



Gücü Ürüne Çeviren Teknoloji...
Technology Converting The Power To Product...



Teknik Özellikler

EKOL Makina tarafından üretilen Otomatik Spiral Mikserin kazanı, spiral ve bıçağı tamamen paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Hamur yoğurma zamanını kısalttığı için fırın ve pastanelerde tercih edilmektedir. Aynı zamanda daha homojen bir hamur karışımı elde edilir, böylece ekmeğin manuel ve otomatik çalışma seçenekleri, emsallerine göre daha sağlam bir konstrüksiyona sahip olan makinede, kapağa bağlanan swic ile kapak açık iken makinenin çalışması engellenmiştir.

Technical Specification

EKOL Automatic Spiral Mixer's bowl, spiral arm, bar and safety grid are completely made of stainless steel. The specification of the Automatic Spiral Mixer is kneading more dough in a short time, because of this it is preferred by bakery and pastry shops. Mean while, it produce more homogeneous dough, thus, volume of bread gets bigger. Machine can work in automatic and manual. It has got a security system on the cover of mixer called switch.

EFM 2100

Otomatik Spiral Mikser

Automatic Spiral Mixer

Otomatik Spiral Makinası / Automatic Spiral Mixer

Genişlik	Wideness	1100 mm
Derinlik	Depth	1470 mm
Yükseklik	Height	1440 mm
Un Kapasitesi	Flour Capacity	130 Kg.
Hamur Kapasitesi	Dough Capacity	200 Kg.
Elektrik Gücü	Electrical Power	5,5 - 7,5 Kw
Gerilim	Voltage	380 Volt
Makina Ağırlığı	Weight of Machine	760 Kg.



EFM 1200

Hamur Teknesi
Dough Trough

TEKNE GENİŞLİĞİ	: 800 MM.
TEKNE UZUNLUĞU	: 1500 MM.
TEKNE YÜKSEKLİĞİ	: 1000 MM.
TEKNE İÇ DERİNLİĞİ	: 450 MM.
TEKNE AĞIRLIĞI	: 60 K.G.
TEKNE UN KAPASİTESİ	: 150 K.G.
TEKNE HAMUR KAPASİTESİ	: 240 K.G.



Teknik Özellikler

Otomatik Kesme Tartma Makinemizde özel dizayn kesme tamburu ve emiş pistonu vardır. Bu sayede hamuru örselemeden ve sıkıştırmadan istenilen gramajda keser. Em hassas hamur çeşidini el ile keser gibi yıpratmadan işler. Yağlama sistemi otomatik olarak çalışmaktadır. Tüm yüzeyler gıda uyumlu yağ ile yağlanır. Böylece hassasiyet ve uzun ömürlü çalışma sağlanır. Hamurun temas ettiği tüm yüzeyler paslanmaz çelik'ten imal edilmiştir. Bu makinede kesme sistemini temizleme gereği yoktur. Gramaj ayar isteğe bağlı olarak otomatik veya mekanik imal edilebilir. Gramaj aralığı 60-250 gr, 150-600 gr, 250-1000 gr. değerlerinde ayrı makineler olarak üretilebilmektedir.

Technical Specification

Our Automatic Cutting-Scaling Machine has a special designed dividing drum and intake piston. Thanks to this, it cuts the dough at the requested weight in gram without pressing and harming the dough. Our automatic cutting-scaling machine divides even sensitive doughs as gently as by hand. The lubrication system is automatically operated. All surfaces are lubricated with food based oil thus, the machinery is enhanced to accuracy and long service life. All the surfaces contacting the dough are made of stainless steel. It is not necessary to clean cutting system in this machine. The weight ranges can optionally be adjusted both manually mechanically. It can be produced which is varying between 60-250 gr, 150-600 gr, 250-1000 gr.

EFM 1300

Kesme - Tartma Makinası

Automatic Cutting Scaling Machine

KESME TARMA MAKİNESİ	Automatic Cutting Scaling Machine	EFM 1300
Genişlik	Wideness	600 mm
Uzunluk	Lenght	1350 mm
Yükseklik	Height	1450 mm
Bant Uzunluğu	Lenght of tape	750 mm
Bant Yüksekliği	Height of tape	1050 mm
Bant Genişliği	Width of Tape	220 mm
Bölme Ağırlığı	Division Net	100 gr - 600 gr
Kesme Kapasitesi	Cutting Capacity	1250 - 2000 ad./s
Elektrik Gücü	Electrical Power	1,50 kw 2 hp
Un Kapasitesi	Flour Capacity	2kg
Hamur Kapasitesi	Kneading Capacity	125 kg
Makine Ağırlığı	Weight of Automatic Cutting Scaling Machine	450 kg



Teknik Özellikler

EKOL Konik Yuvarlama Makinesi kendi eksenini etrafında dönen bir honi ile aşınmaya karşı dayanıklı spiral şeklindeki kanallardan oluşmaktadır. Etrafındaki spiral şeklinde dolaşan kollar sayesinde hamura şekil verir. Kesilen hamurlar aşağıdan yukarıya dönerek çıkarken ayarlanabilir kanallar içerisinde mükemmel bir şekilde yuvarlak şekil alırlar. Bu makinedeki unlama sistemi yeniden tasarlanmış ve sessiz çalışması sağlanmıştır. Bütün hareketli ve dönen parçalar rulmanlıdır ve tekerlekleri sayesinde makine hareket edebilecek özelliktedir.

Technical Specification

EKOL Conical Rounding Machine is designed with a rotating cone and adjustable spiral shaped corrosion resistant tracks around it. It shapes the dough thanks to a cone and the sleeves around which spirally move. While moving from bottom to top in the tracks, which are adjustable, the dough pieces perfectly rounded. The machine is equipped with a newly designed mechanical flour duster which does not produce any noise while working. All of the movable and rotary parts have rollers and a peculiarity to move through its wheels.

EFM 1400

Konik Yuvarlama Makinesi Conical Rounding Machine

KONİK YUVARLAMA MAKİNASI	Conical Rounding Machine	EFM 1400
Hamur Çevirme Kapasitesi	Rounding Capacity (Piece/Hour)	2500 Ad./S.
Hamur Çevirme Ağırlığı	Rounding Net	200-400 gr.
Yükseklik	Height	1400 mm
Genişlik	Weight	1000 mm
Elektrik Gücü	Electrical Power	1.10 Kw. 1500 Devir/Dk
Derinlik	Depth	1000 mm
Makine Ağırlığı	Weight	225 gr



Teknik Özellikler

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

Technical Specification

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

EFM 1500 / 154

Hamur Ara Dinlendirme Makinası Dough Proofing Machine

HAMUR ARA DİNLENDİRME MAKİNASI	Dough Proofing Machine	EFM 1500
Dinlendirme Kapasitesi	Proofing Capacity (Piece/Hour)	1800-2000 Ad./S.
Dinlendirme Ağırlığı	Weight of Proofing	100-1500 gr.
Dinlendirme Zamanı	Time of Proofing	4.5 dk.
Hamur Kapasitesi	Capacity of Dough	154 Adet
Genişlik	Width	1640 mm
Uzunluk	Length	1120 mm
Yükseklik	Height	2150 mm
Elektrik Gücü	Electrical Power	0.75 kw
Makina Ağırlığı	Weight of Machine	560 kg.



Technical Specification

EKOL Shaping Machine is suitable for all dough pieces, including pan bread and baguette. It has got two polyamide rollers and the rollers can be adjusted between 0-25 mm. position. There are nylon scrapers which are fixed to the frame on the rollers. The curling chain and the component are made of stainless steel. Pressure board is adjustable and can be folded easily for cleaning. Maximum shaping length is 420 mm.

EFM 1600 / Ç Şekil Verme Makinası Shaping Machine

Shaping Machine	EFM 1600 / Ç
Dough Capacity	2500 Ad./S.UH
Shaping Net	200 - 400 gr
Height	1300 mm
Wideness	650 mm
Length	2000 mm
Electrical Power	1500 Kw. 900 Devir / Dk. Spd. Min.
Weight of Machine	275 Kg.



Teknik Özellikler EKOL katlı fırınlar özel geliştirilmiş sirkülasyon sistemi ve ısı dayanımlı taş tabanlarla donatılmıştır. Bu sistem sayesinde katlı fırının tüm katlarında eşit ısı dağılımı sağlanarak mükemmel bir pişirme sonucu elde edilir. Her kat için istenilen miktarda çok güçlü buhar üreten buhar tüpleri bulunmaktadır. Bunlar birbirinden bağımsız olarak açılıp kapanabilir, böylece her katın buhar miktarı ayarlanabilmektedir. Bu işe aynı anda değişik tipte pasta v.b. türlerin pişirmesini mümkün kılar. Yüksek izolasyon değerli yalıtım malzemesi kullanılarak ısı kayıpları önlenmiş ve enerji tasarrufu sağlanmıştır. İstenildiğinde kapaklara cam takılabilmektedir.

Technical Specification EKOL Folded baking ovens are equipped by special developed circulation system and heat proof stone floors. A perfect baking result is obtained by providing equal distribution of heat. There are steam tubes that produce very strong vapours in desired quantities at each fold. They can be opened and closed independently, so that the vapour of each fold can be adjusted. It provides the possibility to bake different types of cakes etc.. simultaneously. Heat loss is prevented and energy saving is provided using high isolation and precious isolation materials. Glass can be located to the covers when desired.

EKF 1700

Elektrikli Taş Tabanlı Katlı Fırın Electrical Stone - Based Multideck Oven

KATLI FIRIN	Multideck Oven		EKF 1700 - 100	EKF 1700 - 150	EKF 1700 - 180
Kapasite	Capacity	(200 - 400 gr - Adet / 8s)	3000	4500	5500
Piştirme Alanı	Baking Area	m2	10	16	18
Kat Adedi	Number of deck	N	4	4	4
Fırın Uzunluğu	Length of Baking oven	mm	3235	3235	3650
Fırın Genişliği	Width of oven	mm	1900	2490	2490
Fırın Yüksekliği	Height of baking oven	mm	2100	2100	2100
Elektrik Gücü	Electricity Power	mm	2.2	4	4
Isı Kapasitesi	Heat Capacity	kw	65.000	85.000	105000
Enerji Kaynakları	Energy Sources	Elektrikli	Electrical		
Makine Ağırlığı	Weight of baking oven	kg	3500	4300	4850



Teknik Özellikler

Yeni geliştirilen ısı değıştiricilerimizde; yanma odasında üretilen ısı, klasik sistemlere göre çok daha fazla emilerek pişirme kabine aktarılmaktadır. Bu da daha düşük enerji tüketimi ile birlikte kaliteli ve homojen pişmeyi sağlamaktadır. Buhar üretme sisteminde yapılan yenilik ile de bol miktarda buhar düşey plakalarda elde edilerek her tava için gerekli nem fazlaca sağlanmaktadır. Döner fırınların brülörleri yan tarafta olduğundan dar uzun hacimdeki pastane ve fırınlara kolayca monte edilebilir. Yanma hücresi (cehennemlik) 1000 santigrat dereceden daha fazla ısıya dayanıklı özel alaşımlı paslanmaz çelikten yapılmıştır. Ön paneller tamamen paslanmaz saçtan mamul olup pas ve kararma oluşmaz. kapiya takılan florasana lamba sayesinde mükemmel bir aydınlama temin edilmiş olup, lamba kolayca dışarıdan değıştirilebilmektedir. Fırınlar da su yumuşatma ünitesi kullanılması önemle tavsiye edilir. Döner fırınlarımız mazotlu, Fuel-oilli, doğalgazlı, katı yakıtlı ve elektrikli olarak üretilmektedir.

Technical Specification

In our new developed heat changers; heat produced in the combustion chamber is transferred to the baking cabinet to be more absorbed according to classical system. It provides low energy consumption and quality and homogenous baking. Innovations made in the steam production system are provided the more moisture in abundant quantities that required for every pan by getting in vertical plates. Because the burners of rotary baking ovens are at the sides, can be assembled in narrow and long volumes for pastry shops and bakeries. Combustion cell (flue) is made of specially alloyed stainless steel resistant to extreme heat more than 1000 centigrade. Front panels are completely made of stainless metal plate and do not get dark. A perfect illumination is obtained through a fluorescent lamp affixed to the door and the lamp can be changed easily from outside. It is recommended to use water softening unit in baking ovens. Our rotary baking ovens are produced as working with diesel oil, fuel oil, natural gas and electricity.

EFM 1900

Döner Arabalı Ekmek Fırını Rotary Baking Ovensare

DÖNER FIRIN	Rotary Baking Ovensare	EFM 1900
Kapasite	Capacity (200 - 400 gr - Adet / 8s)	2500
Pişirme Alanı	Baking Area	m2
Tepsi Sayısı	Number of tray	N
Tava Ebadı	Dimension of pan	mm
Fırın Uzunluğu	Length of Baking oven	mm
Fırın Genişliği	Wideness of baking oven	mm
Fırın Yüksekliği	Height of baking oven	mm
Elektrik Gücü	Electricity Power	kw
Isı Kapasitesi	Heat Capacity	kca/h
Enerji Kaynakları	Energy Sources	Diseel-Natural Gas-Elektrik
Fırın Ağırlığı	Weight of baking oven	kg



Teknik Özellikler

Yeni geliştirilen ısı değıştiricilerimizde; yanma odasında üretilen ısı, klasik sistemlere göre çok daha fazla emilerek pişirme kabineine aktarılmaktadır. Bu da daha düşük enerji tüketimi ile birlikte kaliteli ve homojen pişmeyi sağlamaktadır. Buhar üretme sisteminde yapılan yenilik ile de bol miktarda buhar düşey plakalarda elde edilerek her tava için gerekli nem fazlaca sağlanmaktadır. Döner fırınların brülörleri yan tarafta olduğundan dar uzun hacimdeki pastane ve fırınlara kolayca monte edilebilir. Yanma hücresi (cehennemlik) 1000 santigrat dereceden daha fazla ısıya dayanıklı özel alaşımli paslanmaz çelikten yapılmıştır. Ön paneller tamamen paslanmaz sacdan mamul olup pas ve kararma oluşmaz. Kapağıya takılan floresan lamba sayesinde mükemmel bir aydınlatma temin edilmiş olup, lamba kolayca dışarıdan değıştirilebilmektedir. Fırınlar da su yumuşatma ünitesi kullanılması önemle tavsiye edilir. Döner fırınlarımız mazotlu, Fuel-oilli, doğalgazlı, katı yakıtı ve elektrikli olarak üretilmektedir.

Technical Specification

In our new developed heat changers; heat produced in the combustion chamber is transferred to the baking cabinet to be more absorbed according to classical system. It provides low energy consumption and quality and homogenous baking. Innovations made in the steam production system are provided the more moisture in abundant quantities that required for every pan by getting in vertical plates. Because the burners of rotary baking ovens are at the sides, can be assembled in narrow and long volumes for pastry shops and bakeries. Combustion cell (flue) is made of specially alloyed stainless steel resistant to extreme heat more than 1000 centigrade. Front panels are completely made of stainless metal plate and do not get dark. A perfect illumination is obtained through a fluorescent lamp affixed to the door and the lamp can be changed easily from outside. It is recommended to use water softening unite in baking ovens. Our rotary baking ovens are produced as working with diesel oil, fuel oil, natural gas and electricity.

EFM 2000

Döner Arabalı Ekmek Fırını Rotary Baking Ovensare

DÖNER FIRIN	Rotary Baking Ovensare	EFM 2000
Kapasite	Capacity (200 - 400 gr - Adet / 8s)	5000
Pişirme Alanı	Baking Area m2	13/.14.5
Tepsi Sayısı	Number of tray N	16/18
Tava Ebadı	Dimension of pan mm	750 x 1050
Fırın Uzunluğu	Length of Baking oven mm	2300
Fırın Genişliği	Wideness of baking oven mm	1900
Fırın Yüksekliği	Height of baking oven mm	2350
Elektrik Gücü	Electricity Power kw	4
Isı Kapasitesi	Heat Capacity kca/h	85.000
Enerji Kaynakları	Energy Sources	Diseel-Natural Gas-Elektrik Fuel oil
Fırın Ağırlığı	Weight of baking oven kg	2820



Teknik Özellikler

Kaliteli ekmek üretiminde en önemli faktör, hamurun ve mayalanma süresinin kontrolüdür. Klima, mayalanma odaları için vazgeçilmez bir unsurdur. Oda içinde homojen buhar ve ısı iletimi sağlar. Mayalanma odası sıcaklığını ayarlayan hava ısıtıcı resistanslar ve sirkülasyon fanı vardır. Makinenin tüm parçaları paslanmaz çelikten imal edilmiştir.

Technical Features

The dough control and the yeasting period is the most important factor in the production of quality bread. Climator is an inevitable factor for the yeasting rooms. It obtains the homogenous steam and heat production in the room. It has got a special circulation fan and electric resistor for heating the fermentation room at desired temperature. All components of the machine are made of stainless steel.

EFM 2400

Otomatik Klima

Automatic Climator

OTOMATİK KLİMA	Automatic Climator	EFM 2400
Nem Ağırlığı	Humidity	%50 - %95
Isıtma Kapasitesi	Heating Invercal	20 C° - 42 C°
Kapasite	Capacity	12 m³/s
Su Girişi	Water Inlet	1/2"
Elektrik Gücü	Electrical Power	6.5 kw
Yükseklik	Height	160 cm
Genişlik	Wideness	45 cm
En	Width	20 cm
Ağırlık	Weight	48 kg.



Teknik Özellikler

EKOL Ekmek Dilimleme Makinası her ebatta ekmeği eşit kalınlıkta dilimler. Ekmeğin cins ve kalınlığına göre hassas ayar yapılabilir. Ekmekle temas eden bütün yüzeyler paslanmaz çelikten üretilmiştir. Sağlığa uygundur. Kesme işlemi sonunda Otomatik olarak durur. titreşimsiz çalışır. Makine isteğe bağlı olarak monofaze veya trifaze üretilebilir. Kullanımı ve temizliği kolaydır, az yer kaplar.

Technical Features

EKOL Bread Slicing Machine slices all sizes of bread at equal thicknesses. An exact setting can be done as per the type and thickness of the bread are made of stainless steel. It's suitable for health Machine stops automatically, at the end of slicing process. It can be carried, thanks to its wheels. It operates quietly and without vibration. the machine can be produced in mono-phase (220V) or tri - phase (380V) as per the request. It's usage and cleaning is easy and it takes place small area.

EFM 2600

Ekmek Dilimleme Makinası Bread Slicing Machine

EKMEK DİLİMLEME MAKİNASI	Bread Slicing Machine	EFM 2600
Motor (380 V - 220 V)	Engine (380 V - 220 V)	0.37 kw
Max. Ekmek Uzunluğu	Maximum Bread Length	450 mm
Max. Ekmek Kalınlığı	Maximum Bread Thickness	130 mm
Dilim Kalınlığı	Thickness of Bread	13 mm
Bıçak Sayısı	Knife Numbers	32 Ad.
Kapasite	Capacity	500 Ekm / Saat
Yükseklik	Height	1120 mm
Derinlik	Depth	760 mm
En	Width	730 mm
Ağırlık	Weight	180 kg.



Teknik Özellikler

EKOL Ekmek Dilimleme Makinası her ebatta ekmeği eşit kalınlıkta dilimler. Ekmeğin cins ve kalınlığına göre hassas ayar yapılabilir. Ekmekle temas eden bütün yüzeyler paslanmaz çelikten üretilmiştir. Sağlığa uygundur. Kesme işlemi sonunda Otomatik olarak durur. titreşimsiz çalışır. Makine isteğe bağlı olarak monofaze veya trifaze üretilebilir. Kullanımı ve temizliği kolaydır, az yer kaplar.

Technical Features

EKOL Bread Slicing Machine slices all sizes of bread at equal thicknesses. An exact setting can be done as per the type and thickness of the bread are made of stainless steel. It's suitable for health Machine stops automatically, at the end of slicing process. It can be carried, thanks to its wheels. It operates quietly and without vibration. the machine can be produced in mono-phase (220V) or tri - phase (380V) as per the request. It's usage and cleaning is easy and it takes place small area.

EFM 2700 Ekmek Dilimleme Makinası Bread Slicing Machine

EKMEK DİLİMLEME MAKİNASI	Bread Slicing Machine	EFM 2600
Motor (380 V - 220 V)	Engine (380 V - 220 V)	0.37 kw
Max. Ekmek Uzunluğu	Maximum Bread Length	450 mm
Max. Ekmek Kalınlığı	Maximum Bread Thickness	130 mm
Dilim Kalınlığı	Thickness of Bread	13 mm
Bıçak Sayısı	Knife Numbers	32 Ad.
Kapasite	Capacity	500 Ekm / Saat
Yükseklik	Height	1120 mm
Derinlik	Depth	760 mm
En	Width	730 mm
Ağırlık	Weight	180 kg.



EFM 2800

Döner Fırın Araba ve Tavası

Rotary Baking Oven Wagon And Baking Pan