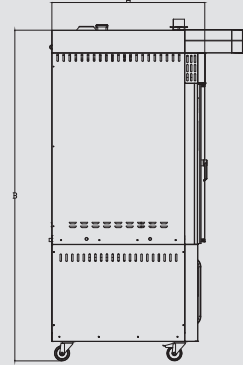
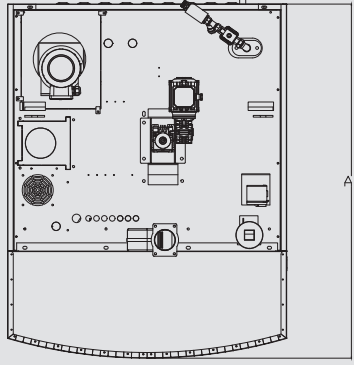
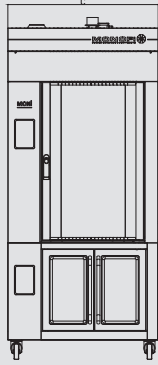


**EŞİT ISI DAĞILIMI
VE YÜKSEK VERİMLİ
ÇALIŞMASI İLE DAR
MEKANLAR İÇİN
PROFESYONEL ÇÖZÜM**

PROFESSIONAL
SOLUTION FOR TIGHT
SPACES WITH EVEN
HEAT DISTRIBUTION
AND HIGH EFFICIENCY
OPERATION



TEKNİK RESİM / TECHNICAL DRAWING



MODEL/MODEL	BİRİM UNIT	MONİ-E+ 10	MONİ-G 10
PIŞİRME ALANI / BAKING SURFACE	m ²		2,4
TEPSİ SAYISI / NUMBER OF TRAYS	ADET		10
TEPSİ EBADI / SIZE OF TRAY	mm		400 x 600
GENİŞLİK / WIDTH - A	mm	1010	1030
DERİNLİK / DEPTH/LENGTH - B	mm		1060
YÜKSEKLİK / HEIGHT - C	mm		2155
MAX. DERİNLİK / MAX. DEPTH/LENGTH - D	mm		1275
TEPE YÜKSEKLİĞİ / PEAK HEIGHT - E	mm		2230
DAVLUMBAZ ALTI MIN. ÇALIŞMA YÜKSEKLİĞİ / MIN OPERATION HEIGHT BELOW FUME HOOD- F	mm		2250
MIN TAVAN YÜKSEKLİĞİ / MIN. CEILING HEIGHT - G	mm		2430
BUHAR TAHLİYE BACA ÇIKIŞ ÇAPI / THE DIAMETER OF THE STEAM EXHAUSTER CHIMNEY OUTLET	mm		Å100
ELEKTRİK BAĞLANTISI / ELECTRICAL CONNECTION		3P + N + PE	1P + N + PE
ELEKTRİK BAĞLANTISI KABLOSU / ELECTRIC CONNECTION CABLE		5 x 6mm ²	3 x 1,5mm ²
MAYALANDIRMA BAĞLANTISI KABLOSU / ELECTRICAL CONNECTION CABLE FOR FERMENTATION			3 x 2,5 mm ²
PIŞİRME BÖLÜMÜ ELEKTRİK GÜCÜ / ROASTING CHAMBER ELECTRICAL POWER	KW	23,1	1
MAYALANDIRMA BÖLÜMÜ ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRICAL POWER FOR PROOFING ROOM	KW		3,5
ELEKTRİKLİ ISITMA İÇİN TOPLAM ELEKTRİK / TOTAL ELECTRICAL POWER FOR ELECTRICAL HEATING	KW	26,6	-
DOĞAL GAZLI ISITMA İÇİN TOPLAM ELEKTRİK GÜCÜ / TOTAL ELECTRICAL POWER FOR NATURAL GAS HEATING	KW	-	4,5
ORT. YAKIT TÜKETİMİ / AVERAGE CONSUMPTION (8 HOURS)		14,85 kW/h	1,82 m ³ /h - 3 kW/h
ISIL GÜÇ / THERMAL POWER	KW	-	20.000 / 24
BRÜLÖR MODELİ / BURNER MODEL		-	Riello RX28 S/DV H 900T5
BRÜLÖR KAPASİTESİ/ BURNER CAPACITY	KW	-	32
GAZ BAĞLANTILI BASINCI / GAS COUPLING PRESSURE	MBAR	-	21 - 40
FİRİN AĞIRLIĞI / WEIGHT OF OVEN	kg	479	484
ENERJİ KAYNAKLARI / SOURCE OF ENERGY		Elektrik	Doğalgaz
KONTROL SİSTEMİ / CONTROL SYSTEM		Dijital / Dokunmatik	

MONİ-5

DÖNERLİ KONVEKSİYONLU FIRIN ROTARY CONVECTION OVEN



HAZIRLANIYOR
PREPARING

HAZIR
READY

ARIZA
FAILURE



Yüksek verimli
fermantasyon
kabini
High efficiency
fermentation
cabinet



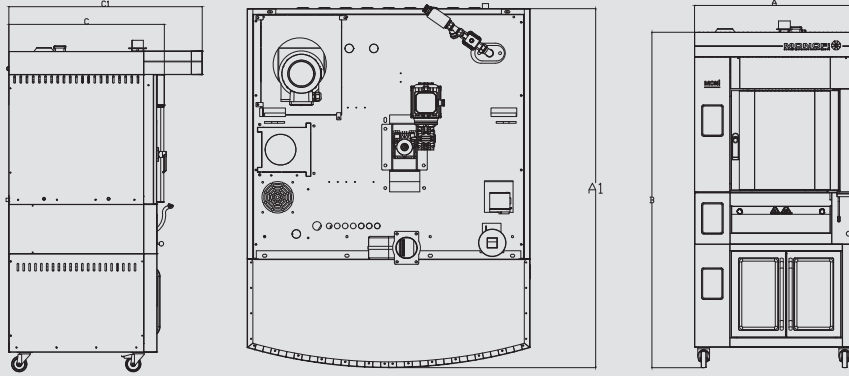
Ürüne özel program seçeneklerine
sahip dokunmatik ekran
Touch screen with product-specific
program options

**EŞİT ISI DAĞILIMI
VE YÜKSEK VERİMLİ
ÇALIŞMASI İLE DAR
MEKANLAR İÇİN
PROFESYONEL ÇÖZÜM**

PROFESSIONAL
SOLUTION FOR TIGHT
SPACES WITH EVEN
HEAT DISTRIBUTION
AND HIGH EFFICIENCY
OPERATION



TEKNİK RESİM / TECHNICAL DRAWING



MODEL/MODEL	BİRİM UNIT	MONİ-E+ 5	MONİ-E+ 5+1
PIŞİRME ALANI / BAKING SURFACE	mA ²	1,2	1,44
KONVEKSİYONLU PIŞİRME BÖLÜMÜ TEPSİ SAYISI / CONVECTIONAL BAKING SECTION NUMBERS OF TRAY	ADET	5	5 + 1
KONVEKSİYONLU PIŞİRME BÖLÜMÜ TEPSİ EBADI / CONVECTIONAL BAKING SECTION DIMENSIONS OF TRAY	mm	400 x 600	
TAŞ TABANLI PIŞİRME BÖLÜMÜ TAŞ EBADI / STONE BASED BAKING SECTION DIMENSIONS OF STONE	mm	-	400x600
GENİŞLİK / WIDTH - A	mm	995	
DERİNLİK / DEPTH/LENGTH - B	mm	1060	
YÜKSEKLİK / HEIGHT - C	mm	1740	2060
MAX. DERİNLİK / MAX. DEPTH/LENGTH - D	mm	1300	
TEPE YÜKSEKLİĞİ / PEAK HEIGHT - E	mm	1810	2130
DAVLUMBAZ ALTI MIN. ÇALIŞMA YÜKSEKLİĞİ / MIN OPERATION HEIGHT BELOW FUME HOOD - F	mm	1820	2140
MIN. TAVAN YÜKSEKLİĞİ / MIN. CEILING HEIGHT - G	mm	1990	2310
KONVEKSİYONLU PIŞİRME BÖLÜMÜ ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRICAL POWER FOR CONVECTIONAL HEATING	KW	13,3	13,3
TAŞ TABANLI PIŞİRME BÖLÜMÜ ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRICAL POWER FOR STONE BASED OVEN	KW	-	4,9
MAYALANDIRMA BÖLÜMÜ ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRICAL POWER FOR PROOFING ROOM	KW	3,5	
TOPLAM ELEKTRİK GÜCÜ / TOTAL ELECTRICAL POWER	KW	16,8	21,7
BUHAR TAHLİYE BACA ÇIKIŞ ÇAPI / THE DIAMETER OF THE STEAM EXHAUSTER CHIMNEY OUTLET	mm	Å~100	
ELEKTRİK BAĞLANTISI / ELECTRICAL CONNECTION		3P + N + PE	
ELEKTRİK BAĞLANTISI KABLOSU (P1:PIŞİRME / P2:ARA KAT / P3:MAYA ODASI) ELECTRIC CONNECTION CABLE (P1:BAKING / P2:INTERMEDIATE FLOOR / P3:FERMENTATION ROOM)		P1: 5 x 4 mmÅ ² P2: 5 x 2,5 mmÅ ² P3: 3 x 2,5 mmÅ ²	P1: 5 x 4 mmÅ ² P2: 5 x 2,5 mmÅ ² P3: 3 x 2,5 mmÅ ²
KONTROL SİSTEMİ / CONTROL SYSTEM		Dijital / Dokunmatik	
FIRIN AĞIRLIĞI / WEIGHT OF OVEN	kg	395	480
ENERJİ KAYNAKLARI / SOURCE OF ENERGY		Elektrik	

MKF-E+

ELEKTRİKLİ TAŞ TABANLI FIRIN ELECTRICAL STONE BASED OVEN



HAZIRLANIYOR
PREPARING

HAZIR
READY

ARIZA
FAILURE



Ürüne özel program seçeneklerine sahip dokunmatik ekran
Touch screen with product-specific program options



Her katta farklı ürünler pişirebilme
Ability to cook different products on each floor

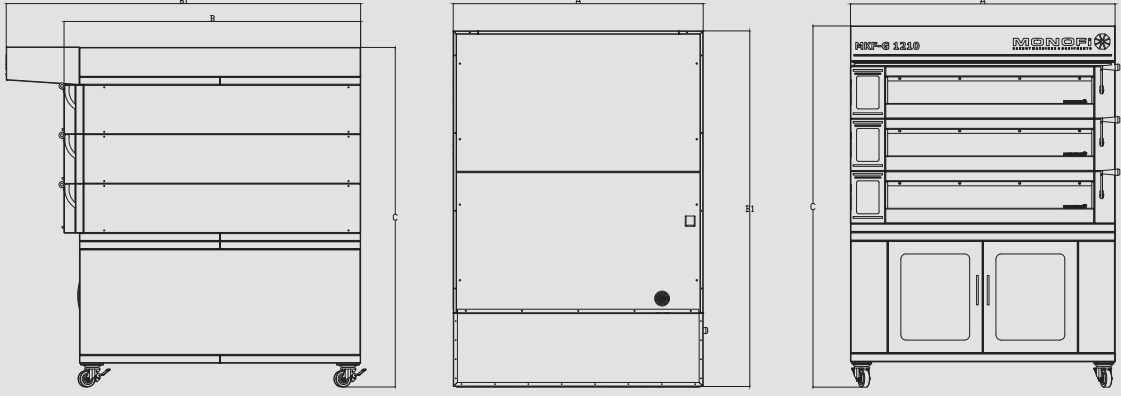
**HER KATIN BAĞIMSIZ
ÇALIŞMASI VE
DENGELİ ISI DAĞILIMI
SAYESİNDE DAHA
HOMOJEN ÜRÜNLER**

*MORE HOMOGENEOUS
PRODUCTS THANKS TO
INDEPENDENT OPERATION
OF EACH FLOOR AND
BALANCED HEAT
DISTRIBUTION*

MKF-E+1210



TEKNİK RESİM / TECHNICAL DRAWING



MODEL/MODEL	BİRİM UNIT	MKF-E+ 1210	MKF-E+ 1220
PIŞİRME ALANI / COOKING AREA	m ²	0,96	0,96
KAT SAYISI / NUMBER OF DECKS	ADET	1	1
FIRIN İÇ GENİŞLİĞİ / INSIDE WIDTH OF OVEN	mm	1200	1200
FIRIN İÇ DERİNLİĞİ / INSIDE LENGTH OF OVEN	mm	1000	2000
FIRIN İÇ YÜKSEKLİĞİ / INSIDE HEIGHT OF OVEN	mm	215	215
GENİŞLİK-A / WIDTH-A	mm	1560	1560
DERİNLİK-B / DEPTH-LENGHT-B	mm	1240	2240
YÜKSEKLİK-C / HEIGHT-C	mm	1030	1030
DAVLUMBAZ ÖLÇÜSÜ DIMENSIONS OF CHIMNEY HOOD	mm	1560x1650x200	1560x1650x200
ELEKTRİK GÜCÜ / ELEKTRIC POWER	KW	14- 10	28-20
FIRIN AĞIRLIĞI / WEIGHT OF OVEN	kg	195	250
KONTROL SİSTEMİ / CONTROL SYSTEM		Manuel veya Dijital	Manuel veya Dijital
ENERJİ KAYNAKLARI / SOURCE OF ENERGY		Elektrik	Elektrik
Yükseklığe davlumbaz dahil değildir. P1: Maya Odalı Elektrik Gücü P2: Maya Odasız Elektrik Gücü The chimney hood is not included in the height. P1: Electric power with Yesting Collusion P2: Electric power without Yesting Collusion			

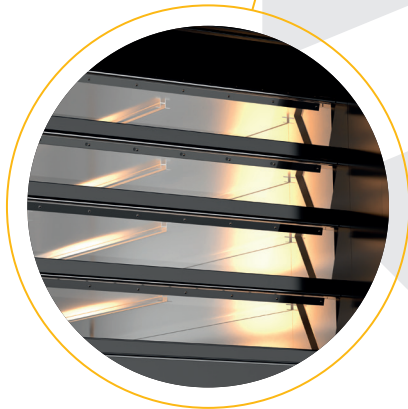
*Kapasite mamulün gramajına ve pişirme süresine göre değişkenlik gösterebilir. The capacity shall variable accordig to the weight and baking time of the product

**Normal şartlar altındaki yakıt tüketim değerteiir. Energy COOSlrnption under noirmaJ ainditions

***İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma lalıklını saldı lular. Manufacturer rese..-es the right to change specifications withool pior notice ..

MMKF

TAŞ TABANLI KATLI FIRIN STONE BASED MULTI DECK OVEN



Her kata eşit ısı dağılımı
*Even heat distribution
to each floor*



HAZIRLANIYOR
PREPARING

HAZIR
READY

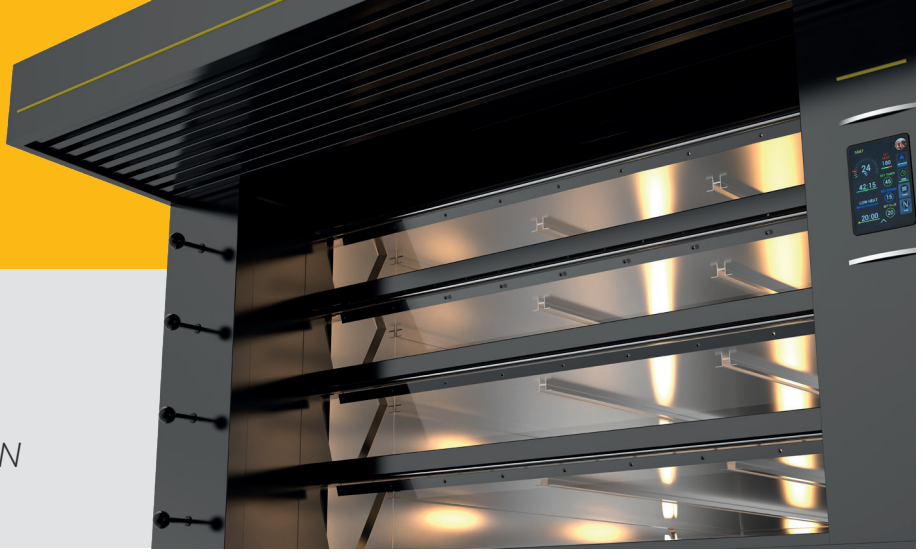
ARIZA
FAILURE



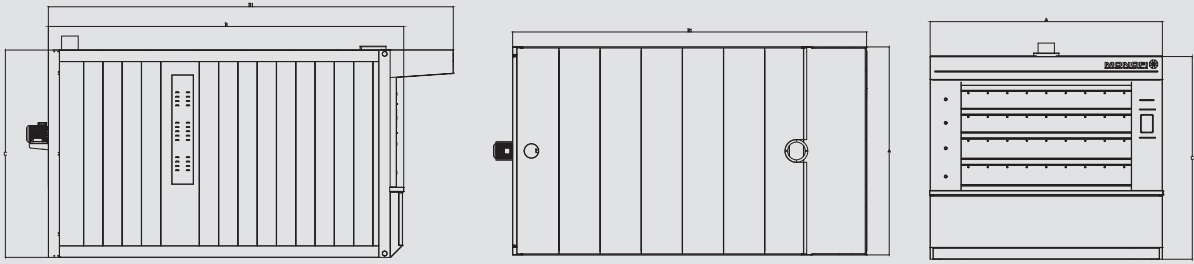
**Ürüne özel program seçeneklerine
sahip dokunmatik ekran**
*Touch screen with product-
specific program options*

HER KATA EŞİT ISI DAĞILIMI İLE YÜKSEK KAPASİTELİ TESİSLERDE DENGELİ VE HOMOJEN ÜRÜNLER

BALANCED AND HOMOGENEOUS PRODUCTS IN HIGH CAPACITY PLANTS WITH EQUAL HEAT DISTRIBUTION TO EACH FLOOR



TEKNİK RESİM / TECHNICAL DRAWING



MODEL/MODEL	BİRİM UNIT	MMKF 50	MMKF 100	MMKF 150	MMKF 180
KAPASİTE (8 SAAT/EKMEK) / CAPACITY (8 HOUR/DOUGH)	ADET	1500	3500	4500	5500
PIŞİRME ALANI / COOKING AREA	m ²	5	10	15	18
KAT SAYISI / FLOORS	ADET	4	4	4	4
GENİŞLİK (W) / WIDTH (W)	mm	1810	1880	2480	2480
UZUNLUK (L) / LENGTH (L)	mm	2040	3930	3930	4330
YÜKSEKLİK (H) / HEIGHT (H)	mm	2150	2430	2430	2430
FIRIN İÇ GENİŞLİĞİ / OVEN INTERIOR WIDTH	mm	1200	1230	1830	1830
FIRIN İÇ UZUNLUĞU / OVEN INTERIOR LENGTH	mm	930	2240	2240	2540
FIRIN İÇ YÜKSEKLİĞİ / OVEN INTERIOR HEIGHT	mm	190	190	190	190
ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRICAL POWER	KW	3,2	3,6	3,6	3,7
ISI KAPASİTESİ / HEAT CAPACITY	kcal/saat	40000	67000	86000	107000
PALET SAYISI / NUMBER OF PALLETS	ADET		8	12	12
PALET ÖLÇÜSÜ / PALLET SIZES	mm	580x1200	580x2400	580x2400	580x2800
ENERJİ KAYNAKLARI / ENERGY RESOURCES		Dizel - Doğalgaz - LPG			
FIRIN AĞIRLIĞI / OVEN HEIGHT	KG	2200	3500	4250	4800
KONTROL SİSTEMİ / CONTROL SYSTEM		Manuel veya Dijital			
YAKIT TÜKETİMİ / FUEL CONSUMPTION	DİZEL (LT/SAAT)	5.7	9.5	12.2	15.2
	DOĞALGAZ (M ³ /SAAT)	6.5	8.8	11.3	14.4
	LPG (LT/SAAT)	5.2	8.7	11.2	14

*Kapasite mamulün gramajına ve pişirme süresine göre değişkenlik gösterebilir. The capacity shall variable according to the weight and baking time of the product

**Normal şartlar altındaki yakıt tüketim değeri. Energy COOSlrption under normal conditions

***İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Manufacturer reserve the right to change specifications without prior notice ..

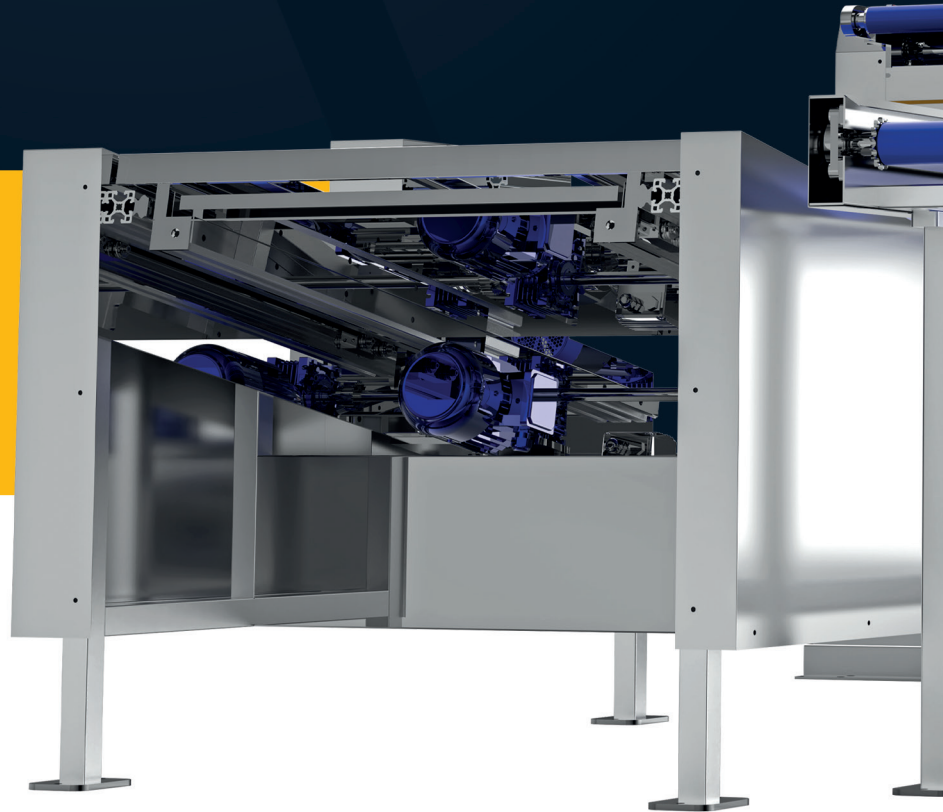
MONARK

OTOMATİK YÜKLEMELİ FIRIN AUTOMATIC LOADING OVEN

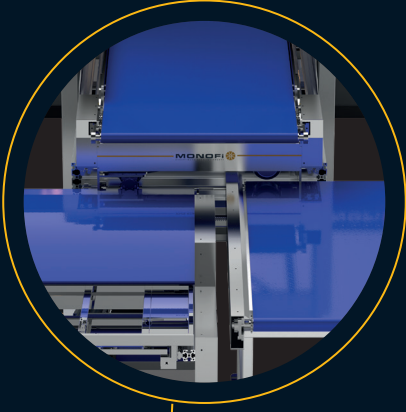
	BİRİM UNIT	MONARK-4	MONARK-8	MONARK-12	MONARK-5	MONARK-10	MONARK-15	MONARK-6	MONARK-12	MONARK-18
PIŞİRME ALANI	m2	17,9	35,8	53,7	22,3	44,6	66,9	26,7	53,4	80,1
KAT SAYISI	kat	4	8	12	5	10	15	6	12	18
ISIL GÜÇ	kcal /kw	133300/155	266600/310	399900/465	176300/205	352600/410	528900/615	206400/240	412800/480	619200/720
GENİŞLİK (W)	mm	W: 2600	W: 5200	W: 7800	W: 2600	W :5200	W :7800	W: 2600	W :5200	W :7800
UZUNLUK (L)	mm	L: 11500	L: 11500	L: 11500	L: 11500	L: 11500	L: 11500	L: 11500	L: 11500	L: 11500
YÜKSEKLİK (H)	mm	H: 2900	H: 2900	H: 2900	H: 3200	H: 3200	H: 3200	H: 3500	H: 3500	H: 3500

**YÜKSEK ÜRETİM
KAPASİTELERİNİZDE
HOMOJEN VE EL
DEĞMEDEN ÜRETİM**

*HOMOGENEOUS
AND UNTOUCHED
PRODUCTION AT YOUR
HIGH PRODUCTION
CAPACITIES*



Otomatik Yükleme Robotu
Automatic Loading Robot



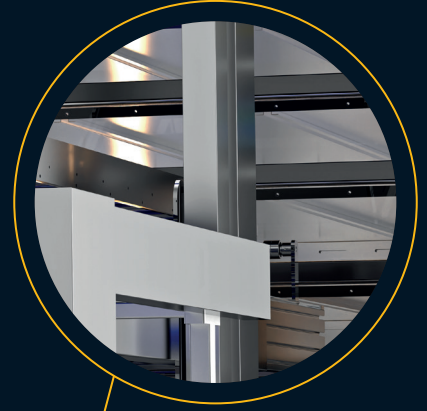
HAZIRLANIYOR
PREPARING

HAZIR / READY

ARIZA / FAILURE



Taş Tabanlı Katlı Fırın
Stone Based Deck oven



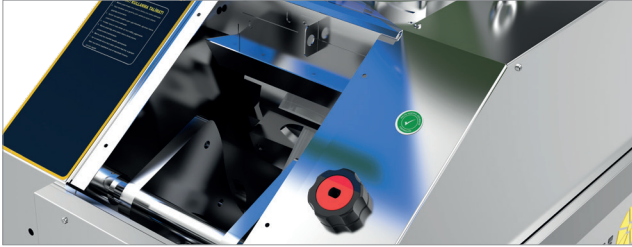


MONOFI 
BAKERY MACHINES & EQUIPMENTS

HAMUR İŞLEME GRUBU

MONOFI
BAKERY MACHINES & EQUIPMENTS



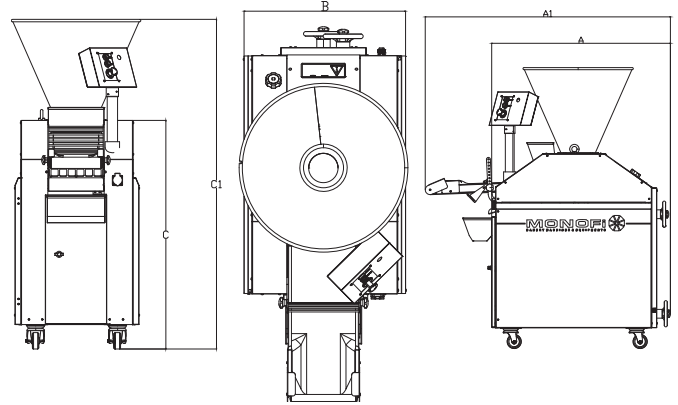


TR

Bu makinada bulunan kesme tamburu ve emiş pistonu sayesinde hamur örselenmeden ve sıkıştırılmadan kesilir. En hassas hamur çeşidini bile el ile keser gibi yıpratmadan işler. Hamur ile temas eden metal yüzeyler otomatik olarak gıda uyumlu yağ ile yağlanır, böylece makinenin hassasiyet ve uzun ömürlü çalışması sağlanır. Hamur hunisi ve kaportalar paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Bu makinada kesme sistemini temizleme gereği yoktur. Gramaj ayarlaması manuel veya dijital olarak yapılabilmektedir.

EN

This compact machine has a dividing drum intake piston therefore ensures careful dough handling at minimum pressure and warming of dough. It divides even sensitive dough as gently as by hand. All dough-touching parts are automatically lubricated with food compatible oil which enhances accuracy and long service life. The hopper is made of stainless steel. Weight of dough can be adjusted as manually or digital.



MODEL/MODEL	BİRİM UNIT	MHKM 60*2	MHKM 80	MHKM 110	MHKM 130
KAPASİTE/ CAPACITY	ADET / SAAT	2000-4000	1000-2000	1000-2000	1000-2000
ÇALIŞMA ARALIĞI / DOUGH DIVIDING RANGE	gr	40-120	50 - 200	100-600	200-1000
BUNKER KAPASİTESİ / BUNKER CAPACITY	kg	60	60	60	60
GENİŞLİK / WIDTH (W)	mm	670	670	670	670
UZUNLUK/ LENGTH (L)	mm	1400	1400	1400	1400
YÜKSEKLİK / HEIGHT (H)	mm	1550	1550	1550	1550
HAMUR ÇIKIŞ YÜKSEKLİĞİ / HEIGHT OF DOUGH EXIT (H1)	mm	950	950	950	950
GRAMAJ AYAR SİSTEMİ / WEIGHT ADJUSTING SYSTEM	mm	Manuel veya Dijital	Manuel veya Dijital	Manuel veya Dijital	Manuel veya Dijital
ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRICAL POWER	KW	1.5	1.5	1.5	1.5
MAKİNE AĞIRLIĞI / WEIGHT OF MACHINE	kg	500	450	450	450

KONİK YUVARLAMA MAKİNASI CONICAL ROUNDER

MHCM

TR

Yeni tasarlanan bu makine, kendi eksenini etrafında dönen bir koni ile aşınmaya karşı mukavemetli spiral şeklindeki kanallardan oluşmaktadır. Kesilen hamurlar aşağıdan yukarıya dönerek çıkarken kanallar içerisinde mükemmel bir şekilde yuvarlak şekil almaktadır. Bu makinadaki unlama sistemi yeniden tasarlanmış ve sessiz çalışması sağlanmıştır. Bütün hareketli ve döner parçalar rulmanlıdır ve tekerlekleri sayesinde makine hareket edebilecek özelliktedir.

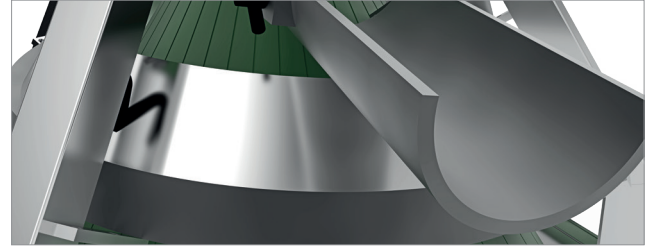
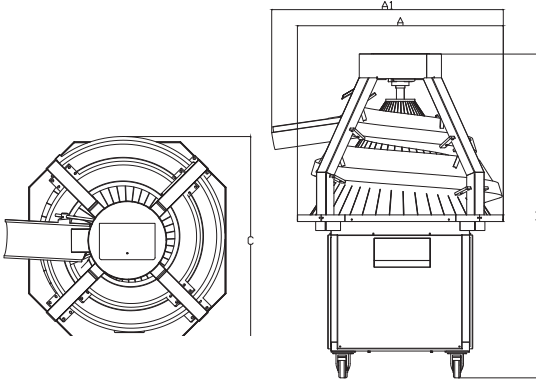
Opsiyonel:

1. Soğuk hava üfleme sistemi
2. Sıcak hava üfleme sistemi
3. Teflon kaplı kanallar ve konik

This machine is designed with a rotating cone and adjustable spiral shaped corrosion resistant channels around it. The dough is perfectly rounded while moving from bottom to top in the channels. The machine is also equipped with a newly designed mechanical flour duster which does not produce any noise while working. All moving part has ball bearings and the machine is on wheels, so mobile. Optional:

EN

1. Cold air blowing
2. Hot air blowing
3. Teflon coated channels and cone



MODEL/MODEL	BİRİM UNIT	MHCM 60	MHCM 80	MHCM 110	MHCM 130
KAPASİTE/ CAPACITY	ADET / SAAT	1000-3000	1000-3000	1000-3000	1000-3000
YUVARLAMA ARALIĞI / DOUGH ROUNDING RANGE	gr	30-120	50-200	150-500	200-1000
HAMUR GİRİŞ YÜKSEKLİĞİ / HEIGHT OF DOUGH ENTRANCE	mm	860	860	860	860
HAMUR ÇIKIŞ YÜKSEKLİĞİ / HEIGHT OF DOUGH EXIT	mm	940	940	940	940
GENİŞLİK/ WIDTH (W)	mm	920	920	920	920
UZUNLUK / LENGTH (L)	mm	920	920	920	920
YÜKSEKLİK / HEIGHT (H)	mm	1500	1500	1500	1500
ELEKTRİK GÜCÜ /ELECTRIC POWER	KW	0,55	0,55	0,55	0,55
MAKİNE AĞIRLIĞI / WEIGHT OF MACHINE	kg	180	180	180	180

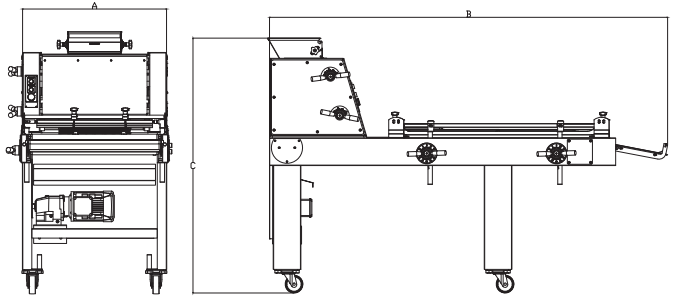
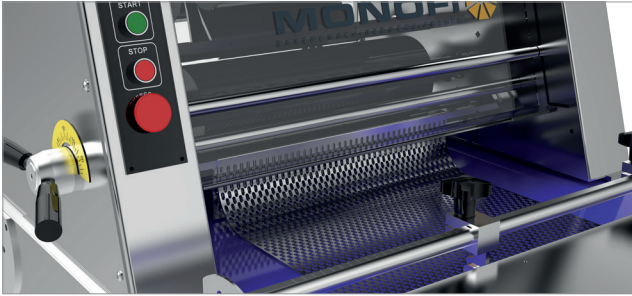


TR

Bu makine oluşturulan mükemmel senkronlama sayesinde kullanıcıya sağ ve sol çıkış alması sağlanmış böylece daha rahat bir çalışma ortamı sunulmuştur. Dinlendirme makinasında kolayca temizleme imkanı sağlayan hijyenik plastik taslar kullanılmıştır. Hamurun izlenebilmesi için makinanın bazı bölümleri şeffaf malzeme ile kaplanmıştır. Kumanda panosunda elektriksel hatalara karşı koruma önlemleri alınmıştır

EN

By means of excellent synchronization in this machine, it is possible to get dough pieces from right or left outlets and therefore, a more comfortable working place is achieved. In the proofer, hygienic plastic bowls which allows easy cleaning, are used. Some parts of the machine are covered by transparent material in order to observe the dough. The control panel is protected against electrical errors such as missing phases or wrong connections



MODEL/MODEL	BİRİM UNIT	MUVM 500	MUVM 520
KAPASİTE / CAPACITY	ADET / SAAT	2500	2500
ŞEKİL VERME ARALIĞI / DOUGH MOULDING RANGE	gr	50 - 1200	50 - 1200
YASTIK SAYISI / NUMBER OF PRESSING BOARD	ADET	2	2
GENİŞLİK / WIDTH (W)	mm	700	700
UZUNLUK / LENGTH (L)	mm	1950	1950
YÜKSEKLİK / HEIGHT (H)	mm	1100	1300
HAMUR GİRİŞ YÜKSEKLİĞİ / HEIGHT OF DOUGH ENTRANCE (H1)	mm	1100	1300
HAMUR ÇIKIŞ YÜKSEKLİĞİ / HEIGHT OF DOUGH EXIT (H2)	mm	950	950
ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRICAL POWER	KW	0,55	0,55
MAKİNA AĞIRLIĞI / WEIGHT OF MACHINE	kg	260	280

ARA DİNLENDİRME MAKİNASI INTERMEDIATE PROOFER

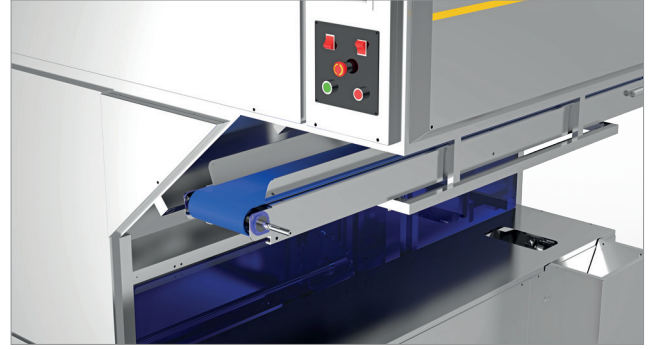
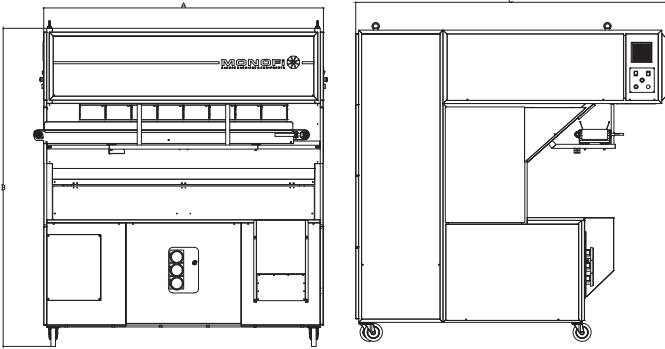
MADM

TR

Bu makine oluşturulan mükemmel senkronlama sayesinde kullanıcıya sağ ve sol çıkış alması sağlanmış böylece daha rahat bir çalışma ortamı sunulmuştur. Dinlendirme makinasında kolayca temizleme imkanı sağlayan hijyenik plastik taslar kullanılmıştır. Hamurun izlenebilmesi için makinanın bazı bölümleri şeffaf malzeme ile kaplanmıştır. Kumanda panosunda elektriksel hatalara karşı koruma önlemleri alınmıştır

EN

By means of excellent synchronization in this machine, it is possible to get dough pieces from right or left outlets and therefore, a more comfortable working place is achieved. In the proofer, hygienic plastic bowls which allows easy cleaning, are used. Some parts of the machine are covered by transparent material in order to observe the dough. The control panel is protected against electrical errors such as missing phases or wrong connections



MODEL/MODEL	BİRİM UNIT	MADM 154	MADM 238
TAS SAYISI / NUMBER OF BOWLS	ADET / SAAT	154	238
DİNLENDİRME ARALIĞI / DOUGH PROOFING RANGE	gr	100-1500	100-1500
DİNLENDİRME SÜRESİ / DOUGH PROOFING TIME	dk	4,5	4,5
KAPASİTE / CAPACITY	ADET / SAAT	1800-2000	1800-2000
GENİŞLİK / WIDTH (W)	mm	1600	1600
UZUNLUK / LENGTH (L)	mm	1350	1950
YÜKSEKLİK / HEIGHT (H)	mm	2150	2000
HAMUR GİRİŞ YÜKSEKLİĞİ / HEIGHT OF DOUGH ENTRANCE (H1)	mm	900	900
HAMUR ÇIKIŞ YÜKSEKLİĞİ / HEIGHT OF DOUGH EXIT (H2)	mm	1170	1170
ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRICAL POWER	KW	0,37	0,37
MAKİNA AĞIRLIĞI / WEIGHT OF THE MACHINE	kg	500	600



MONOFi 
BAKERY MACHINES & EQUIPMENTS

YOĞURMA GRUBU

MONOFI
BAKERY MACHINES & EQUIPMENTS



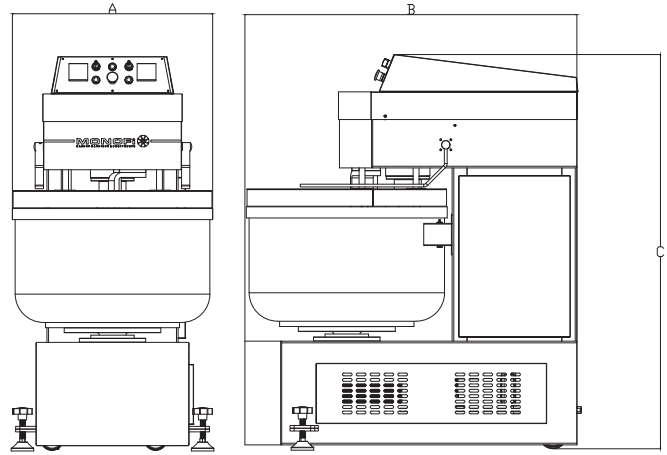


TR

Otomatik spiral mikserin özelliği çok kısa sürede hamur yoğurmasıdır. Max. yoğurma kapasitesinin %10'u kadar hamuru yoğurabilir. Dijital panel sayesinde daha kolay ve hijyenik kullanılabilirken, hamur yoğurma süresi ekranında gözlemlenebilmektedir. Hamurda kullanılacak su miktarını su litreleme özelliği sayesinde dijital ekrandan kontrol edilebilir. Çelik kazan, spiral ve bıçak takım halinde paslanmaz çelikten imal edilmektedir. Otomatik ve manuel kullanma seçenekleri mevcuttur. Yoğurma süreleri ayarlanabilir. Sessiz çalışan çift devirli motoru sayesinde iki hızlı kullanım sağlar. Acil durumlarda durdurma fonksiyonu ve kazan kapağında güvenlik sistemi mevcuttur. Tekerlekleri sayesinde kolayca hareket ettirilebilir.

EN

The specification of the automatic spiral mixer is to knead more dough in a short time. It can knead up to more than %10 for maximum kneading capacity. It can be used more easier and hygienic by digital panel and also kneading period can be seen in display. The kneading time can be followed on panel screen thanks to the touch-operated glass panel. Quantity of water using for dough can be controlled on touch-operated glass panel thanks to the water liter system. Steel bowl and blade are made of stainless steel as set. The automatic and manual use options are available. The kneading time can be adjusted. It provides a two speed use thanks to quite running double positioned motor. The emergency stop function and the security system on the cover are available. It can be moved easily thanks to its wheels.



MODEL/MODEL	BİRİM UNIT	MSM 50	MSM 62	MSM 75	MSM 100	MSM 150
UN KAPASİTESİ / FLOUR CAPACITY	kg	50	62	75	100	150
HAMUR KAPASİTESİ / DOUGH CAPACITY	kg	80	100	120	160	250
KAZAN ÖLÇÜLERİ (OXH) / BOILER DIMENSIONS (OXH)	mm	700x350	700x390	800x430	900x470	1000x520
GENİŞLİK (W) / WIDTH (W)	mm	700	700	830	930	1030
UZUNLUK (L) / LENGTH (L)	mm	1250	1250	1330	1420	1570
YÜKSEKLİK (H) / HEIGHT (H)	mm	1200	1250	1340	1440	1510
ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRICAL POWER	KW	3,5-5,5	3,5-5,5	6,5-9	6,5-9	7,5-11
MAKİNE AĞIRLIĞI / WEIGHT OF THE MACHINE	mm	380	410	440	850	900

MOBİL KAZANLI SİRİAL MİKSER SİRİAL MIXER WITH MOBILE BOWL

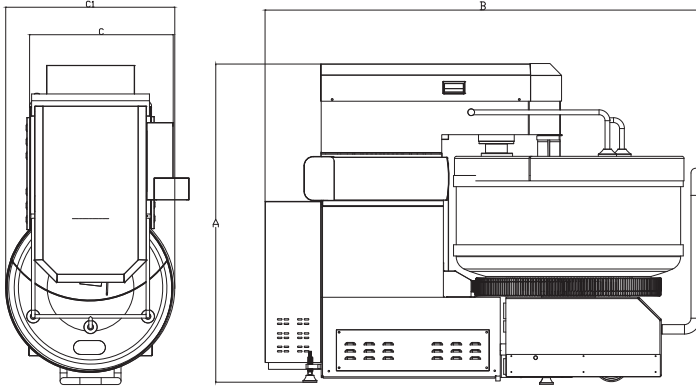
MMSM

MONOFİ mobil kazanlı otomatik sİRİal mİKserin özelliği çok kısa sürede hamur yoğurmasıdır. Çelik kazan, sİRİal ve bıçak takım halinde paslanmaz çelikten imal edilmektedir. Çok daha küçük gramajda unu hamur yapabilmektedir. Otomatik ve manuel kullanma seçenekleri mevcuttur. Yoğurma süreleri ayarlanabilir. Kayış kasnak sistemi sayesinde sessiz çalıştır. Çift devirli motoru sayesinde iki farklı hızda kullanım sağlar. Acil durumlarda durdurma fonksiyonu ve kazan kapağında güvenlik sistemi mevcuttur. En önemli özelliği hareketli kazan sistemi ile yedek kazan kullanılabilmesidir. Hareketli kazan otomatik kaldır devir makinesi ile uyumlu çalışmaktadır.

TR

Feature of MONOFİ automatic spiral mixer with mobile cooker is that it kneads dough in short time period. The bowl, spiral and blades which are made of stainless steel are imported in set. It enables to make very little flour to dough. The automatic and manual use options are available. The kneading time can be adjusted. Thanks to the belt pulley system, it operates very quietly. It also provides a two speed use because of its double positioned motor. The emergency stop function and the security system on the cover are available. The most important specification is to use a removable bowl system and spare bowl. Removable bowl works compatible with Automatic Tilting Lift Machine.

EN



MODEL/MODEL	BİRİM UNIT	MMSM 100	MMSM 150
UN KAPASİTESİ / CAPACITY	KG	100	150
HAMUR KAPASİTESİ / WIRE CUTTING	KG	160	250
KAZAN ÖLÇÜLERİ / MARMALADE	mm	900*470	1000*520
GENİŞLİK (W) / SESAME	mm	940	1040
UZUNLUK (L) / FILLED	mm	1500	1600
YÜKSEKLİK (H) / PAN MEASUREMENTS	mm	1600	1600
ELEKTRİK GÜCÜ / AIR PRESSURE	kW	16	16
MAKİNE AĞIRLIĞI / WIDTH	KG	1150	1250



Makina mobil mikserler ile uyumlu çalışır.

Yarı endüstriyel kullanım için tasarlanmıştır.

Arkaya doğru hamur boşaltır.

TR

Hamuru masa üstüne veya kesme makinası bunkerine veya hamur hunisine transfer eder.

Kauçuk denge ayakları ile makinanın stabilize edilmesini sağlar.

Endüstriyel yüzey boyası

Makina mobil mikserler ile uyumlu çalışır.

Yarı endüstriyel kullanım için tasarlanmıştır.

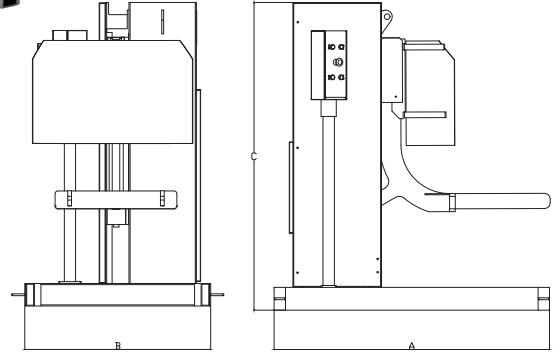
Arkaya doğru hamur boşaltır.

EN

Hamuru masa üstüne veya kesme makinası bunkerine veya hamur hunisine transfer eder.

Kauçuk denge ayakları ile makinanın stabilize edilmesini sağlar.

Endüstriyel yüzey boyası



MODEL/MODEL		MKDM 60	MKDM 80	MKDM 100
MAX. HAMUR KAPASİTESİ / MAX. DOUGH CAPACITY		max 250 kg		
KALDIRMA KAPASİTESİ / LIFTING CAPACITY		max. 725 kg		
KALKIŞ YÜKSEKLİĞİ / LIFT HEIGHT		262 cm	322 cm	382 cm
HAMUR DÖKME YÜKSEKLİĞİ / DOUGH POURING HEIGHT		175 cm		
HAMUR DÖKME AÇISI / DOUGH POURING ANGLE		30		
KALDIRMA SİSTEMİ / LIFT SYSTEM		Hidrolik		
HİDROLİK ÜNİTE SİSTEMİ / HYDRAULIC UNIT SYSTEM		BOSCH REXROTH		
DIŞ ÖLÇÜLER / OUTER DIMENSIONS	L: Genişlik / L: Width	115 cm	115 cm	115 cm
	P: Derinlik / L: Length	165 cm	165 cm	165 cm
	H: Yükseklik / H: Height	105 cm	165 cm	225 cm
KONTROL PANELİ / CONTROL PANEL		Elektromekanik		
ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRIC POWER		1,1 kw		
ELEKTRİK BAĞLANTI TÜRÜ / ELECTRICAL CONNECTION TYPE		380 V 50 Hz N+PE 3Phase		
AĞIRLIK / WEIGHT		525 kg	575 kg	625 kg

ENDÜSTRİYEL KALDIR DEVİR MAKİNESİ INDUSTRIAL LIFT TRANSFER MACHINE

MEKDM

Makina mobil mikserler ile uyumlu çalışır.

Yarı endüstriyel kullanım için tasarlanmıştır.

Arkaya doğru hamur boşaltır.

TR

Hamuru masa üstüne veya kesme makinası bunkerine veya hamur hunisine transfer eder.

Kauçuk denge ayakları ile makinanın stabilize edilmesini sağlar.

Endüstriyel yüzey boyası

Makina mobil mikserler ile uyumlu çalışır.

Yarı endüstriyel kullanım için tasarlanmıştır.

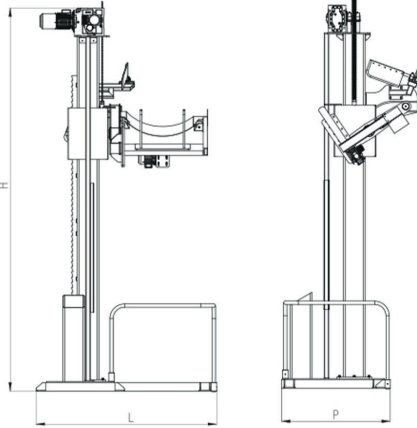
Arkaya doğru hamur boşaltır.

EN

Hamuru masa üstüne veya kesme makinası bunkerine veya hamur hunisine transfer eder.

Kauçuk denge ayakları ile makinanın stabilize edilmesini sağlar.

Endüstriyel yüzey boyası



MODEL/MODEL		MEKDM 400
MAX. HAMUR KAPASİTESİ / MAX. DOUGH CAPACITY		max 250 kg
KALDIRMA KAPASİTESİ / LIFTING CAPACITY		max. 725 kg
KALKIŞ YÜKSEKLİĞİ / TAKE-OFF HEIGHT		403 cm
HAMUR DÖKME YÜKSEKLİĞİ / DOUGH POURING HEIGHT		320 cm
HAMUR DÖKME AÇISI / DOUGH POURING ANGLE		25
KALDIRMA SİSTEMİ / LIFT SYSTEM		Zincir/Dişli
DIŞ ÖLÇÜLER / OUTER DIMENSIONS	L: Genişlik / L: Width P: Derinlik / L: Length H: Yükseklik / H: Height	125 cm 190 cm 445 cm
KONTROL PANELİ / LENGTH (L)		Elektromekanik
ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRIC POWER		3,5 kw
ELEKTRİK BAĞLANTI TÜRÜ / ELECTRICAL CONNECTION TYPE		380 V 50 Hz N+PE 3Phase
AĞIRLIK / WEIGHT		1050 kg



MONOFI 
BAKERY MACHINES & EQUIPMENTS

ENDÜSTRİYEL HATLAR

MONOFi 
BAKERY MACHINES & EQUIPMENTS

MELH

ENDÜSTRİYEL LAVAŞ HATTI INDUSTRIAL LAVASH LINE



EXTRUDER

Orijinal hamur yapısını korurken sürekli modda bir hamur bandı oluşturur ve hamur şeridini katmanlar halinde serer ve düz bir yüzey elde edecek şekilde yuvarlar.

EXTRUDER

It forms a dough band in continuous mode while maintaining the original dough structure and lays the dough strip in layers and rolls it out to obtain a flat surface.



V HAMUR AÇMA

Hamur bandını 0,2 mm kalınlığa kadar gerdirir

V DOUGH ROLLING

Stretches the dough band up to 0.2 mm thickness

KALİBRATÖR

İki aşamalı haddeleme, belirtilen kalınlıkta bir hamur şeridi üretir

CALIBRATOR

Two-stage rolling produces a dough strip of specified thickness

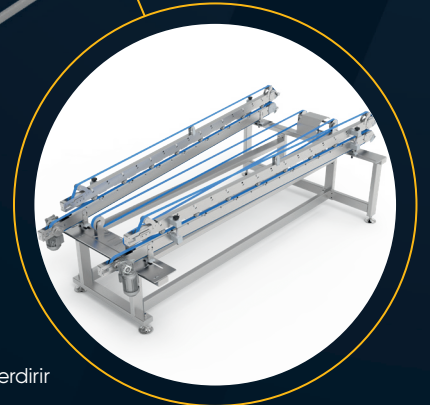


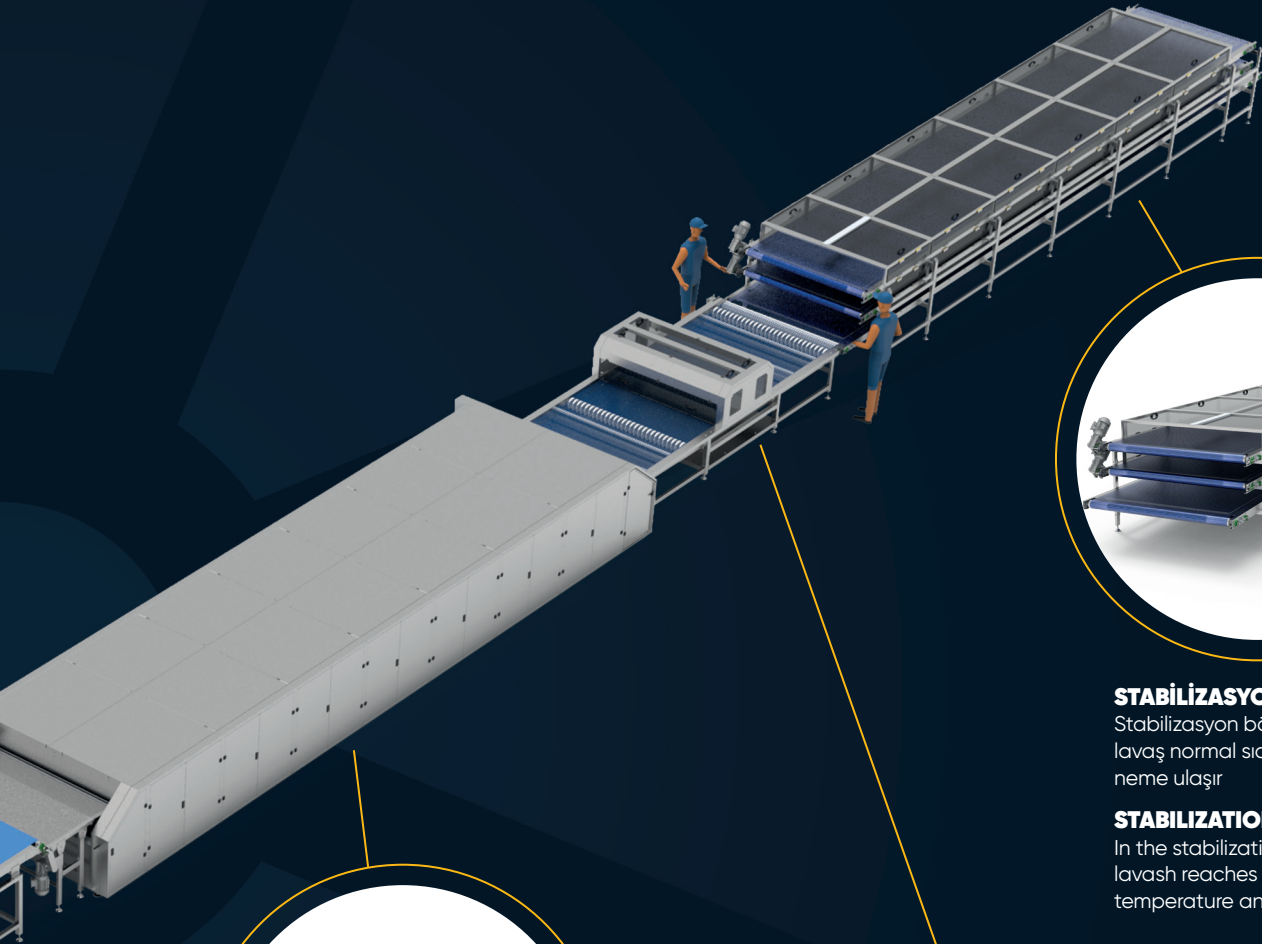
BIÇAK TABLASI ŞEKİLLENDİRME

Hamur bantlarından çeşitli şekillerde lavaş parçaları oluşturur (yuvarlak, kare, dikdörtgen)

FORMING KNIFE TABLE

Forms lavash pieces of various shapes from dough bands (round, square, rectangular)





STABİLİZASYON BÖLÜMÜ

Stabilizasyon bölümünde lavaş normal sıcaklık ve neme ulaşır

STABILIZATION SECTION

In the stabilization section, lavash reaches normal temperature and humidity

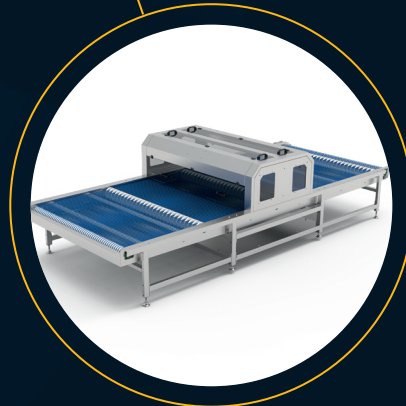


TÜNEL FIRIN

Minimum ısı kaybıyla lavaş ekmeğini en uygun koşullarda pişirir

TUNNEL OVEN

Bakes lavash bread under optimal conditions with minimal heat loss

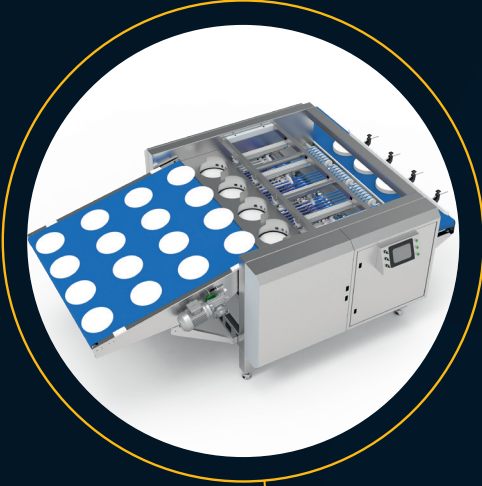


NEMLENDİRME BÖLÜMÜ

Bitmiş pide ekmeğinin yüzeyini otomatik olarak nemlendirerek yumuşak ve esnek hale getirir

MOISTURIZING SECTION

Automatically moisturizes the surface of the finished pita bread, making it soft and pliable



SAYMA VE DİZME

Sağlam Paslanmaz çelik gövde 3 sıralı üretim
Sıra başına 3500 adet/saat kapasite Kaymaz
silikon kaplı 1100 mm genişliğinde besleme kayışı
Ayarlanabilir besleme bandı yüksekliği Kalınlığa bağlı
olarak 4 ila 20 parça arasında sayar ve istifler Düz ist

COUNTING AND SORTING

Robust Stainless steel housing 3 sequential production
Capacity of 3500 pcs/hour per queue Anti-slip
silicone coated 1100 mm wide feeding belt Adjustable
feedband height It counts and stacks between 4 and
20 pieces Decoupled depending on the thickness

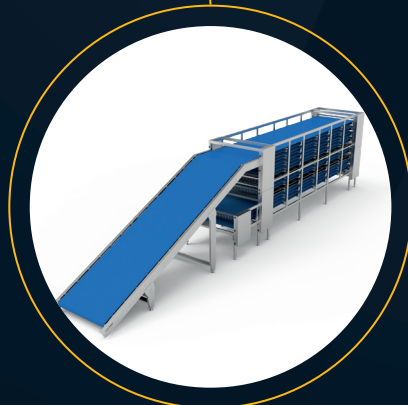


SOĞUTMA KONVEYÖRÜ

Paslanmaz çelik gövde Kaymaz
kavramalı eğimli modüler besleme
kayışı Verimli soğutma için 1100
mm genişliğinde, açık çerçeveli
modüler kayış Menteşe yoğunluklu
PE kayış destekleri Toplam 72 mt aktif
soğutma uzunluğu, (9 kat X 8 mt boy)

COOLING CONVEYOR

Stainless steel safety Curved modular
feeding belt with anti-slip grip 1100
mm wide modular belt with open
frame for efficient cooling PE Thong
supports with hinge density Total
active cooling length of 72 mt, (9 floor
X 8 mt length) 4-minute cooling

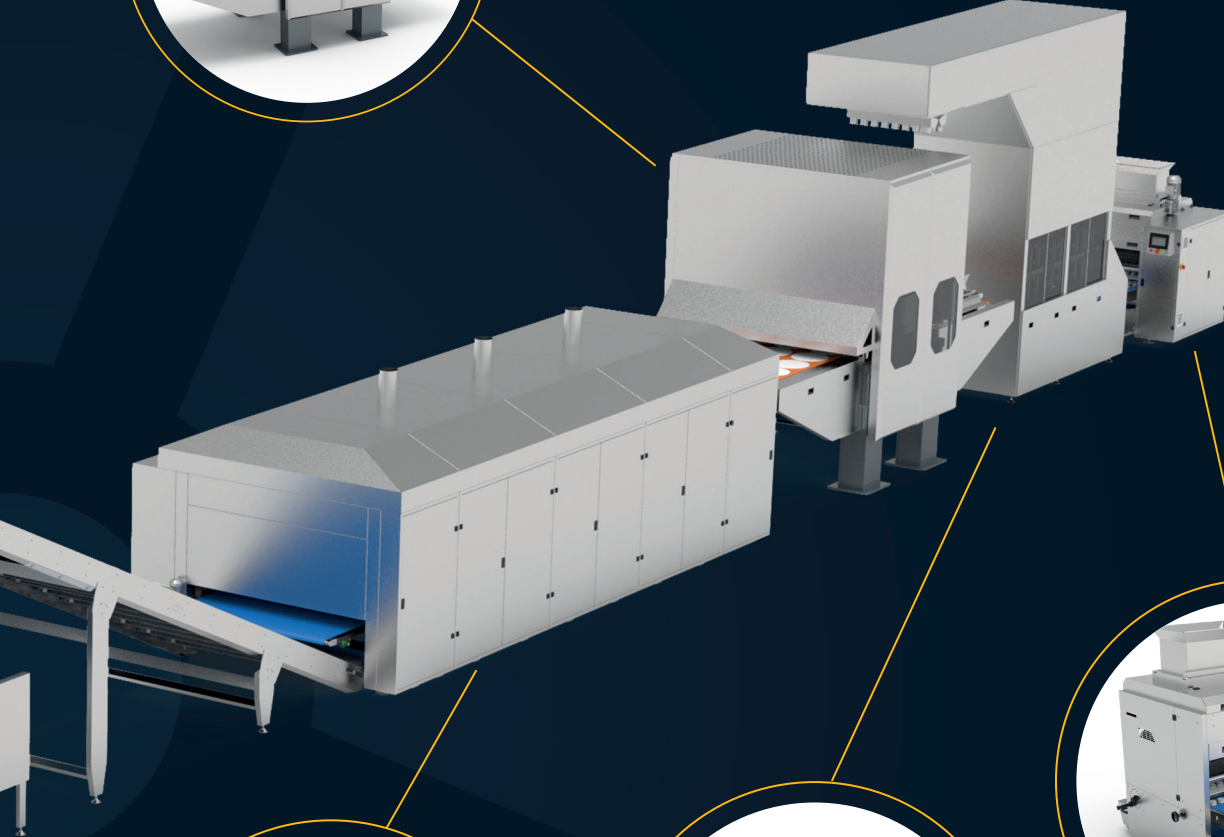


HAMUR PRESLEME

750x1100 üst ve alt alüminyum pres baskı plakaları Ürün çap aralığı; Ø18cm- Ø30cm, Hassasiyet ±2cm Dakikada 14 vuruş Bir vuruşta 6 ürün presler Kartuş ısıtıcılar tarafından sağlanan 36 kW toplam ısıtma kapasitesi Optimum ısı yönetimi için PID

DOUGH PRESSING

750x1100 upper and lower aluminum press printing plates Product diameter December; Ø18cm-Ø30cm, Precision ±2cm 14 Beats per minute Presses 6 products in one stroke 36 kW total heating capacity provided by cartridge heaters PID Temperature controller



KESME VE YUVARLAMA

Kapasite 11000 adet / saat / Gramaj aralığı: 40-140 gram (±2 gr) / 6 adet 50mm çapında piston / Farklı ağırlıklar için değiştirilebilir dış tambur / 6 sıra çıkış bantları / Otomatik yağlama / Ana tahrik ve yuvarlama ünitesi için değişken hız kontrolleri

CUTTING AND ROUNDING

Capacity 11000 pcs/h / Gammage range 40-140 grams (±2 g) / 6 pistons 50mm diameter / Interchangeable outer drum for different weights / 6 rows of output belts / Automatic lubrication / Variable speed controls for main drive and rolling unit



TÜNEL FIRIN

Çıta tipi konveyör, destekli 1/2" makaralı zincir Fırın, hamurun pişirme odasına aktarılması için ısıya dayanıklı bir konveyör ile donatılmıştır. Fırın kapağı paslanmaz çelikten yapılmıştır, dışarıya ısı sızıntısını en aza indirmek için bir camyünü

TUNNEL OVEN

Slat type conveyor, supported 1/2" roller chain The oven is equipped with a heat-resistant conveyor for transferring the dough to the baking room. The oven door is made of stainless steel, insulated with a glass wool insulation layer (special type)

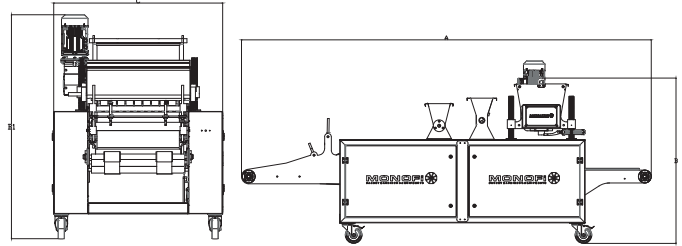


DİNLENDİRME

Dinlendirme süresi 10 dakika (6000 adet/saat için) / 6 taslı paslanmaz çelik hamur taşıyıcı tepsi / 139 adet aktif tepsi / 834 aktif tas / Kullanılan Taslar çıkarılabilir ve yıkanabilir UHMWPE ağ / Tepsi taşıma sistemi için 2" makaralı zincir

RESTING

Resting time 10 minutes (for 6000 pcs/hour) / 6 trays with stainless steel dough carrier / 139 active trays / 834 active trays / Removable and washable UHMWPE mesh / 2" roller chain for tray transport system



TR

Büyük ölçekli imalathaneler, pastaneler, unlumamül üreticileri için ideal tam otomatik kuru pasta üretim makinesidir. Kompresör yardımı ile çalışmaktadır. Makine üzerinde iki ayrı hamur haznesi bulunmaktadır. Bu sayede tek renkli ve çift renkli (mozaik) kuru pasta çeşitleri üretmek mümkündür. Değiştirilebilir nozullar sayesinde birçok farklı ürün yapmak mümkündür. Aynı kuru pasta üzerinde iki ayrı renkte hamur özelliği sağlar. Tavaları otomatik olarak yürüterek kuru pastaları otomatik olarak dizer. Hamur ile temas eden yüzeyler tamamen paslanmaz çelik ve gıdaya elverişli malzemelerden üretilmiştir.

EN

It is the ideal fully automatic dry cake production machine for large - scale workshops, patisseries and bakery manufacturers. It works with the help of a compressor. There are two separate dough chambers on the machine. In this way, it is possible to produce single-colored and double-colored (mosaic) cake varieties. It is possible to make many different products thanks to the interchangeable nozzles. It provides dough feature in two different colors on the same dry cake. It automatically arranges the cakes by moving the pans automatically. The surfaces in contact with the dough are completely made of stainless steel and food-grade materials.

MODEL/MODEL	BİRİM UNIT	MEKM 30	MEKM-L 30
KAPASİTE / CAPACITY	TAVA/SAAT	120	120
TEL KESME / WIRE CUTTING		Var	Var
MARMELAT / MARMALADE		Opsiyonel	Opsiyonel
SUSAMLAMA / SESAME		Opsiyonel	Opsiyonel
DOLGULU / FILLED		Opsiyonel	Opsiyonel
TAVA ÖLÇÜLERİ / PAN MEASUREMENTS	mm	400x600 450x740 600x800	400x600 450x740 600x800
HAVA BASINCI / AIR PRESSURE	bar	6	6
GENİŞLİK / WIDTH	mm	1230	1230
UZUNLUK / LENGTH	mm	2672,5	3672,5
YÜKSEKLİK / HEIGHT	mm	1600	1600
BANT YÜKSEKLİĞİ / BELT HEIGHT	mm	600	600
ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRIC POWER	KW	3	5
AĞIRLIK / WEIGHT	kg	500	650

YARDIMCI EKİPMANLAR

MONOFİ
BAKERY MACHINES & EQUIPMENTS



MMKU

MİKRO KLİMA ÜNİTESİ / MICRO AIR CONDITIONING UNIT

MODEL/MODEL	BİRİM / UNIT	MMKU 100
KAPASİTE/ CAPACITY	M3/H	10
NEM ARALIĞI / HUMIDITY RANFE	%	60/90
ISITMA ARALIĞI / HEATING RANGE	C°	0 - 40
SU GİRİŞİ / WATER ENTRANCE	inches	1/2
GENİŞLİK / WIDTH (W)	mm	580
UZUNLUK / LENGTH (L)	mm	185
YÜKSEKLİK / HEIGHT (H)	mm	1550
ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRIC POWER	KW	6,5
MAKİNE AĞIRLIĞI / WEIGHT OF MACHINE	KG	50



MFM

FERMANTASYON ODASI / FERMENTATION ROOM

MODEL/MODEL	MFM 2	MFM 4
KAPASİTE/ CAPACITY	2	4
KABIN KALINLIĞI / CABINET THICKNESS (MM)	60/80	60/80
GENİŞLİK / WIDTH (W) (MM)	1250	2000
UZUNLUK / LENGTH (L) (MM)	2500	2500
YÜKSEKLİK / HEIGHT (H) (MM)	2000	2000



MSD

SU DOZAJLAMA MAKİNESİ / WATER DOSING MACHINE

MODEL/MODEL	BİRİM / UNIT	MSD 50	MSD 51
KAPASİTE/ CAPACITY	L	0,5-99,5	0,5-99,5
ISI ARALIĞI / TEMPERATURE RANGE	OC	0-50	0-50
ÇALIŞMA BASINCI / OPERATING PRESSURE	BAR	2-6	2-6
SU HIZI / WATER SPEED	l/DK	2-20	2-20
SU BESLEMESİ/ WATER SUPPLY	inc	1/2	1/2
GENİŞLİK / WIDTH (W)	mm	70	135
UZUNLUK / LENGTH (L)	mm	260	300
YÜKSEKLİK / HEIGHT (H)	mm	315	370
ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRIC POWER	W	20	20
MAKİNE AĞIRLIĞI / WEIGHT OF MACHINE	KG	5	6



MUEM

UN ELEME MAKİNESİ / FLOUR SIFTING MACHINE

MODEL/MODEL	BİRİM / UNIT	MUEM 50
KAPASİTE/ CAPACITY	KG/HOUR	2000
GENİŞLİK / WIDTH (W)	mm	650
UZUNLUK / LENGTH (L)	mm	1300
YÜKSEKLİK / HEIGHT (H)	mm	1600
ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRIC POWER	KW	1.1
MAKİNE AĞIRLIĞI / WEIGHT OF MACHINE	KG	120



MONOFi 
BAKERY MACHINES & EQUIPMENTS



info@**monofi**.com



Fevzi Çakmak Mah.
10.753 Sk. No: 46/J
Karatay/KONYA/TURKEY



+90 332 **342 62 18-19**



monofi.com