



BAKERY OVENS AND BREAD MACHINES

FOURS DE BOULANGERIE ET MACHINES À PAIN

أفران طبخ المعجنات والخبز





On behalf of EKMAK

Ekmak as an international manufacturer and provider for commercial Bakery machines is one of the leading companies in Turkey thanks to its expertise in manufacturing systems and technology combined with industry experience. Ekmak started its activities in 1985 by providing services to Turkish bread manufacturers by manufacturing a reliable dough dividing machine and therefore bring technological use and modern equipment into local Turkish Bakeries. Today Ekmak offers equipment and machines solutions starting from small Bakeries to high capacity production facilities, offering ideal machine solutions for wide range of needs and requirements. By adopting innovative thinking and customer centric approach, Ekmak can satisfy all customer needs while fulfilling industry requirements.

Ekmak, l'une des entreprises leaders du secteur en Turquie, opère dans le domaine de la production de machines de boulangerie, avec son personnel expert et son expérience sectorielle, est le producteur et fournisseur d'équipements de boulangerie et de pâtisserie pour la production de pain et de produits de boulangerie. Ekmak, qui a commencé ses activités au service du secteur de la boulangerie en 1985 et associe la fabrication du pain turc à la technologie par la production de machines de découpe et de pesage de pâte, propose des solutions pour chaque domaine et capacité pour les petits ateliers, des fours et équipements aux lignes de production de pain complètes clés en main. Avec son approche de service orientée client, elle peut répondre à tous les besoins sectoriels de ses clients.



BAKERY OVENS

FOURS À PAIN ET À PÂTISSERIE



ROTARY RACK OVEN

FOURS À CHARIOT ROTATIF

أفران ذات العربات الدوارة



	UNIT	E-DF100	E-DF200
Capacity	kg/h	100	200
Capacité	pcs/h	400	700
معلو قطع / ساعة			
Tray Dimension dimensions du plateau	cm	60x80	80x100
أبعاد الدرج			
Number of Trays Nombre de plateaux	pcs	14/15	16/18
عدداصواني			
Power Puissance	kw	2.7	3.7
قوة			
Dimension Dimension	cm	160x230x240	180x265x260
لبعاد			
Weight Poids	kg	1800	2100
وزن			

E-DF 100 / E-DF 200

GAS-DIESEL-ELECTRICAL MODEL OPTIONS AVAILABLE
OPTIONS DE MODÈLE GAZ-DIESEL-ÉLECTRIQUE DISPONIBLES

Being highly efficient, flexible, and enduring, EKMAK's rotary rack oven provides a convenience and simplicity of using and maintenance. EKMAK ovens provide exquisite and perfectly baked flour products of all kinds, with the convenience of its rotary rack system and flexible production facility. Rotary rack ovens deliver high quality production with efficiency and low production costs.

Les modèles de fours à chariot rotatif produits par EKMAK garantissent la facilité d'utilisation et d'entretien pour les boulangers avec des fours rotatifs à haute efficacité, flexibles et durables qui offrent une large gamme de solutions de cuisson pour le pain et les produits de boulangerie grâce à son expérience dans les machines et son expertise dans la boulangerie.

SPIRAL DOUGH MIXERS

MÉLANGEUR DE PÂTE EN SPIRALE

آلة خلط العجين الحلزونية



	UNIT	E-SPM60	E-SPM100	E-SPM150
Capacity(Flour-Dough)	kg	60-90	100-150	150-250
Capacité (farine-pâte)	kg			
(السعة)عجين الدقيق	كغ			
Volume	lt	150	250	360
le volume				
المساحة				
Power	kw	3,5-5,5+1,1	5,5-7,5+1,5	6,5-9+1,5
Puissance				
قوة				
Dimension	cm	70x120x125	95x140x145	105x160x150
Dimension				
البعد				
Weight	kg	450	850	900
Poids				
وزن				

E-SPM60 / E-SPM80

E-SPM100 / E-SPM150

Compared to classical fork arm machines, spiral dough mixers offer a convenience for easy production and low labor costs due their time and speed control facility. Ekmak's spiral dough mixers provide homogenous kneading while preserving the nature of the dough, saving it from decomposition. With double motors and a sturdy design, they are reliable equipments and they work quietly.

Les mélangeurs de pâte en spirale offrent une facilité de production avec un contrôle du temps et de la vitesse, tout en offrant un avantage en termes de temps et de travail par rapport aux machines à bras de fourche conventionnelles. Les mélangeurs de pâte en spirale Ekmak, qui offrent un pétrissage homogène sans détruire la structure de votre pâte, sont silencieux et fiables avec leur double moteur et leur conception robuste.

DOUGH MOULDER MACHINES

MACHINES À FORMER LA PÂTE

مكائن تشكيل العجين



	UNIT	E-SŞM	E-ŞM	E-BGT
Grammage Interval Intervalle de grammage فترة	gr	50-500	100-600	50-500
Power Puissance قوة	kw	0.55	0.55	0.75
Dimension Dimension البعاد	cm	65x195x130	75x230x120	80x95x170
Weight Poids وزن	kg	240	200	250



E-ŞM / E-SŞM / E-BGT

Dough moulder machines can give the desired form and length with a smooth finish to the pre-cut and rounded bread dough and they come with different models according to the type of dough. Moulding stage of dough processing is tricky and requires craftsmanship. Dough moulder machines perform this job in a practical and effortless way. They are suitable for different types of bread dough in all sizes and length such as loaf, sandwich, baguette or toast.

La machine à pâte, qui a différents modèles en fonction du type de pâte et des besoins, peut façonner la pâte à pain prédécoupée et arrondie dans la forme et la longueur souhaitées avec une surface lisse. Tout en faisant du processus de formage du traitement de la pâte un processus pratique et sans effort alors qu'il est normalement un processus difficile et qui exige la maîtrise, elle convient pour la pâte à pain, à sandwich, à baguette, à pain grillé, à moule et à pain de différentes tailles et longueurs.

DOUGH DIVIDER MACHINE

MACHINES À COUPER ET PESER LA PÂTE

آلات تقطيع العجين ووزنها



	UNIT	E-TK	E-TKÇ	E-TK80
Grammage Interval Intervalle de grammage فترة	gr	100-600	50-250	70-300
Capacity Capacité معالی	pcs/hr	1000-2500	2000-4500	1000-2500
Power Puissance قوة	kw	1.5	1.5	1.5
Dimension Dimension البعاد	cm	70x140x150	70x140x150	70x140x150
Weight Poids وزن	kg	500	520	500

E-TK / E-TKÇ / E-TK60

E-TK80 / E-TK130

Dough divider machines have become essential equipments for profit making businesses. They are ideal for cutting different types of dough in the precise amount and weight while demonstrating this function with their special dividing method. While cutting the dough gently without harming its texture, these machines also make high scale production possible under busy working conditions.

La machine à couper et peser la pâte, qui est devenue l'équipement indispensable des entreprises rentables, est idéale pour couper de nombreux types de pâte au poids souhaité grâce à sa méthode de découpe fiable et éprouvée. Tout en coupant la pâte sans aucune pression et sans endommager la structure de la pâte, elle permet une production de grande capacité dans des conditions de travail difficiles pour les entreprises qui l'utilisent.

DOUGH ROUNDER MACHINE

MACHINES À ARRONDIR LA PÂTE

آلة تقريب العجين



	UNIT	E-YM	E-YMK	E-YMB
Grammage Interval Intervalle de grammage فترة	pcs/hr	100-600	50-300	200-1000
Power Puissance قوة	kw	1.5	1.5	1.5
Dimension Dimension البعاد	cm	100x100x160	100x100x160	100x100x160
Weight Poids وزن	kg	200	205	210

E-YM / E-YMK / E-YMB

Before shaping and proofing, dough that comes in different texture and formation needs to be rounded and turned into little balls of dough, so they get to the right shape as final products. Dough rounding machines perform this job by running the dough on the conic surface through concave tubes, thus producing balls of dough with a smooth texture.

Les pâtes de structure et de dureté différentes doivent être transformées en boules de pâte pour une forme correcte du produit final en donnant une forme ronde avant la mise en forme ou le repos. La machine à arrondir la pâte, qui fournit le processus d'arrondissement avec l'avancement de la pâte le long de la surface conique dans des canaux concaves, vous permet d'obtenir des boules de pâte à surface lisse.

DOUGH KNEADING MACHINES

PÉTRISSEUSE DE PÂTE

العجن العجين



E-HYM

DIFFERENT CAPACITY
MODELS AVAILABLE

DIFFÉRENTS MODÈLES
DE CAPACITÉ DISPONIBLES

BAKERY TRAYS AND MOLDS

PLATEAUX ET MOULES DE BOULANGERIE

صواني الخبز



E-T



E-EL

FLOUR SIFTING MACHINE



E-DFPA

TROLLEYS FOR OVEN



E-NDO

FINAL PROOFING ROOM



E-DİL

BREAD SLICING MACHINE



E-KL

DOUGH HUMIDIFIER



E-HA

DOUGH SHEETER



www.ekmak.com

İmes Sanayi Sitesi C – Blok 308. Sokak. No: 30 PK.
34775 Y.Dudullu
Ümraniye İstanbul – TURKEY

+90 (216) 364 84 84 – +90 (216) 314 22 77
+90 (216) 314 09 42 – +90 (216) 364 02 54

ekmak@ekmak.com.tr

