BAFM BAŞKENT
FIRIN MAKİNALARI

ürün kataloğu

PRODUCTS CATALOG

0312 847 53 88
baskentfirinmakina.com

BAFM BAŞKENT
FIRIN MAKİNALARI

1986 yılında

yola çıktığımızda ilk olarak
Döner Arabalı Ekmek Fırını ile sizlerin karşısına çıkmıştık.
Daha sonra sizlerin güvenci ve bizlere verdiğiniz cesaret ile

şuan tam 79 çeşit ürün ile

ülkemizin dörtbir köşesine ve
dünyanın bir çok kıtasına
YERLİ GURUR
ile makinalarımızı ithal ediyoruz.

0312 **847 53 88**
baskentfirinmakina.com

İÇİNDEKİLER CONTENTS

PİŞİRME GRUBU (BAKING GROUP)

OPTİMUM SERİSİ YAĞLI FIRIN (OPTIMUM SERIES OIL HEATING SYSTEM OVENS) 6 - 7
RBT BORULU OTOMASYON FIRIN (RBT SERIES AUTOMATION TUBULAR OVENS) 8 - 9
EKO-MİNİ EX ROBOT FIRIN (ECO-MINI EX ROBOT OVENS) 10 - 11
ROTARY XS810 DÖNER ARABALI EKMEK FIRINI (ROTARY RACK OVEN XS810) 12
ROTARY XA810 DÖNER ARABALI EKMEK FIRINI (ROTARY RACK OVEN XA810) 13
ROTARY XU810 DÖNER ARABALI EKMEK FIRINI (ROTARY RACK OVEN XU810) 14
ROTARY X565/X680 DÖNER ARABALI EKMEK FIRINI (ROTARY RACK OVENS X565/X680) 15
ROTARY X460 DÖNER ARABALI EKMEK FIRINI (ROTARY RACK OVEN X460) 16
KB120/KB190 KUBBELİ BORULU FIRIN (DOMED TUBED OVENS) 17
CRAFT 150 TAŞ TABANLI BORULU FIRIN (STONE BASED STEAM PİPE OVENS) 18
CRAFT 125 TAŞ TABANLI BORULU FIRIN (STONE BASED STEAM PİPE OVENS) 19
CRAFT TAŞ TABANLI BORULU FIRIN (STONE BASED STEAM PİPE OVENS) 20
TÜNEL FIRIN ENDÜSTRİYEL TAM OTOMATİK EKMEK PİŞİRME (TUNNEL OVEN) 21

PASTANE GRUBU (PATISSERIE GROUP)

SWEET 5T DÖNER RAFLI FIRIN (SWEET SERIES ROTARY SHELF OVEN) 24-25
SWEET XT460 PASTAMATİK (SWEET SERIES ROTARY SHELF OVEN CAKEMATIC) 26
KOMBİN XD460 PASTAMATİK (SWEET SERIES ROTARY SHELF OVEN CAKEMATIC) 27
MODÜLER XE SERİSİ MODÜLER KATLI FIRIN (MODULAR ELECTIRICAL DECK OVEN) 28 - 29

HAMUR İŞLEME GRUBU (PROGRESSING GROUP)

Q125/Q200 PASA DİZME MAKİNASI (DOUGH SORTING MACHINE) 32
KDSM KENDİNDEN DEVİRMELİ, SABİT KAZANLI OTOMATİK SPİRAL MİKSER (SELF-TILTING AUTOMATIC SPIRAL MIXER) 33
SPM 250 MOBİL MİKSER (AUTOMATIC MOBILE MIXER) 34
SPM 150 OTOMATİK SPİRAL MİKSERİ (AUTOMATIC SPIRAL MIXER) 35
SPM 125 OTOMATİK SPİRAL MİKSERİ (AUTOMATIC SPIRAL MIXER) 36
SPM 50/100 OTOMATİK SPİRAL MİKSERİ (AUTOMATIC SPIRAL MIXER) 37
SPM 25 OTOMATİK SPİRAL MİKSERİ (AUTOMATIC SPIRAL MIXER) 38
KDM OTOMATİK KALDIRMA DEVİRME MAKİNASI (AUTOMATIC TILTING-LIFTING MACHINE) 39
SPM-GK KAZAN (BOWL) 40
BTK HAMUR KESME TARTMA MAKİNASI (VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER) 41
BHÇM HAMUR ÇEVİRME MAKİNASI (CONICAL ROUNDING MACHINE) 42
BŞM HAMUR İŞLEME MAKİNASI (DOUGH MOULDER MACHINE) 43
BD154/BD238 HAMUR DİNLENDİRME MAKİNASI (DOUGH INTERMEDIATE PROOFER) 44
HYM HAMUR KARMA MAKİNASI (DOUGH KNEADING MACHINCE-FORK MIXER) 45
PLANET MİKSER (PLANETARY MIXER) 46
UN ELEME MAKİNASI (FLOUR SIFTING MACHINE) 46

YARDIMCI EKİPMANLAR (AUXILIARY EQUIPMENTS)

AMBAR TİP UN ELEME MAKİNASI (SILO TYPE FLOUR SIFTING MACHINE) 48
KLİMA (CLIMATOR UNIT&MOISTURIZING) 48
EKMEK DİLİMLEME MAKİNASI (BREAD SLICING MACHINE) 49
SOĞUK SU DOLABI (WATER REFRIGERATOR) 50
SU DOZAJLAMA (WATER DOSING UNIT) 50
PASA TAKIMI (TROLLEY&PALETTE SET) 51
A810 (TROLLEY) 51
A680(TROLLEY) 51
A460(TROLLEY) 51

PİŞİRME GRUBU

BAKING GROUP

BAŞKENT FIRIN MAKİNALARI

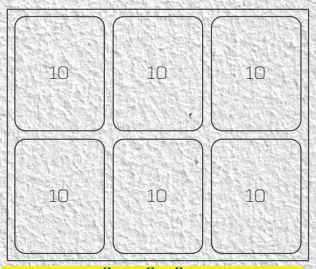
OPTİMUM SERİSİ

OPTİMUM SERİSİ YAĞLI FIRIN

OPTIMUM SERIES OIL HEATING SYSTEM OVEN

Yeni nesil optimum serisi yağlı fırınlar %40 varan yakıt tasarrufu sağlayabilecek şekilde tasarlanmış olup son teknolojiyle üretilmiştir %100 başkent fırın tarafından yeni nesil tasarlanmış olup çalışma esnasında yüksek standartlar sunmaktadır. Full dokunmatik kullanım paneli anlık alarm gösterme paneli ile işinizi oldukça kolaylaştırıyor.

New genereation optimum series oily ovens are desinged to provide savings up to %40 and produced in the lastest technology. It is desinged %100 by Baskent Bakery Machines new generation and provides high standarts while working. Full-touch operated control panel, instant alarm display panel facilitates instant alarm display panel facilitates your work.



TAHTA ÖLÇÜSÜ 72x85 CM
BOARD SIZES 72X85 CM

ENERJİ KAYNAKLARI
Doğalgaz - Katı Yakıt - LNG

ENERGY SOURCE
NATURAL GAS - SOLİD FUEL - LNG

Teknik Özellikler *Technical Specification*

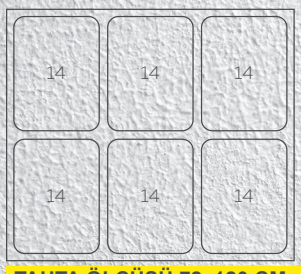
Model	Kapasite (Adet/Saat) Capacity (PCS/Hour)	Fırın Adedi Number of Ovens	Kat Adedi Number of Floors	Pasa Adedi Number of Pans	Genişlik Width (mm)	Derinlik Depth (mm)	Yükseklik Height (mm)	Elektrik Gücü Electrical Power (Kw)	Isı Gücü Heat Power (Kw)
Optimum4220-3	1050	1	5	3	2750	11000	2750	13	140
Optimum 4220-2	700	1	5	2	2750	7500	2750	9	120
Optimum 4260-2	1260	1	6	3	2750	11000	2750	13	220
Optimum 4260-3	840	1	6	2	2750	7500	2950	9	140
Optimum 4440	2100	2	5	3	5000	11000	2750	14	220*2
Optimum 4530	2520	2	6	3	5000	11000	2950	14	220*2

0312 847 53 88
baskentfirinmakina.com

OPTİMUM SERİSİ

OPTİMUM SERİSİ YAĞLI FIRIN

OPTIMUM SERIES OIL HEATING SYSTEM OVEN



TAHTA ÖLÇÜSÜ 72x120 CM
BOARD SIZES 72X120 CM

Akıllı kulanım sistemi ile operatörü yönlendirerek hatalı kullanıma asla izin vermez. Otomatik koruma modu ile kulanım esnasında herhangi bir hataya karşı kendini koruma altına alır. Pişirme ünitesi ile yağ kazanı birbirinden ayrı yerlere kurularak pişirme ünitesinin bulunduğu yerde herhangi bir gaz bacası ihtiyacı bulunmamaktadır. Yüksek performansı ile sizi sektörünüzde öncülük etmeye davet eder.

Redirects the operator with smart use system and never allows mistake. Protects itself against any mistake with automatic protection mode. Baking unit and oil boiler are located in separate places and no gas shaft is needed in the baking unit. it invites you to lead your sector by minimizing the working time with its high performance.

ENERJİ KAYNAKLARI
Doğalgaz - Katı Yakıt - LNG

ENERGY SOURCE
NATURAL GAS- SOLİD FUEL - LNG

Teknik Özellikler *Technical Specification*

Model	Kapasite (Adet/Saat) Capacity (PCS/Hour)	Fırın Adedi Number of Ovens	Kat Adedi Number of Floors	Pasa Adedi Number of Pans	Genişlik Width (mm)	Derinlik Depth (mm)	Yükseklik Height (mm)	Elektrik Gücü Electrical Power (Kw)	Isı Gücü Heat Power (Kw)
Optimum 3150-3	735	1	5	3	2000	11000	2750	9	140
Optimum 3150-2	490	1	5	2	2000	7500	2750	9	120
Optimum 3175-3	882	1	6	3	2000	11000	2950	13	140
Optimum 3175-2	509	1	6	2	4000	7500	2950	13	140
Optimum 3300-3	1176	2	4	3	4000	11000	2500	14	170
Optimum 3300-2	880	2	4	2	4000	7500	2500	13	140
Optimum 3330-3	1470	2	5	3	4000	11000	2750	14	220
Optimum 3330-2	980	2	5	2	4000	7500	2750	14	170
Optimum 3400-3	1512	2	6	3	4000	11000	2950	14	220
Optimum 3400-2	1176	2	6	2	4000	7500	2950	14	170
Optimum 3460-3	2058	2	7	3	4000	11000	3100	14	220
Optimum 3460-2	1372	2	7	2	4000	11000	3100	14	220

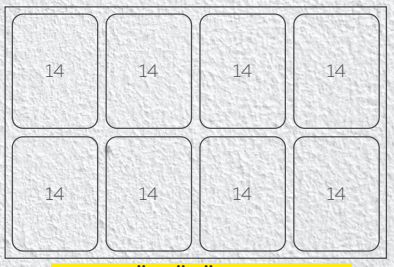
RBT SERİSİ

BORULU OTOMASYON FIRIN

AUTOMATIC BAKING LINES-TUBULAR SYSTEM OVENS

İdealinizdeki kara fırın ekmeğini çıkartmak için Başkent Fırın Makina tarafından dizayn edilmiş olup sizlerin hizmetine sunulmuştur. Başkent Fırın Makinaları Ar-ge bölümünde geliştirilen yazılım sistemi, fırıncının kullanacağı şekilde kolaylaştırılmış olup, fırıncının hizmetine sunulmuştur Geliştirilmiş alt yanma haznesi sayesinde ekstra bir ısı gücü kullanmadan tek brülör (v.b) yakıt sistemi ile istenilen buhar elde edilmekte ve pişirme dengesi homojen bir şekilde dengelenmektedir.

It is designed by Başkent Bakery Machines to produce traditional oven bread and submitted tor your sevice. Software system developed in Başkent Bakery Machines R&D department is facilitated and submitted to the baker's service. Due to its developed lower combustion chamber, the desired steam is obtained with a single burner etc. fuel system without using any additional heat source and baking balance is homogenously.



TAHTA ÖLÇÜSÜ 72x120 CM
BOARD SIZES 72x120 CM

ENERJİ KAYNAKLARI
Doğalgaz - Katı Yakıt - LNG

ENERGY SOURCE
NATURAL GAS- SOLİD FUEL - LNG

Teknik Özellikler /*Technical Specification*

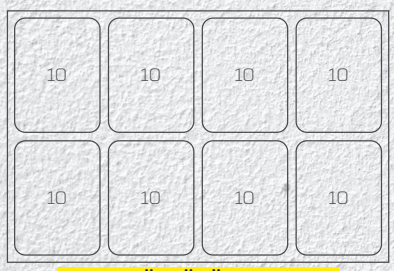
Model	Kapasite (A/S) Capacity (Pcs/hour)	Fırın ve Kat Adeti Number of Ovens & Decks	Göz Adedi Number of Sections	Pasa Adedi Number of Pans	Genişlik Width (mm)	Derinlik Depth (mm)	Yükseklik Height (mm)	Elektrik Gücü Electrical Power (Kw)	Isı Gücü Heat Power (Kw)
RBT 3150-3	735	1-5	5	3	2000	10000	2750	7	170
RBT 3150-2	490	1 - 5	5	2	2000	7000	2750	7	140
RBT 3330-3	1470	1-5	10	3	3500	10000	2750	9	220
RBT 3330-2	980	1-5	10	2	3500	7000	2750	9	170
RBT 3350	1764	1-6	12	3	3500	10000	2950	9	220
RBT 3360	1960	1-5	10	4	3500	11000	2750	9	220

0312 847 53 88
baskentfirinmakina.com

RBT SERİSİ

BORULU OTOMASYON FIRIN

AUTOMATIC BAKING LINES-TUBULAR SYSTEM OVENS



TAHTA ÖLÇÜSÜ 72x85 CM
BOARD SIZES 72x85 CM

Otomatik ekmek üretim hattının RBT modelinde İsteğe bağlı katlarda azaltma ve çoğaltma yapılabilmektedir. Günümüzde nitelikli eleman sıkıntısı olan işletme ve işletmecilerini zor durumda bırakmaktadır. Otomatik Ekmek Üretme Hattı ile nitelikli eleman ihtiyacı olmadan yüksek kapasiteye ulaşma imkanı sağlamakta olup %100 kara fırın ekmeği çıkartmaktadır.

RBT of the automatic bread production line can perform increase or decrease on decks depending on the desire.Inadecuacy of qualified personnel strands baker business and operators. Automatic Bread Production Line enables high quality without the need of qualified personnel and produces %100 traditional oven bread.

ENERJİ KAYNAKLARI
Doğalgaz - Katı Yakıt - LNG

ENERGY SOURCE
NATURAL GAS- SOLİD FUEL - LNG

Teknik Özellikler/ *Technical Specification*

Model	Kapasite (A/S) Capacity (Pcs/hour)	Fırın ve Kat Adeti Number of Ovens & Decks	Göz Adedi Number of Secti-ons	Pasa Adedi Number of Pans	Genişlik Width (mm)	Derinlik Depth (mm)	Yükseklik Height (mm)	Elektrik Gücü Electrical Power (Kw)	Isı Gücü Heat Power (Kw)
RBT 4200	735	1-5	4	3	2750	11000	2750	13	140
RBT 4220-3	700	1-5	10	3	2750	7500	2750	9	120
RBT 4220-2	1260	1-6	10	2	2750	11000	2750	13	220
RBT 4260-4	840	1-6	10	3	2750	7500	2950	9	140
RBT 4440-3	2100	2-5	10	3	5000	11000	2750	14	220*2
RBT 4520-3	2520	2-6	12	3	5000	11000	2950	14	220*2

Teknik Özellikler/ *Technical Specification*

Model	Kapasite (A/S) Capacity (Pcs/hour)	Pişirme Alanı Baking Area	Fırın ve Kat Adedi Number of Ovens & Decks	Genişlik Width (mm)	Derinlik Depth (mm)	Yükseklik Height (mm)	Elektrik Gücü Electirical Power (Kw)	Ağırlık Weight (Kg)	Kontrol Sistemi Control System
Eko-Mini Ex - 80	3 - 4	120x80	1 - 4	1670	3950	1990	30	750	Dijital
Eko-Mini Ex - 150	3 - 4	120x150	1 - 4	1670	3950	1990	45	950	Dijital
Eko-Mini Ex - 200	3 - 4	120x200	1 - 4	1670	3950	1990	55	1200	Dijital

EKO-MİNİ

EX ROBOT FIRIN
EX ROBOT OVEN

Eko-mini serisi fırınlar yüksek maliyetteki makina yatırımlarınızı ekonomik bir şekilde yapmanızı sağlar. Robot sistemi sayesinde nitelikli eleman olmadan taş fırın ekmeği çıkarmanıza yardımcı olur. Homojen pişirme sistemi sayesinde sizlere doğal taş ekmeğini minimum personelle pişirmenize yardımcı olur.

Eko-mini sizlere rahatlık ve kolaylık sağlar.

Eco-mini series ovens allow you make your machine investments with high costs economically. Thanks to its robot system, it helps you to bake stone oven bread without qualified personnel. Thanks to its homogeneous baking system, it helps you to bake natural stone oven bread with minumum personnel.

Eco-mini provides you comfort and convenience..

EKO MİNİ VARSA YALNIZ DEĞİLSİNİZ

BAŞKENT FIRIN MAKİNALARI

ROTARY SERİSİ XS810

DÖNER ARABALI EKMEK FIRINI

ROTARY RACK BREAD OVEN

Döner Arabalı Ekmek Fırınları endirekt ısıtmalı, hava sirkülasyon sistemiyle çalışan ve buhar sistemi ile donatılmış, unlu mamul için en iyi pişirme şartlarını sağlayan kullanışlı ve ekonomik fırınlardır.

Rotary Rack Bread Ovens are useful and economical ovens with indirect heating, powered by air circulating system and equipped with a steam system and providing the best baking conditions for baked good.

ROTARY XS810
5400 EKMEK
G: 2400 D: 1700 Y: 2300

ENERJİ KAYNAKLARI
Mazot - Doğalgaz - Katı Yakıt - LNG

ENERGY SOURCE
DIESEL-NATURAL GAS- SOLİD FUEL - LNG

Teknik Özellikler *Technical Specification*

Kapasite Capacity	Tepsi Sayısı Number of Trays	Tepsi Ebadı Dimension of Tray	Tavalar Arası Mesafe Distance Between Trays	Genişlik Width (mm)	Derinlik Depth (mm)	Yükseklik Height (mm)	Elektrik Gücü Electrical Power (kW)	Ağırlık Weight (kg)	Isı Gücü Heat Power (kW)	Kontrol Sistemi Control System
5400	14 - 18	800 * 1000 740 * 1040	93 - 114	2400	1700	2300	5	2450	80	Manuel Dijital

0312 847 53 88
baskentfirinmakina.com

ROTARY SERİSİ
XA810

DÖNER ARABALI EKMEK FIRINI
ROTARY RACK BREAD OVEN

Döner Arabalı Ekmek Fırınları endirekt ısıtmalı, hava sirkülasyon sistemiyle çalışan ve buhar sistemi ile donatılmış, unlu mamul için en iyi pişirme şartlarını sağlayan kullanışlı ve ekonomik fırınlardır.

Rotary Rack Bread Ovens are useful and economical ovens with indirect heating, powered by air circulating system and equipped with a steam system and providing the best baking conditions for baked good.

ROTARY XA810
5400 EKMEK
G: 1850 D: 2225 Y: 2300

ENERJİ KAYNAKLARI
Mazot - Doğalgaz - Katı Yakıt - LNG

ENERGY SOURCE
DIESEL-NATURAL GAS- SOLİD FUEL - LNG

Teknik Özellikler *Technical Specification*

Kapasite Capacity	Tepsi Sayısı Number of Trays	Tepsi Ebadı Dimension of Tray	Tavalar Arası Mesafe Distance Between Trays	Genişlik Width (mm)	Derinlik Depth (mm)	Yükseklik Height (mm)	Elektrik Gücü Electrical Power (kW)	Ağırlık Weight (kg)	Isı Gücü Heat Power (kW)	Kontrol Sistemi Control System
5400	14 - 18	800 * 1100 740 * 1040	93 - 114	1850	2225	2300	5,5	2450	80	Manuel Dijital

BAFM BAŞKENT FIRIN MAKİNALARI

ROTARY SERİSİ
XU810

DÖNER ARABALI EKMEK FIRINI
ROTARY RACK BREAD OVEN

Yeni geliştirilen ısı geliştiricilerimizde; yanma odasında üretilen ısı, klasik sistemlere göre çok daha fazla emilerek pişme kabinine aktarılmaktadır. Bu daha düşük enerji tüketimi ile birlikte kalite 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.

In our newly developed heat developers, the heat produced in burning units are transferred to baking cabin by being absorbed much more than the classic systems. This enables quality and homogenous baking with less energy consumption. With the innovation in vapor production system, large amounts of vapor are obtained in vertical plates and the moist required for each pan is obtained abundantly.

ROTARY XU810
5400 EKMEK
G: 1850 D: 2225 Y: 2300

ENERJİ KAYNAKLARI
Mazot - Doğalgaz - Katı Yakıt - LNG

ENERGY SOURCE
Diesel - Natural Gas- Solid Fuel - LNG

Teknik Özellikler *Technical Specification*

Kapasite Capacity	Tepsi Sayısı Number of Trays	Tepsi Ebadı Dimension of Tray	Tavalar Arası Mesafe Distance Between Trays	Genişlik Width (mm)	Derinlik Depth (mm)	Yükseklik Height (mm)	Elektrik Gücü Electrical Power (kW)	Ağırlık Weight (kg)	Isı Gücü Heat Power (kW)	Kontrol Sistemi Control System
5400	14 - 18	800 * 1100 740 * 1040	93 - 114	1850	2225	2300	5,5	2450	80	Manuel Dijital

0312 847 53 88
baskentfirinmakina.com

ROTARY SERİSİ
X565/X680

DÖNER ARABALI EKMEK FIRINI
ROTARY RACK BREAD OVEN

Döner arabalı fırınların brülörleri yan tarafta olduğundan dar uzun hacimdeki pastane ve fırınlara kolayca monte edilebilir. Yanma hücresi (cehen nemlik) 1000C'den daha fazla ısıya dayanıklı özel alaşımlı (AISI 321S) paslanmaz çelikten yapılmıştır. Ön paneller tamamen paslanmaz sactan imal edilmiş olup, pas ve kararma olmaz.

As the burners of rotary rack ovens are on the side, it can easily be intstalled in patisseries and bakeries in narrow and long volume place. Burning cell is made of stainless steel special allow (AISI 321S) resistant to heat more than 1000C. Front panel are made completely of stainless steel plate, no oxidation or tarnishing is experienced

ROTARY X565
2400 EKMEK
G: 1400 D: 1750 Y: 1800

ROTARY X680
3000 EKMEK
G: 1650 D: 1800 Y: 1950

ENERJİ KAYNAKLARI
Mazot - Doğalgaz - Katı Yakıt-Elektrik - LNG

ENERGY SOURCE
Diesel - Natural Gas- Solid Fuel -Electric - LNG

X565/ X680 Teknik Özellikler/ *Technical Specification*

Kapasite Capacity	Tepsi Sayısı Number of Trays	Tepsi Ebadı Dimension of Tray	Tavalar Arası Mesafe Distance Between Trays	Genişlik Width (mm)	Derinlik Depth (mm)	Yükseklik Height (mm)	Elektrik Gücü Electrical Power (kW)	Ağırlık Weight (kg)	Isı Gücü Heat Power (kW)	Kontrol Sistemi Control System
2400	12 - 15	530 * 650	100 - 112	1400	1750	1800	2,9+30	1400	30	Manuel Dijital
3000	13 - 15	600 * 800	114 - 90	1650	1800	1950	4,5+40	1600	40	Manuel Dijital

BAFM BAŞKENT FIRIN MAKİNALARI

ROTARY SERİSİ
X460

DÖNER ARABALI EKMEK FIRINI
ROTARY RACK BREAD OVEN

Takılan lambalar sayesinde mükemmel bir aydınlatma temin edilmiş olup lambalar kolayca dışardan değiştirilmektedir. Fırınlarda su yumuşatma ünitesi kullanılması önemle tavsiye edilir. Döner fırınlarımız mazotlu, doğalgazlı ve elektrikli ve LNG yakıtlı olarak üretilebilmektedir.

A perfect illumination is provided by the lamps on the door and lamps can easily be changed from outside. Using water softening unit in ovens is essentially advised. Our rotating furnaces are produced with diesel, natural gas and electricity.

ROTARY X460
2400 EKMEK
G: 1350 D: 1560 Y: 2100

ENERJİ KAYNAKLARI
Mazot - Doğalgaz - Katı Yakıt-Elektrik -LNG

ENERGY SOURCE
Diesel - Natural Gas- Solid Fuel-Electric - LNG

Teknik Özellikler *Technical Specification*

Kapasite Capacity	Tepsi Sayısı Number of Trays	Tepsi Ebadı Dimension of Tray	Tavalar Arası Mesafe Distance Between Trays	Genişlik Width (mm)	Derinlik Depth (mm)	Yükseklik Height (mm)	Elektrik Gücü Electrical Power (kW)	Ağırlık Weight (kg)	Isı Gücü Heat Power (kW)	Kontrol Sistemi Control System
2400	13 - 17	40 * 60	8.8 - 9.8	1350	1450	2000	3	630	26	Manuel Dijital

0312 847 53 88
baskentfirinmakina.com

KUBBELİ FIRIN
KB120/KB190

KUBBELİ BORULU FIRIN
DOMED TUBULAR OVEN

Fırın içindeki kubbe sayesinde pişirilecek ürünün nemi fırın içerisinde hapsedilerek ürünlerinizin kalitesi üst düzeye çıkar, ideal pişirme alanı ile tezgah fırıncılığın vazgeçilmez taş dekoru ile mekanınıza şıklık ürünlerinize kalite katar.

Thanks to the dome inside the oven, the moisture of the product to be baked is trapped in the oven, and the quality of your products is maximized. With the ideal baking area and the indispensable stone of the bakery, it adds quality to your products.

KB120
5400 EKMEK
G: 1900 D: 3000 Y: 2000

KB190
5400 EKMEK
G: 2500 D: 3000 Y: 2000

ENERJİ KAYNAKLARI
Mazot - Doğalgaz - Katı Yakıt - LNG

ENERGY SOURCE
Diesel - Natural Gas- Solid Fuel - LNG

KB120/KB190 Teknik Özellikler *Technical Specification*

Kapasite Capacity	Pişirme Alanı Baking Area	Kat Adeti Number of Decks	Genişlik Width (mm)	Derinlik Depth (mm)	Yükseklik Height (mm)	Elektrik Gücü Electrical Power (kW)	Ağırlık Weight (kg)	Isı Gücü Heat Power (kW)	Kontrol Sistemi Control System
5400	1200*2050	2	1900	3000	2000	3	6500	110	Manuel Dijital
5400	1900*2010	2	2500	3000	2000	3	9000	110	Manuel Dijital

CRAFT SERİSİ
CRAFT 150

TAŞ TABANLI BORULU FIRIN
STONE-BASED STEAM PIPE OVEN

Baskent borulu ısıtmalı fırın, buhar borulu ve taş tabanlı olarak üretilmiştir. Isıtma kapalı çevrim sistemi ile çalışır. Her katın tavan ve tabanı borularla çevrili olmasından dolayı homojen bir pişirme sağlar. Tamamen paslanmaz çelik malzemeden imal edilmiştir. En önemli özelliği ise ısı kaybını minumuma indirererek yakıt tasarrufu sağlar

Baskent steam pipe ovens are produced with stone based and steam pipe system. Heating works with a closed loop system. Due to the fact that the ceiling and floor of each deck are surrounded by tubes, it provides a homogeneous baking. It is made entirely of stainless steel material. The most important feature is that it saves fuel by minimizing heat loss.

CRAFT 150
5400 EKMEK
G: 2450 D: 3500 Y: 2200

ENERJİ KAYNAKLARI
Mazot - Doğalgaz - Katı Yakıt - LNG
ENERGY SOURCE
Diesel - Natural Gas- Solid Fuel - LNG

Teknik Özellikler *Technical Specification*

Kapasite Capacity	Kat Adeti Number of Decks	Pişirme Alanı Baking Area	Kat Arası Mesafe Distance Between Decks	Genişlik Width (mm)	Derinlik Depth (mm)	Yükseklik Height (mm)	Elektrik Gücü Electrical Power (kW)	Ağırlık Weight (kg)	Isı Gücü Heat Power (kW)	Kontrol Sistemi Control System
5400	4	1850 * 2050	195	2450	3500	2200	5,5	7000	100	Manuel Dijital

0312 847 53 88
baskentfirinmakina.com

CRAFT SERİSİ
CRAFT 125

TAŞ TABANLI BORULU FIRIN
STONE-BASED STEAM PIPE OVEN

Baskent borulu ısıtmalı fırın, buhar borulu ve taş tabanlı olarak üretilmiştir. Isıtma kapalı çevrim sistemi ile çalışır. Her katın tavan ve tabanı borularla çevrili olmasından dolayı homojen bir pişirme sağlar. Tamamen paslanmaz çelik malzemeden imal edilmiştir. En önemli özelliği ise ısı kaybını minumuma indirererek yakıt tasarrufu sağlar

Baskent steam pipe ovens are produced with stone based and steam pipe system. Heating works with a closed loop system. Due to the fact that the ceiling and floor of each deck are surrounded by tubes, it provides a homogeneous baking. It is made entirely of stainless steel material. The most important feature is that it saves fuel by minimizing heat loss.

CRAFT 125
4000 EKMEK
G: 2450 D: 3500 Y: 2000

ENERJİ KAYNAKLARI
Mazot - Doğalgaz - Katı Yakıt - LNG

ENERGY SOURCE
Diesel - Natural Gas- Solid Fuel - LNG

Teknik Özellikler *Technical Specification*

Kapasite Capacity	Kat Adeti Number of Decks	Pişirme Alanı Baking Area	Kat Arası Mesafe Distance Between Decks	Genişlik Width (mm)	Derinlik Depth (mm)	Yükseklik Height (mm)	Elektrik Gücü Electrical Power (kW)	Ağırlık Weight (kg)	Isı Gücü Heat Power (kW)	Kontrol Sistemi Control System
4000	3	1850 * 2050	195	2450	3500	2000	3	6000	100	Manuel Dijital

CRAFT SERİSİ
CRAFT 50/80/100
TAŞ TABANLI BORULU FIRIN
STONE BASED STEAM PIPE OVEN

Baskent borulu ısıtmalı fırın, buhar borulu ve taş tabanlı olarak üretilmiştir. Isıtma kapalı çevrim sistemi ile çalışır. Her katın tavan ve tabanı borularla çevrili olmasından dolayı homojen bir pişirme sağlar. Tamamen paslanmaz çelik malzemeden imal edilmiştir. En önemli özelliği ise ısı kaybını minumuma indirererek yakıt tasarrufu sağlar

Baskent steam pipe ovens are produced with stone based and steam pipe system. Heating works with a closed loop system. Due to the fact that the ceiling and floor of each deck are surrounded by tubes, it provides a homogeneous baking. It is made entirely of stainless steel material. The most important feature is that it saves fuel by minimizing heat loss.

FIRIN AĞIRLIKLARI -WEIGHT
Craft 50 - 3250 kg
Craft 80 - 4500 kg
Craft 100- 5500 kg

ENERJİ KAYNAKLARI
Mazot - Doğalgaz - Katı Yakıt - LNG

ENERGY SOURCE
Diesel - Natural Gas- Solid Fuel - LNGS

Teknik Özellikler *Technical Specification*

MODEL	Kapasite Capacity	Kat Adeti Number of Decks	Pişirme Alanı Baking Area	Kat Arası Mesafe Distance Between Decks	Genişlik Width (mm)	Derinlik Depth (mm)	Yükseklik Height (mm)	Elektrik Gücü Electrical Power (kW)	Isı Gücü Heat Power (kW)	Kontrol Sistemi Control System
CRAFT 50	2000	4	1250*1400	195	1900	2750	2050	2	50	Manuel Dijital
CRAFT 80	2500	4	1230*1800	195	1900	2900	2050	2	90	Manuel Dijital
CRAFT 100	3200	4	1230*2050	195	1900	3500	2050	3	100	Manuel Dijital

0312 847 53 88
baskentfirinmakina.com

TÜNEL FIRIN

ENDÜSTRİYEL TAM OTOMATİK EKMEK PİŞİRME
INDUSTRIAL FULL AUTOMATIC TUNNEL OVEN

Hava sirkilasyonlu sikloterm tünel fırın 15 m² ile 80 m² arasında değişik ölçülerde üretilebilmektedir. Tel taban sayesinde tavalı ürünlerin ve çeşit ürünlerin homojen pişme verimi çok yüksek düzeydedir. Giriş ısısı ve çıkış ısısı ayrı derecelerde ayarlanabilme özelliği ile ürünlerin ısı dengesi çok rahat bir şekilde ayarlanabilmektedir. İç ısı hava klepeleri sayesinde hava yönlendirmeleri otomatik bir şekilde yapılmaktadır. Hava boşaltma sistemi ile ürün üzerindeki fazla nem miktarı dışa aktarılmaktadır.

Cyclotherm tunnel oven with air circulation can be produced in different sizes between 15 m2 and 80 m2. Thanks to the wire base, the homogeneous baking efficiency of tray products and varieties is very high. The heat balance of the products can be adjusted very comfortably with the feature that the inlet temperature and outlet temperature can be adjusted in different degrees. Thanks to the internal heat air flap, air guides are made automatically. With the evacuation system, the excess moisture on the product is exported.

-Ekonomik üretim
-Yakıt tasarrufu
-PLC kontrollü kolay ve problemsiz işletim
-Kaydırma ve gerdirme sistemi ile uzun bant ömrü
Az işgücü

-Economic production
-Fuel saving
-Easy and trouble-free operation with PLC control
-Long tape life with sliding and stretching system
-Less labor

0312 **847 53 88**
baskentfirinmakina.com

PASTANE GRUBU

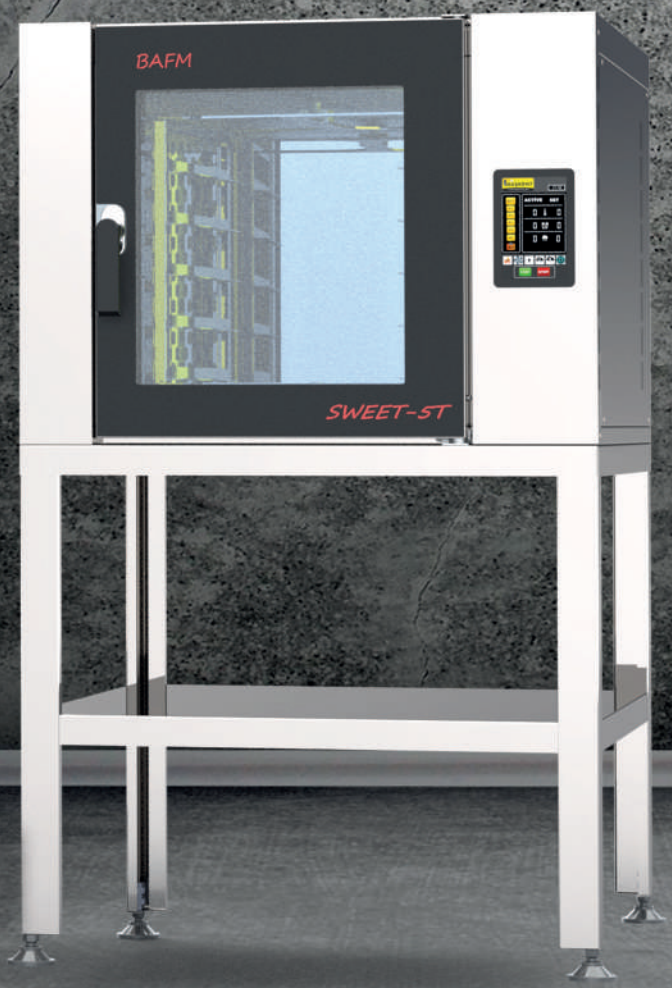
PATISSERIE GROUP

BAFM BAŞKENT
FIRIN MAKİNALARI

pişirmede daima öne geçin

Sweet 5T-2

Sweet 5T



SWEET 5T

DÖNER RAFLI SİSTEM
ROTARY SHELF SYSTEM

Sweet serisi fırınlar son teknoloji ile donatılmıştır. A kalite elektrik tasarrufu ile pişirme maliyetlerini düşürür. Sweet serisi fırınlar döner raf sistemi sayesinde ürün pişirme kalitenizi artırır. Sweet serisi fırınlarla pişirmenin tadına varın.

Sweet series ovens are equipped with lastest technology. It reduces baking costs with "A" quality electricity saving. Sweet series ovens increares your baking quality thanks to the rotating shelf system. Enjoy baking with Sweet series ovens.

Sweet 5T
Tezgahüstü Fırın
Countertop

Sweet 5T Serisi Fırın Teknik Özellikler *Technical Specification*

Model	Tepsi Sayısı Number of Tray	Tepsi Ebadı Dimensions of Tray	Tavalar Arası Mes. Distance Between Tray	Genişlik Width (mm)	Derinlik Depth (mm)	Yükseklik Height (mm)	Elektrik Gücü Electrical Power (Kw)	Ağırlık Weight (Kg)	Kontrol Sistemi Control System
Sweet 5T	5	40x60	9	940	1050+175	695	6,5	120	Dijital
Sweet 5T-2	10	40x60	9	940	1050+175	1390	13	240	Dijital

SWEET SERİSİ
XT460-10T
PASTAMATİK
CAKEMATIC

Pastanelerin ürünleri üzerindeki dengesiz pişirmeye yönelik şikayetlerine Pastamatik ile çözüm getirdik. Artık Pastamatiğin döner rafı, tava aralarındaki hava sirkülasyonu eşit şekilde dağılan hava klepelerinin sayesinde her tava üzerinde isteğe göre pişirme dengesi elde edebilir. Ayrıca fırının alt kısmında bulunan mayalama odası pişirilmek için bekleyen ürünün gelişmesini sağlamaktadır. Pastamatik Türkiye'de ilk ve tektir.

Complaints about unbalanced baking on patisserie product are solved with Cakematic. Now, desired baking balance can be obtained on each tray through the rotating shelves and air valves spreading air equally between the pans. Also, fermenting room under the furnace develops the product to be baked. Cake matic is the first and unique in the world.

SWEET XT460 - 10TP
G: 1040 D: 1240 Y: 2150

ENERJİ KAYNAKLARI : Elektrik - Doğalgaz
ENERGY SOURCE - Electric- Natural Gas

Teknik Özellikler *Technical Specification*

Tepsi Sayısı Number of Trays	Tepsi Ebadı Dimensions of Tray (mm)	Tavalar Arası Mes. Distance Between Trays	Genişlik Width (mm)	Derinlik Depth (mm)	Yükseklik Height (mm)	Elektrik Gücü Electrical Power (kW)	Ağırlık Weight (kg)	Isı Gücü Heat Power (kW)	Kontrol Sistemi Control System
10	400 - 600	9,5	1040	1240	2150	4	575	16,5	Manuel Dijital

0312 847 53 88
baskentfirinmakina.com

SWEET SERİSİ
KOMBİN XD460
PASTAMATİK
CAKEMATIC

Konveksiyonlu fırın özellikle pastanelerde, restorantlarda, otellerde ve fırınlarda küçük ölçekli pasta, börek, sandviç ekmek üretimi için tasarlanmıştır.

The convectional oven is especially designed for the production of small-scale cakes, pies, sandwiches in patisseries, restaurants, hotels and bakeries.

KOMBİN XD460
5400 EKMEK
G: 1010 D: 1150 Y: 1780

ENERJİ KAYNAKLARI
Elektrik

ENERGY SOURCE
Electric

Teknik Özellikler *Technical Specification*

Tepsi Sayısı Number of Trays	Tepsi Ebadı Dimensions of Tray (mm)	Tavalar Arası Mes. Distance Between Trays	Genişlik Width (mm)	Derinlik Depth (mm)	Yükseklik Height (mm)	Elektrik Gücü Electrical Power (kW)	Ağırlık Weight (kg)	Isı Gücü Heat Power (kW)	Kontrol Sistemi Control System
5+2	40 * 60	8,7	1000	1250	2300	4	485	9+7	Manuel Dijital

MODÜLER XE SERİSİ
XE 60*120 / XE 80*120

MODÜLER ELEKTRİKLİ KATLI FIRIN
MODULAR ELECTRICAL DECK OVEN

Başkent Elektrikli Katlı Fırının özelliği her katın bağımsız çalışabilmesidir. Katları taş tabanlı olduğundan ısıyı eşit olarak yayar. Sıcaklık (kat içi alt ve üst sıcaklığı) ve buhar zamanı her katta isteğe göre farklı ayarlanabilir. Böylece her katta farklı ürün pişirilebilir. Pişirme öncesi mayalanma için fırının altında sıcaklığı ve nemi ayarlanabilen mayalanma kabini vardır. Düşük enerji tüketimi sağlar.Teker sistemi sayesinde kolayca hareket ettirilebilir

The feature of Baskent Electrical Deck Oven each deck can work independently. it spreads the heat equally as its decks are stone based. Temperature (inter deck lower and upper temperature) and steam time can be adjusted differently in each deck. Thus, a different product can be baked in each deck. For fermentation before baking, there is a fermentation cabinet under the oven with adjustable temperature and humidity.It provides low energy consumption. it can be moved anywhere due to wheels.

MODÜLER XE 60/120
G: 1000 D: 1400 Y: 330

MODÜLER XE 80/120
G: 1600 D: 1400 Y: 330

ENERJİ KAYNAKLARI
Elektrik

ENERGY SOURCE
Electric

XE 60*120 / XE 80*120 Teknik Özellikler *Technical Specification*

Pişirme Yüzeyi Baking Area Dimensions (mm)	Kat Adeti Number of Decks	Maya Dolabı Fermantation Cabin	Pişirme Alanı One Deck Baking Area (m2)	Tek Kat Genişlik Deck Width (mm)	Tek Kat Derinlik Deck Depth (mm)	Tek Kat Yükseklik Deck Height (mm)	Elektrik Gücü Electrical Power (kW)	Kontrol Sistemi Control System
600*1200	1 - 4	İsteğe Bağlı (Optional)	0,75 m2	1000	1400	330	9	Manuel Dijital
800*1200	1 - 4	İsteğe Bağlı (Optional)	0,96 m2	1600	1400	330	11	Manuel Dijital

0312 **847 53 88**
baskentfirinmakina.com

MODÜLER XE SERİSİ

XE 100*110/ XE 120*120 / XE 120*210

MODÜLER KATLI FIRIN

MODULAR ELECTRICAL DECK OVEN

Başkent Elektrikli Katlı Fırının özelliği her katın bağımsız çalışabilmesidir. Katları taş tabanlı olduğundan ısıyı eşit olarak yayar. Sıcaklık (kat içi alt ve üst sıcaklığı) ve buhar zamanı her katta isteğe göre farklı ayarlanabilir. Böylece her katta farklı ürün pişirilebilir. Pişirme öncesi mayalanma için fırının altında sıcaklığı ve nemi ayarlanabilen mayalanma kabini vardır. Düşük enerji tüketimi sağlar.Teker sistemi sayesinde kolayca hareket ettirilebilir

The feature of Baskent Electrical Deck Oven each deck can work independently. it spreads the heat equally as its decks are stone based. Temperature (inter deck lower and upper temperature) and steam time can be adjusted differently in each deck. Thus, a different product can be baked in each deck. For fermentation before baking, there is a fermentation cabinet under the oven with adjustable temperature and humidity.It provides low energy consumption. it can be moved anywhere due to wheels.

MODÜLER XE 120/120
G: 1600 D: 1600 Y: 330

MODÜLER XE 100/110
G: 1460 D: 1460 Y: 330

MODÜLER XE 120/210
G: 1600 D: 2000 Y: 330

ENERJİ KAYNAKLARI
Elektrik

ENERGY SOURCE
Electric

XE 120*120/XE 100*110/XE 120*210 Teknik Özellikler *Technical Specification*

Pişirme Yüzeyi Baking Area Dimensions (mm)	Kat Adeti Number of Decks	Maya Dolabı Fermantation Cabin	Pişirme Alanı One Deck Baking Area (m2)	Tek Kat Genişlik Deck Width (mm)	Tek Kat Derinlik Deck Depth (mm)	Tek Kat Yükseklik Deck Height (mm)	Elektrik Gücü Electrical Power (kW)	Kontrol Sistemi Control System
1200*1200	1 - 4	İsteğe Bağlı (Functional)	1,44 m2	1600	1600	330	14	Manuel Dijital
1000*1100	1 - 4	İsteğe Bağlı (Functional)	1,1 m2	1460	1460	330	12	Manuel Dijital
1200*2100	1 - 4	İsteğe Bağlı (Functional)	2,5 m2	1600	2000	330	20	Manuel Dijital

HAMUR İŞLEME GRUBU

DOUGH PROCESSING GROUP

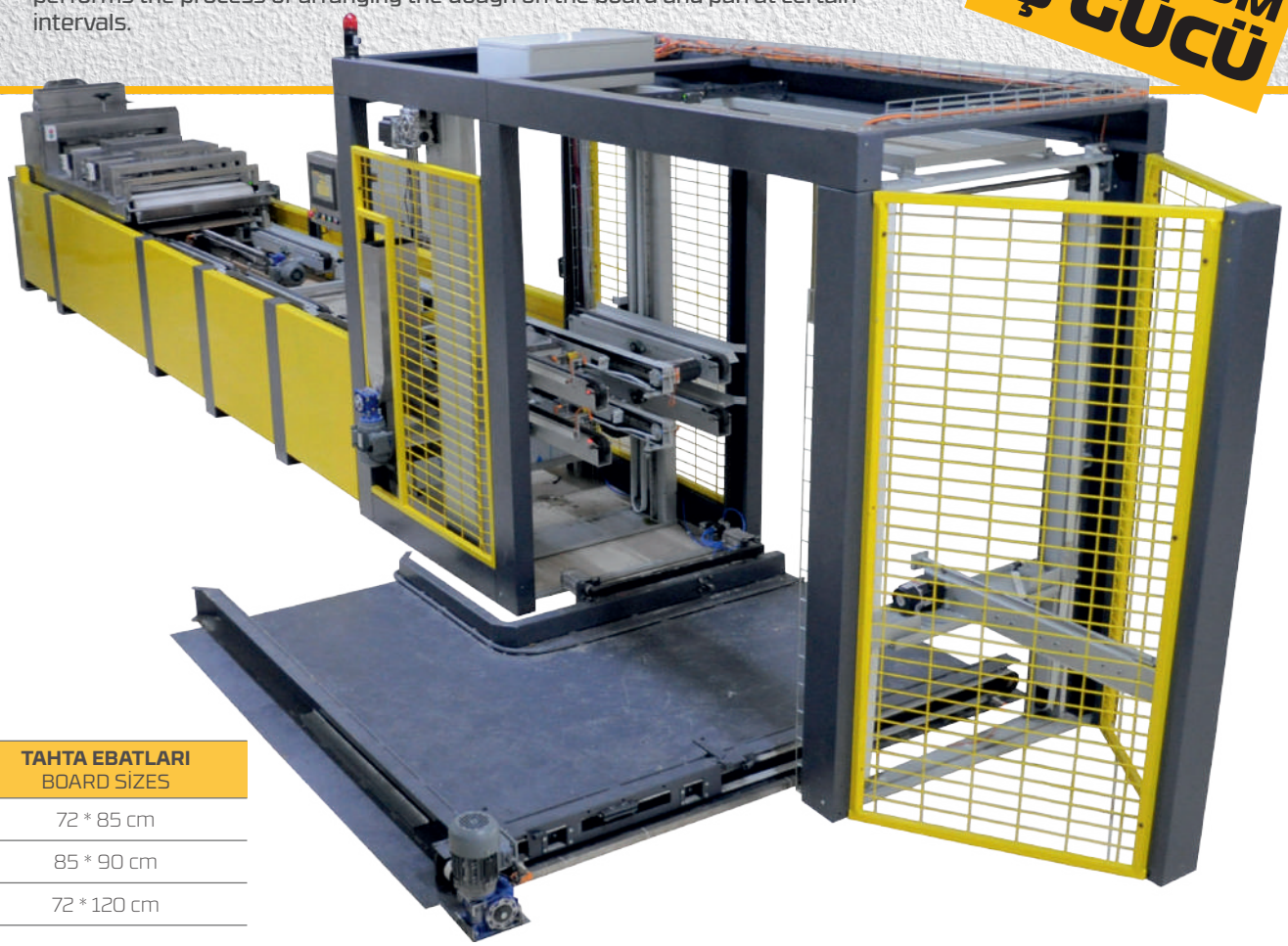
PASA DİZME MAKİNESİ
Q125 / Q200

PASA DİZME MAKİNASI
DOUGH SORTING MACHINE

Hamur pasa dizme makinesi nitelikli personele ihtiyaç olmadan hamurları pasaya dizer. Çift yastık sayesinde hamurlara rahat bir şekilde boyunu ve şeklini ayarlama imkanı sunar. Tam otomatik ve Yarı Otomatik 2 ayrı sistem bulunmaktadır. Tahta ve tavaya hamurları belirli aralıklarla dizme işlemini otomatik bir şekilde yapmaktadır.

The dough sorting machine arranges the dough on the board without the need for qualified personnel. Thanks to the double pillow, it provides the opportunity to adjust the length and shape of the dough comfortably. There are 2 separate systems, full automatic and semi-automatic. It automatically performs the process of arranging the dough on the board and pan at certain intervals.

ÖZEL ÇÖZÜMLERLE DAR ALANDA **MAKSİMUM İŞ GÜCÜ**



TAHTA EBATLARI BOARD SİZES
72 * 85 cm
85 * 90 cm
72 * 120 cm

Teknik Özellikler *Technical Specification*

Model	Genişlik Width (mm)	Derinlik Depth (mm)	Yükseklik Height (mm)	Elektrik Gücü Electrical Power (kW)	Çalışma Sistemi Working System
Q 125	1350	4000	1400	6	Yarı Otomatik (Semi-Automatic)
Q 200	1350+4500	6000	2000	9	Tam otomatik (Full Automatic)

0312 847 53 88
baskentfirinmakina.com

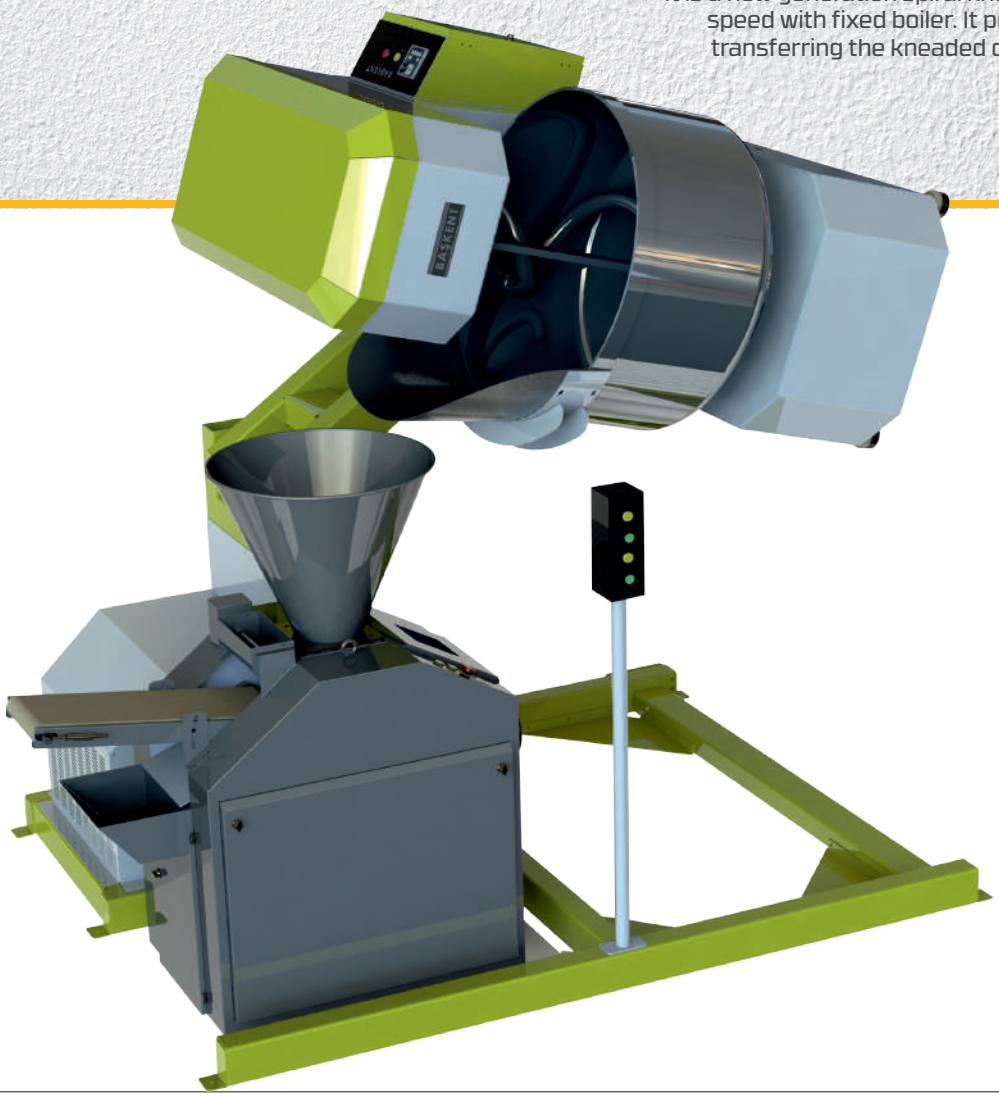
KDSM

KENDİNDEN DEVİRMELİ, SABİT KAZANLI OTOMATİK SPİRAL MİKSER

SELF LIFTING-TILTING, FIXED BOWL AUTOMATIC SPIRAL MIXER

Sabit kazanlı çift devirli yeni nesil spiral yoğurma makinesidir. Yoğrulan hamuru el değmeden kesme makinesine aktararak seri üretim sağlar.

It is a new generation spiral kneading machine with double speed with fixed boiler. It provides mass production by transferring the kneaded dough to the divider without touching it.



Teknik Özellikler *Technical Specification*

Un Kapasitesi Floor Capacity (kg)	Kazan Ölçüsü Dimensions of Bowl (mm)	Genişlik Width (mm)	Derinlik Depth (mm)	Yükseklik Height (mm)	Hamur Dökme Yüksekliği Dough Discharcing Height	Elektrik Gücü Electrical Power (kW)	Ağırlık Weight (kg)
125	Çap Diameter: 900 Yükseklik Height: 470	2370	1770	1620	1500	11	1230

MİKSER SERİSİ
SPM 250

MOBİL MİKSER KAZANI
MOBILE MIXER BOWL

En önemli özelliği hareketli kazan sistemi ile yedek kazan kullanılabilmesidir. Hareketli kazan otomatik kaldır devir makinesi ile uyumlu çalışmaktadır.. Kazanı, spiral ve bıçak takımı tamamen paslanmaz çelikten imal edilmektedir. Otomatik ve manuel kullanma seçenekleri mevcuttur. Ayarlanabilir yoğurma süresi özelliğine sahiptir. Çift devirli motoru sayesinde iki farklı hızda kullanılabilir ve acil durumlarda durdurma fonksiyonu kontol panelinde bulunmaktadır.

The most important feature is the ability to use a replacement bowl with a moving bowl system. The moving bowl works in harmony with the automatic lifting tilting machine. The bowl, spiral and knives are made entirely of stainless steel. Automatic and manual usage options are available. It has adjustable kneading time feature. Thanks to its two speed motor, it can be used at two different speeds and the stop function in case of emergency is located on the control panel

Teknik Özellikler *Technical Specification*

Un Kapasitesi Flour Capacity (kg)	Kazan Çapı Bowl Diameter (mm)	Kazan Yüksekliği Bowl Height (mm)	Genişlik Width (mm)	Derinlik Depth (mm)	Yükseklik Height (mm)	Ağırlık Weight (kg)	Elektrik Gücü Electrical Power (kW)
150	1000	515	1150	2060	1620	1050	16

0312 847 53 88
baskentfirinmakina.com

MİKSER SERİSİ
SPM 150

OTOMATİK SPİRAL MİKSER
AUTOMATIC SPIRAL MIXER

Sabit kazanlı, iki devirli spiral hamur yoğurma makinalarıdır. Paslanmaz kazan, spiral ve bıçak takımı paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Küçük gramajlarda hamur yoğurabilme ve ayarlabilir yoğurma süresi özelliğine sahiptir. Geleneksel hamur yoğurma makinelerine kıyasla hamur yoğurma süresini yarı yarıya düşürür.

They are fixed bowl, two-speed spiral dough kneading machines. Stainless steel bowl, spiral and knives are made of stainless steel. It has the feature of kneading the dough in small weights and adjustable kneading time. Reduces dough kneading time by half compared to traditional dough kneading machines

Teknik Özellikler *Technical Specification*

Un Kapasitesi Flour Capacity (kg)	Kazan Çapı Bowl Diameter (mm)	Kazan Yüksekliği Bowl Height (mm)	Genişlik Width (mm)	Derinlik Depth (mm)	Yükseklik Height (mm)	Ağırlık Weight (kg)	Elektrik Gücü Electrical Power (kW)
150	1000	515	1000	1830	1620	980	11,5

MİKSER SERİSİ
SPM 125
OTOMATİK SPİRAL MİKSER
AUTOMATIC SPIRAL MIXER

Sabit kazanlı, iki devirli spiral hamur yoğurma makinalarıdır. Paslanmaz kazan, spiral ve bıçak takımı paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Küçük gramajlarda hamur yoğurabilme ve ayarlabilir yoğurma süresi özelliğine sahiptir. Geleneksel hamur yoğurma makinelerine kıyasla hamur yoğurma süresini yarı yarıya düşürür.

They are fixed bowl, two-speed spiral dough kneading machines. Stainless steel bowl, spiral and knives are made of stainless steel. It has the feature of kneading the dough in small weights and adjustable kneading time. Reduces dough kneading time by half compared to traditional dough kneading machines.

Teknik Özellikler *Technical Specification*

Un Kapasitesi Flour Capacity (kg)	Kazan Çapı Bowl Diameter (mm)	Kazan Yüksekliği Bowl Height (mm)	Genişlik Width (mm)	Derinlik Depth (mm)	Yükseklik Height (mm)	Ağırlık Weight (kg)	Elektrik Gücü Electrical Power (kW)
125	900	470	900	1600	1620	890	11,5

0312 847 53 88
baskentfirinmakina.com

MİKSER SERİSİ
SPM50/ SPM100

OTOMATİK SPİRAL MİKSER
AUTOMATIC SPIRAL MIXER

Sabit kazanlı, iki devirli spiral hamur yoğurma makinalarıdır. Paslanmaz kazan, spiral ve bıçak takımı paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Küçük gramajlarda hamur yoğurabilme ve ayarlabilir yoğurma süresi özelliğine sahiptir. Geleneksel hamur yoğurma makinelerine kıyasla hamur yoğurma süresini yarı yarıya düşürür.

They are fixed bowl, two-speed spiral dough kneading machines. Stainless steel bowl, spiral and knives are made of stainless steel. It has the feature of kneading the dough in small weights and adjustable kneading time. Reduces dough kneading time by half compared to traditional dough kneading machines

Teknik Özellikler *Technical Specification*

MODEL	Hamur Kapasitesi Dough Capacity (kg)	Un Kapasitesi Flour Capacity (kg)	Kazan Ölçüsü Dimensions of Bowl (mm)	Genişlik Width (mm)	Derinlik Depth (mm)	Yükseklik Height (mm)	Ağırlık Weight (kg)	Elektrik Gücü Electrical Power (kW)
SPM 50	100	50	700*400	830	1200	1420	500	6
SPM 100	150	100	850*470	900	1400	1560	800	9

MİKSER SERİSİ
SPM 25

OTOMATİK SPİRAL MİKSER
AUTOMATIC SPIRAL MIXER

Sabit kazanlı, iki devirli spiral hamur yoğurma makinalarıdır. Paslanmaz kazan, spiral ve bıçak takımı paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Küçük gramajlarda hamur yoğurabilme ve ayarlabilir yoğurma süresi özelliğine sahiptir. Geleneksel hamur yoğurma makinelerine kıyasla hamur yoğurma süresini yarı yarıya düşürür.

They are fixed bowl, two-speed spiral dough kneading machines. Stainless steel bowl, spiral and knives are made of stainless steel. It has the feature of kneading the dough in small weights and adjustable kneading time. Reduces dough kneading time by half compared to traditional dough kneading machines.

Teknik Özellikler *Technical Specification*

Un Kapasitesi Flour Capacity (kg)	Kazan Ölçüsü Dimensions of Bowl (mm)	Genişlik Width (mm)	Derinlik Depth (mm)	Yükseklik Height (mm)	Ağırlık Weight (kg)	Elektrik Gücü Electrical Power (kW)
50 - 25	Çap: 500 Derinlik: 300	540	1000	1200	170	12,2

0312 847 53 88
baskentfirinmakina.com

KDM

OTOMATİK KALDIRMA DEVİRME MAKİNASI

AUTOMATIC LIFTING-TILTING MACHINE

Otomatik Kaldırma Devirme Makinesi mobil kazanlı spiral mikserin hareketli kazanı ile uyumlu çalışmaktadır. Mobil mikserde üretilen hamur el değmeden hamur kesme makinesine aktararak seri üretim sağlar

The Automatic Lifting-Tilting machine works in harmony with of the mobile mixer bowl. Provides mass production by transferring the dough produced in the mobile mixer to the volumetric dough divider without touching it

Teknik Özellikler *Technical Specification*

Un Kapasitesi Flour Capacity (kg)	Devirme Yüksekliği Tilting height (mm)	Genişlik Width (mm)	Derinlik Depth (mm)	Yükseklik Height (mm)	Kaldır Devir Sistemi Lift-Tilting System	Elektrik Gücü Electrical Power (kW)
750	2950	1290	2325	1800	Hidrolik	1,5

SPM-GK

KAZAN
BOWL

Teknik Özellikler *Technical Specification*

Un Kapasitesi Flour Capacity (kg)	Kazan Çapı Bowl Diameter (mm)	Kazan Yüksekliği Bowl Height (mm)	Genişlik Width (mm)	Derinlik Depth (mm)	Yükseklik Height (mm)
150	1000	515	1000	1100	1000

0312 847 53 88
baskentfirinmakina.com

BTK

HAMUR KESME TARTMA MAKİNASI
VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER

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.

Volumetrıc Dough Divider, the newest system of dough processing technology, cuts the dough in the desired weight with out compressing the dough and consume away it. All surfaces the dough comes into contact with are made of steinless steel.

Teknik Özellikler *Technical Specification*

Kesme Kapasitesi Cutting Capacity	Kesme Aralığı Grammage Range (gr)	Genişlik Width (mm)	Derinlik Depth (mm)	Yükseklik Height (mm)	Hamur Çıkışı Yüksekliği Dough Output Height	Ağırlık Weight (kg)	Elektrik Gücü Electrical Power (kW)
1000-2000 3600-4000	50-150 100-600 250-1000	620	1350	1500	900-100	500	1,8

BHÇM

HAMUR ÇEVİRME MAKİNASI

CONICAL ROUNDING MACHINE

Konik yuvarlama makinesi alüminyumdan üretilen bir koni ve etrafında spiral şekilde dolaşan alüminyum kollar sayesinde hamura yuvarlak şeklini verir. Unlama ve hava üfleme sistemi sayesinde hamurun oluğa ve tambura yapışması önlenir. Alüminyum aksam isteğe bağlı olarak teflon ile kaplanabilir.

The Conical Rounding Machine gives the dough its round shape thanks to cone made of aluminum and aluminum arms that spiral around it. Thanks to the flouring and air blowing system, the adhesion of the dough to the trough and drum is prevented. The aluminum parts can optionally be coated with teflon

Teknik Özellikler *Technical Specification*

Yuvarlama Kapasitesi Rounding Capacity	Genişlik Width (mm)	Derinlik Depth (mm)	Yükseklik Height (mm)	Hamur Çıkışı Yüksekliği Dough Output Height	Ağırlık Weight (kg)	Elektrik Gücü Electrical Power (kW)
50-100 100-600	1000	1000	1510	95	200	1,8

0312 847 53 88
baskentfirinmakina.com

BŞM

HAMUR İŞLEME(ŞEKİL VERME) MAKİNASI

DOUGH MOULDER MACHINE

Hamur İşleme(şekil verme) Makinesi tava ekmeği ve küçük baget dahil her çeşit ekmek hamurunu işleyebilecek özelliktedir. Makine üzerinde iki adet merdane olup, bunların aralıkları kademesiz olarak 0-25mm mesafede ayarlanabilmektedir. Merdanelere plastik sıyırma üniteleri eklenmiştir. Baskı tablası kolaylıkla ayarlanabilmektedir ve temizlik için olduğu yerde geriye doğru kolaylıkla açılabilmektedir. Maksimum şekil verme uzunluğu 420 mm'dir. Hamur işleme kapasitesi saatte 2500 adettir.

Dough Moulder can process every type of bread dough including griddle bread and small baguette. There are two cylinders on the machinery and the interval of these can be adjusted in 0-25 mm without grade. Plastic stripping units are added to the cylinders. Pressure table can be adjusted and opened easily towards back for cleaning. Maximum shaping lenght is 420 mm.

Teknik Özellikler *Technical Specification*

Genişlik Width (mm)	Derinlik Depth (mm)	Yükseklik Height (mm)	Hamur Çıkışı Yüksekliği Dough Output Height	Ağırlık Weight (kg)	Elektrik Gücü Electrical Power (kW)
680	1710	1060	900 - 100	220	1,8

BD154/BD238

HAMUR ARA DİNLENDİRME MAKİNASI

DOUGH INTERMEDIATE PROOFER

Hamur dinlendirme makinesi konik yuvarlama makinesinden gelen hamuru kendi içerisinde aktarma metoduyla tüm askılarda dolaştırarak dinlendirme işlemini çok kısa sürelere düşürür. Sağ ve sol çıkış alınabilmesi daha rahat çalışma imkanı sunar. Taşıma filelerinin plastik ve değiştirilebilir olması ile kolay ve hijyenik temizlik sağlanır. Cam kapaklar sayesinde hamurun durumu gözlenebilir. Tekerlekleri sayesinde istenilen yere hareket ettirilebilir.

The Dough Intermediate Proofer circulates the dough from the tapered rolling machine in all hangers with the method of transferring it in itself and makes the resting process in a very short time. Right and left exit allows for more comfortable operation. Easy and hygienic cleaning is ensured by the plastic and replaceable transport nets. Thanks to the glass cover, the condition of the dough can be observed. Thanks to its wheels, it can be moved to the desired place.

BD154/BD238 Teknik Özellikler *Technical Specification*

Dinlendirme Kapasitesi Proofing Capacity	Dinlendirme Aralığı Proofing Range	Dinlendirme Zamanı Proofing Time	Hamur Kapasitesi Dough Capacity	Genişlik Width (mm)	Derinlik Depth (mm)	Yükseklik Height (mm)	Hamur Çıkışı Yüksekliği Dough Output Height	Hamur Giriş Yüksekliği Dough Input Height	Elektrik Gücü Electrical Power (kW)
1800-2000	100-1000	5	154	1780	1250	2140	1100	910	0,75
1800-2200	100-1500	8,5	238	1780	1720	2140	1100	910	0,75

0312 847 53 88
baskentfirinmakina.com

HYM

HAMUR YOĞURMA MAKİNASI
DOUGH KNEADING MACHINE - FORK MIXER

Hamur Yoğurma makinesi her çeşit hamur için uygun olarak üretilmiştir. Karıştırma çatalı ve kazanı paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Karıştırma çatalı sayesinde hamuru ısıtmadan ve özelliğini bozmadan yoğurur. Sade ve basit yapısı sayesinde kolay ve uzun bir kullanım sunar.

The Dough Kneading Machine is produced suitable for all kinds of dough. The mixing fork and bowl are made of stainless steel. Thanks to the mixing fork, it kneads the dough without heating it and without disturbing its properties. Thanks to its simple and simple structure, it offers easy and long time use.

HYM50/HYM100/HYM150/HYM200/HYM250 Teknik Özellikler *Technical Specification*

Kapasite Capacity	Kapasite Capacity	Kazan Çapı Bowl Diameter	Motor Gücü Engine Power	Ağırlık Weight (kg)
HYM 50	50 kg - 1 Çuval (Sack)	75 cm	0,75 kW	200
HYM 100	100 kg - 2 Çuval (Sack)	90 cm	2,2 kW	310
HYM 150	150 kg - 3 Çuval (Sack)	100 cm	3 kW	360
HYM 200	200 kg - 4 Çuval (Sack)	110 cm	4 kW	415
HYM 250	250 kg - 5 Çuval (Sack)	120 cm	5,5 kW	460

PLANET MİKSER

PLANETARY MIXER

Planet mikserler her çeşit hamur, pasta kreması, yumurta, sütlü tatlı ve mayonez gibi gıda ürünlerini homojen bir şekilde karıştırmak için tasarlanmıştır. Kazanı çıkarılabilir olup kolaylıkla taşınabilir. Mikserle birlikte spiral kol, çırpıcı ve karıştırıcı kol mevcuttur.

Planetary mixers are designed to homogeneously mix all kinds of food products such as dough, pastry cream, eggs, milk desserts and mayonnaise. The bowl is removable and easily transportable. A spiral arm, beater and mixer arm are available with the mixer.

UN ELEME MAKİNASI

FLOUR SIFTING MACHINE

Un eleme makinesi yumuşak bir hamur elde etmek için unun içerisindeki tüm topakları ve un torbasından ve ya dışardan una karışabilecek tüm yabancı maddeleri ayrıştırır. Ayrıca unun oksijenlenmesini sağlayarak ürün kalitesini artırır.

The flour sieving machine separates all the lumps in the flour and all the impurities that may mix with the flour from the flour sack or from the outside to obtain a soft dough. It also provides oxygenation of flour, improving product quality.

PLANET MİKSER Teknik Özellikler *Planetary Mixer Technical Specification*

Kazan Hacmi Bowl Volume	Motor Gücü Engine Power	Ebatlar Dimensions (mm)	Ağrılık Weight	Kafa Dönüş Hızı Head Rotation Speed	Fırça Dönüş Hızı Brush Rotation Speed
60 Lt	1-1 / 4-1 (kW)	630 x 910 x 1370	220 kg	55 - 100 - 120	140 - 280 - 560

UN ELEME MAKİNASI Teknik Özellikler *Flour Sifting Machine Technical Specification*

Un Kapasitesi Flour Capacity	Genişlik Width	Derinlik Depth	Yükseklik Height	Elektrik Gücü Electrical Power	Ağırlık Weight
50 kg	790 mm	1100 mm	1650 mm	1,5 kW	80 kg

0312 847 53 88
baskentfirinmakina.com

YARDIMCI EKİPMANLAR

AUXILIARY EQUIPMENTS

BAFM BAŞKENT
FIRIN MAKİNALARI

UN ELEME

AMBAR TİP UN ELEME MAKİNASI
SILO TYPE FLOUR DRESSING MACHINE

SIRTINIZDAN YÜKÜ ALIR

KAPASİTE (CAPACİTY)
3 ÇUVAL (SACK)
5 ÇUVAL (SACK)
8 ÇUVAL (SACK)

KLİMA

KLİMA & HAMUR MAYALANDIRMA
CLIMATOR UNİT & MOISTURIZING

KLİMA & HAMUR MAYALANDIRMA Teknik Özellikler *Technical Specification*

Nem Aralığı Humidity Range	Kapasite Capacity	Elektrik Gücü Electrical Power	Su Girişi Water Input	Ölçüler Dimensions (mm)	Ağırlık Weight
30 - 90	10 m3	6 kW	1/2	450*200*1700	40 kg

0312 847 53 88
baskentfirinmakina.com

EKMEK DİLİMLEME MAKİNESİ

BREAD SLICING MACHINE

Büyük ölçekli fırınlar mutfaklar, restoranlar, oteller ve askeri birlikler için mükemmel tasarlanmış bir makinedir. Ekmek dilimleme işinize hızlı ve hijyenik bir çözüm sunar. Ekmeğin temas ettiği tüm yüzeyler gıdaya uygun malzemeden yapılmıştır. Sessiz ve titreşimsiz çalışır.

A perfectly designed machine for high scale bakeries, kitchens, restaurants, hotels, and military units. It offers a fast and hygienic solution to your bread slicing business. All surfaces with which the bread comes into contact are made of suitable material for food. Silent and vibration-free operation.

Teknik Özellikler *Technical Specification*

Kapasite (saat) Capacity (hour)	Dilim Kalınlığı Slice Thickness (mm)	Elektrik Gücü Electrical Power (kw)	Ölçüler Dimensions (mm)	Ağırlık Weight (kg)
500 Ekmek	10 / 13 / 16 / 20	0,37	65 * 72 * 110	130

BAŞKENT FIRIN MAKİNALARI

SOĞUK SU DOLABI

WATER REFRIGERATOR

SU DOZAJ

WATER DOSING UNIT

0312 847 53 88
baskentfirinmakina.com

PASA TAKIMI

ARABA & PALET TAKIMI
TROLLEY & PALETTE SET

A810

80*100 CM
14 / 18 SIRALI (TRAYS /pcs)

A680

60*80 CM
11 / 15 SIRALI (TRAYS /pcs)

A460

40*60 CM
10 / 20 SIRALI (TRAYS /pcs)

daha iyisi için

Başkent Fırın Makina

BAFM BAŞKENT

FIRIN MAKİNALARI

Ankara Merkez
Balıkhisar Mahallesi 33. Sokak No: 782
Akyurt - ANKARA / TURKEY
Tel : +90 312 847 53 88
Fax: +90 312 847 53 91
info@baskentfirinmakina.com

İstanbul Ofis
Cebeci Mahallesi, Atatürk Bulvarı
Bulvar İş Merkezi
No:111-113/24
Sultangazi - İstanbul / TURKEY
Tel: +90 506 467 52 87
info@baskentfirinmakina.com

0312 847 53 88
baskentfirinmakina.com