

Mac Tech

BAKERY MACHINERY



MAC-TECH | Güçlü Üretim İçin Akıllı Çözümler

Ekmekçilik ve unlu mamuller sektöründe faaliyet gösteren işletmelerin tüm ihtiyaçlarına çözüm sunan MAC-TECH, üretim hattınızın her aşaması için yenilikçi, ekonomik ve yüksek performanslı ekipmanlar tasarlayıp üretmektedir.

Farklı ölçü ve kapasitelerde sunduğumuz Döner Arabalı Fırınlr, Katlı Fırınlr, Konveksiyonlu Sistemler ve çok daha fazlası ile üretiminizi verimli hale getiriyoruz. Bununla birlikte, üretiminizin temelini oluşturan hamur işleme makineleri; Hamur Kesme ve Tartma Makinesi, Spiral Mikser, Planet Mikser, Uzun Şekil Verme Makinesi, Ara Dinlendirme Ünitesi, Konik Yuvarlama Makinesi ve özel üretim Mayalandırma Kabinleri ile tam donanımlı çözümler sunuyoruz.

Her işletme özeldir. Bu nedenle uzman ekibimiz, alanınıza ve üretim kapasitenize göre en uygun fırın ve işleme hattı organizasyonunu planlayarak, en doğru ve en ekonomik yatırımı yapmanızı sağlar.

MAC-TECH olarak, emeğinize teknoloji katıyor; daha kaliteli, daha hijyenik ve daha sürdürülebilir üretim için yanınızda yer alıyoruz.

MAC-TECH Specialises in The Design and Manufacture of High-Performance Equipment for the Bakery and Pastry Industry.

We offer a wide range of ovens in various sizes and capacities – Rotary Rack Ovens, Deck Ovens, and Convection Systems – designed to improve your productivity and baking quality.

Our dough processing line features essential machinery such as: Dough Dividers, Spiral Mixers. Planetary Mixers, Long Moulding, Intermediate Proofers, Conical Rounder, Custom-built Proofing Cabinets. Every production space is unique. That's why our expert team works closely with you to design the most efficient, hygienic, and cost-effective setup for your bakery.



PİŞİRME SİSTEMLERİ / OVEN SYSTEMS



DÖNER FIRIN **FODULA**
ROTARY OVEN **FODULA**



DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN **LİVA / LİRYA**
MINI ROTARY OVEN **LİVA / LİRYA**



KOMPAK FIRIN **MASTRO**
COMPACT OVEN **MASTRO**



ELEKTRİKLİ KATLI FIRIN **AYLA**
ELECTRICAL MULTI DECK OVEN **AYLA**

HER RENK SEÇENEĞİ İLE..

WITH EVERY COLOR OPTION..



MAC TECH



DÖNER FIRIN ROTARY OVEN FODULA

Fırınımız, yüksek performans, kusursuz ürün kalitesi ve en üst düzeyde enerji tasarrufu beklentisi olan fırıncılar için baştan tasarlandı. Kullanıcısına yıllarca kesintisiz hizmet sağlamak amacıyla, yanma haznesi paslanmaz çelik kullanılarak üretilmiş ve dayanıklılığı en üst seviyeye çıkarılmıştır.

Our rotary rack oven has been re-engineered for bakers demanding high efficiency, superior product quality, and maximum energy savings. To ensure many years of trouble-free service to its user, the combustion chamber is manufactured from stainless steel, significantly enhancing its durability and structural integrity.



MAC TECH

Fırının pişirme haznesindeki ayarlanabilir hava akış kanalları, sıcak havanın tüm katmanlara ve köşelere tamamen homojen dağılmasını sağlayarak kusursuz bir pişirme dengesi oluşturur. Yenilikçi ve güçlendirilmiş buhar sistemi, ürünler için gerekli olan nemi cömertçe ve fazlasıyla sağlar.

Fırın, elektrik, gaz veya dizel gibi farklı enerji türleriyle çalışabilme esnekliği sunar. Ayrıca, güçlü ısı yalıtımı ve çift katmanlı gözetleme camı, ısı kaybını sıfırlayarak enerji verimliliğini artırır ve kabin içi sıcaklık kararlılığını korur.

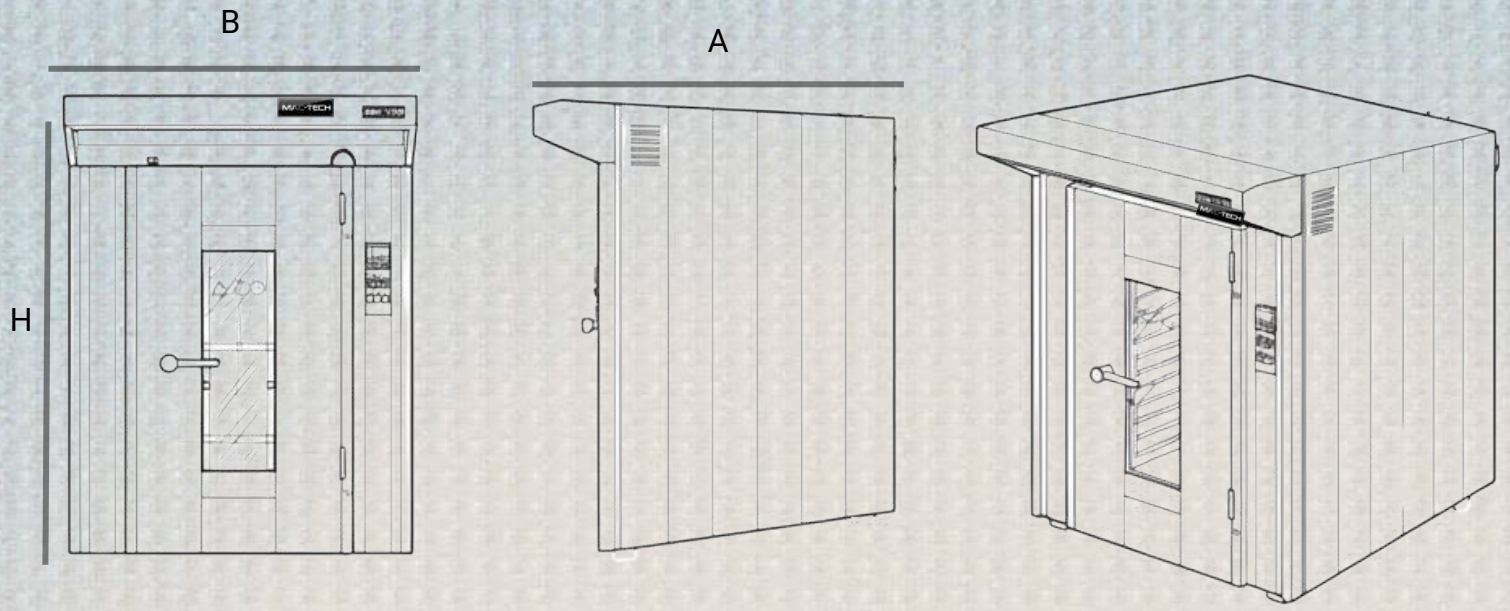
Piştirme kabini sıcaklığı, entegre elektronik kontrol sistemi aracılığıyla sürekli izlenir ve PID regülasyon hassasiyetiyle sabit tutulur. Bu, optimum termal kararlılık sağlayarak kusursuz bir piştirme homojenliği sunar. Fırın, ilk çalıştırmada hızlı termal toparlanma (quick-start) yeteneği sayesinde kullanıcıya hem zaman hem de enerji verimliliği kazandırır.

Güçlendirilmiş iç aydınlatma sistemi, ürünlerin pişme aşamasının kabin içindeki tüm noktalarda net ve kesintisiz gözlemlenmesini mümkün kılar. Kullanıcı dostu manuel veya PLC tabanlı otomatik kumanda panosu seçeneği, elektriksel dalgalanmalara karşı dayanıklı yapısıyla uzun operasyonel ömür garanti eder.

The oven's baking chamber features adjustable air flow channels, which ensure hot air is distributed completely uniformly across all layers and corners, thus creating a perfect baking balance. The innovative and reinforced steam system generously provides more than enough moisture required for the products.

The oven offers the flexibility to operate with different energy sources, such as electricity, gas, or diesel. Furthermore, robust heat insulation and the double-layered viewing glass eliminate heat loss, thus boosting energy efficiency and maintaining the internal temperature stability of the chamber.

The baking chamber temperature is continuously monitored and maintained at a constant level with PID regulation precision via the integrated electronic control system. This ensures optimum thermal stability, delivering flawless cooking homogeneity. The oven achieves rapid heat recovery through its quick-start capability upon initial operation, providing the user with savings in both time and energy efficiency. The reinforced internal lighting system allows for the clear and uninterrupted observation of product status across all points within the cabin during the baking phase. The user-friendly choice of either a manual or PLC-based automatic control panel is guaranteed to provide extended operational longevity due to its resilience against electrical fluctuations.



TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS	Birim / Unit	MT50G-F	MT50 E	MT60 G-F	MT60 G-F	MT60H G-F	MT80H E	MT80 G-F	MT80 E
Kapasite (370gr ad / 8s) Capacity (370 gr pcs / 8s)	Ad-pcs	1730	1730	2500	2500	3000	3000	5000	5000
	Kg (hamur/dough)	700	700	1000	1000	1200	1200	2000	2000
Pişirme Alanı / Baking Area	m2	4,2	4,2	5,2/6,2	5,2/6,2	7,6/8,6	7,6/8,6	11,2/13,8	11,2/13,8
Tava Kapasitesi / Tray Capacity	N	12	12	11/13	11/13	16/18	16/18	14/16/18	14/16/18
Tava Ebatları / Tray Dimension	mm	530 x 650	530x650	600x800	600x 800	600x 800	600 x 800	800 x 1000 750x1040	800x1000 750x1040
Genişlik / Width	A mm	1220	1220	1580	1480	1580	1480	1880	1680
Uzunluk / Length	B mm	1840	1680	2220	2015	2465	2260	2815	2500
Yükseklik / Height	H mm	1865	1865	1960	1960	2260	2260	2260	2260
	H1 mm	2000	2000	2225	2225	2535	2535	2535	2535
Gerilim / Voltage	V	380VAC 50Hz							
Elektrik Gücü / Electrical P.	kW	3	38	3	50	3	63	4	72
Mazot ve Gaz Isı Kapasitesi Heat Cap. For Diesel / Gas	kcal/h	32.000	-	50.000	-	60.000	-	70.000	-
Maksimum Derece Maximum Temperature	°C	320	350	320	350	320	350	320	350
Enerji Kaynakları Energy Sources	Dizel - Doğal Gaz-Katı yakıt/ Diesel – Natural Gas-Fuel Oil								
Ağırlık / Weight	Kg	1000	950	1650	1100	1800	1400	2500	1650
Enerji Tüketimi Energy Consumption	Dizel	4,2	-	6,5	-	7,9	-	9,2	2535
	Gaz	3,13	-	4,9	-	5,8	-	6,8	7,97

DÖNER KONVEKSİYON FIRIN MINI RACK OVEN

Döner konveksiyon fırın, pastaneler, oteller, restoranlar ve butik fırınlar için özel olarak tasarlanmış kompakt ve çok yönlü bir ünitedir. Üretim kapasitesi, özellikle küçük ölçekli pasta, börek ve sandviç ekmek gibi ürün gruplarına odaklanmıştır. Döner platform ve çift fanlı ısı sirkülasyon sisteminin entegrasyonu sayesinde, tava yüzeyinde tamamen homojen bir termal dağılım garanti edilerek üstün bir pişirme dengesi sağlanır. Geleneksel kasetli şelale buhar sistemi ise yoğun ve kontrollü buhar üretimi ile pişirilen ürünlerin ideal kabuk ve parlaklığına ulaşmasına katkıda bulunur. Cihaz, bütünüyle paslanmaz çelik konstrüksiyon ile imal edilmiş olup, yüksek yoğunluklu ısı izolasyonu sayesinde termal kayıpları minimize ederek önemli ölçüde enerji verimliliği sunar. Limit anahtarlı döner platform ve emniyet termostatu gibi güvenlik sistemleri, sürekli ve güvenli bir operasyonu teminat altına alır. Fırınımız, elektrikli ve gazlı enerji seçenekleriyle üretilmekte ve muadil ürünlerin aksine fırın üstü davlumbaz (aspiratörsüz model) standart donanım olarak sunulmaktadır. Ayrıca, alt kısımda bulunan özel bölme, mayalı ürünler için gerekli olan optimum nemli mayalandırma ortamını (proofer) sağlamaktadır.

LİVA

LİRYA



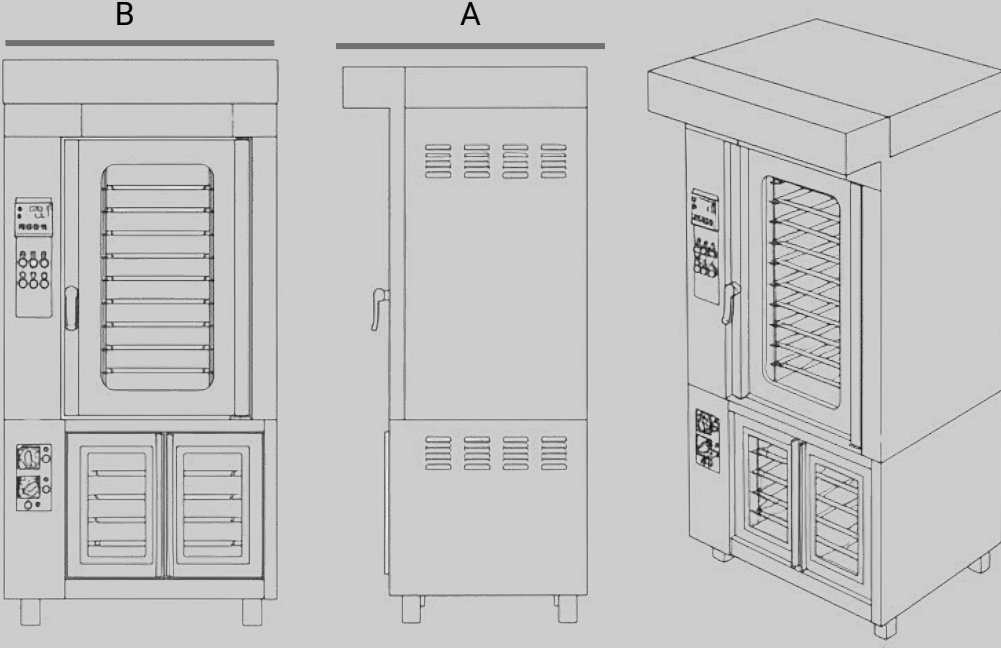
This rotary convection oven is engineered as a compact and versatile unit specifically designed for patisseries, hotels, restaurants, and boutique bakeries. Its capacity is primarily focused on the small-scale production of pastries, cakes, and sandwich bread. The integration of the rotary platform and dual-fan heat circulation system ensures a perfectly homogeneous thermal distribution across the entire tray surface, which establishes a superior baking balance. Furthermore, the traditional cassette-type waterfall steam system provides intense and controlled steam generation, contributing to the ideal crust and shine of the finished products. The unit is manufactured with full stainless steel construction and utilizes high-density thermal insulation to minimize heat loss, thereby yielding substantial energy efficiency. Safety systems, including the limit-switch controlled rotary platform and a safety thermostat, secure continuous and reliable operation. Our oven is available with both electric and gas energy options, and unlike comparable products, the oven-top canopy (hood), in a non-extractor model, is included as standard equipment. Additionally, a dedicated compartment located in the lower section provides the necessary optimum humid proofing environment for fermented products.

Döner arabalı konveksiyonlu fırın, pastanelerden otellere, restoranlardan küçük fırınlara kadar, sandviç ekmek, pasta ve börek gibi küçük ölçekli üretimler için ideal çözümdür.

Çift yöne dönebilen platformu sayesinde, tava üzerinde her noktaya eşit ısı dağılımı garanti edilir ve ürünlerinizde kusursuz bir pişirme dengesi sağlanır.

This rotary rack convection oven is designed as the ideal solution for small-scale production of pastries, cakes, and sandwich bread in patisseries, restaurants, hotels, and bakeries.

Thanks to its dual-direction rotating platform, it guarantees perfect heat distribution to every area of the tray, ensuring a flawless baking balance across your products.



TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS	MT 6040E 10T	MT 6040 G10T	MT 6040E 5T	MT 6040 FC	SEHPA- STAND
Piştirme Alanı / Baking Area (m2)	2,4	2,4	1,2		
Tava Kapasitesi / Pieces of Tray (Adet / pcs)	10	10	5	10	10
Tava Ebatları / Tray Dimensions (mm)	400 x 600	400 x 600	400 x 600	400 x 600	400 x 600
Tava Arası Mesafeler / Distance Between Trays (mm)	83	83	83	80	80
Genişlik / Lenght (mm)	987	987	987	987	987
Uzunluk / Lenght (mm)	1253	1253	1253	1253	1253
Yükseklik	2126	2126	1761	-	-
	1430	1430	997	-	-
	-	-	-	660	660
Elektrik Gücü / Electrical Power (kW)	23	1,5	13	2,4	
Maksimum Derece / Maximum Temperature (°C)	300	300	300	70	-
Enerji Kaynakları / Energy Sources (E/G)	Elektrikli / Electrical	Doğal Gaz / Natural Gas	Elektrikli / Electrical	Elektrikli / Electrical	-
Ağırlık / Weight Kg	370	400	200	80	60



KOMPAK FIRIN COMPACT OVEN MASTRO

Pastane ve market sektörlerindeki müşterilerimizin, çeşitli ürün pişirme gereksinimleri ve beklentileri göz önünde bulundurularak geliştirilen MAC-TECH Kompakt Fırın, konveksiyonlu fırın ve mini katlı fırın modüllerini tek bir entegre sistemde birleştiren yenilikçi bir çözüm sunar. Bu entegrasyon, kompakt bir alanda yüksek verimlilik ve operasyonel esneklik sağlar.

Developed in response to the diverse baking requirements and expectations of our clients in the patisserie and supermarket sectors, the MAC-TECH Compact Oven offers an innovative solution by integrating both a convection oven and a mini deck oven module into a single, cohesive unit. This integration ensures high efficiency and operational flexibility within a compact footprint.



Yeni nesil ekipman, kullanıcılara operasyonel maliyetlerde belirgin bir düşüş sağlarken, aynı zamanda işletme alanı ve satış noktası verimliliğini maksimize etme olanağı sunar. Ürünün kontrol arayüzü, kullanıcının tercihinə göre dokunmatik (PLC) ve mekanik (manuel) kontrol paneli opsiyonlarına sahiptir.

This next-generation equipment not only enables clients to achieve a significant reduction in operational costs but also facilitates the maximization of floor space and point-of-sale efficiency. The unit's control interface is available with both touchscreen (PLC) and mechanical (manual) control panel options, allowing for user preference.



MAC TECH, pastane ve perakende sektöründeki müşterilerimizin esneklik ve işletme verimliliği taleplerini karşılamak üzere, kompakt fırın gücü ile geleneksel taş tabanlı fırın hassasiyetini tek bir kompakt makinede entegre etmiştir. Bu hibrit sistem, ayak izi (footprint) maliyetlerini düşürerek işletme ve satış alanından maksimum verim elde edilmesini sağlar. Sistemin üst katında, 5 tepsilik (40x60 cm) konveksiyonlu fırın kabini, çift fan sistemi sayesinde hava dağıtımında tam homojenlik sağlayarak ürünlerde kusursuz pişirme dengesi oluşturur. Gerekli buhar ise, doğrudan fan üzerine püskürtülen suyun anlık buhar dönüşümüyle reaktif hassasiyetle üretilir. Alt katta bulunan 2 tepsi kapasiteli, tek veya çift katlı taş tabanlı fırın, rustik ve geleneksel ürünler için ideal termal stabilite sunar. Hem dokunmatik hem de manuel kontrol panosu opsiyonları ile operatör kolaylığı sağlanırken, fırının altında opsiyonel Maya Odası (Fermentasyon Kabini) ya da hijyenik paslanmaz çelik sehpa seçeneği mevcuttur. Bu çözüm, modern fırıncılıkta pişirme kalitesinden ödün vermeden maliyet etkinliği arayan profesyoneller için idealdir.



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

KONVEKSİYONLU FIRIN MT 6040 E 5T / MINI ROTARY OVEN MT 6040E 5T

Enerji Kaynakları / Energy Source	Elektrik / Electricity
Piştirme Alanı / Area of Oven (m2)	1,2
Tava Adedi / Piece of Tray (Adet / pcs)	5
Tava Ebatı / Tray Dimensions (mm)	400 x 600
Tava Arası Mesafe / Distance between the trays (mm)	95
Gerilim / Voltage (V)	380VAC 50Hz
Elektrik Gücü / Electric Consumption (kW)	8
Isı Kapasitesi / Heat Capacity (kcal/h)	6900
Maksimum Derece / Maximum Temperature (°C)	300

KOMPAK FIRININ GENEL ÖLÇÜLERİ / GENERAL DIMENSIONS COMP.

En x Boy x Yükseklik / Length x Width x Height (mm)	885x1590x1667	885x1590x1975
Ağırlık (kg)	345	515

MAYA KABİNİ MT 40 FC / FERMENTATION CABINET MT 40 FC

Tava Adedi / Piece of Tray (Adet / pcs)	10
Tava Ebatı / Tray Dimensions (mm)	400 x 600
Tava Arası Mesafe / Distance between the trays (mm)	80
Maksimum Derece / Maximum Temperature (°C)	70
Harici Ölçüler / Outer Dimensions (mm)	885 x 1590 x 660
Elektrik Gücü / Electric Consumption (kW)	2,4

ELEKTRİKLİ KATLI FIRIN MT 45 / ELECTRICAL DECK OVEN MT 45

	MT COM-1	MT COM-2
Enerji Kaynakları / Energy Source	Elektrik / Electricity	
Kat Sayısı / Number of Decks (N)	1	2
Piştirme Alanı / Area of Deck (m2)	0,68	1,36
Gerilim / Voltage (V)	380VAC 50Hz	
Elektrik Gücü / Electric Consumption of Decks (kW)	5	10
Buhar Jeneratörü Elektrik Tüketimi / Electric Consumption of Decks (kW)	2	4
Gerilim / Voltage (V)	380VAC 50Hz	
Isı Kapasitesi / Heat Capacity (kcal/h)	4.300	4.300
Maksimum Derece (°C)	300	300

Kat Kapasitesi – Deck Capacity

Tava / Tray: 350 x 450 (Adet / pcs)	4	8
Tava: / Tray: 400 x 600 (Adet / pcs)	2	4
Tava: / Tray 600 x 800 (Adet / pcs)	1	2

Katlı Fırının Dahili Ölçüleri / Inner Dimensions of Deck

En x Boy x Yükseklik / Length x Width x Height (mm)	740 x 920 x 210
---	-----------------

Katlı Fırının Dış Ölçüleri / Outer Dimensions of Deck

En x Boy x Yükseklik / Length x Width x Height (mm)	885 x 1590 x 350
---	------------------

MAC TECH has integrated the power of a compact oven with the precision of a traditional stone deck oven into one compact machine, designed to meet our customers' demands for flexibility and operational efficiency within the pastry and retail sectors.

This hybrid system reduces footprint costs while ensuring maximum utilization of both operational and sales floor space.

The upper section of the system features a 5-tray (40x60 cm) convection oven cabin. Thanks to an optimized dual-fan system, air distribution achieves perfect homogeneity, resulting in flawless baking balance across all products. Essential steam is produced with reactive precision via the instantaneous vaporization of water sprayed directly onto the fan.

The lower section houses a 2-tray capacity, single or double-deck, thermally stable stone deck oven, offering ideal conditions for rustic and traditional products like artisan bread, pizza, and Turkish flatbreads (Pide).

The inclusion of both touch (Digital) and manual control panel options ensures ease of operation, while an optional Proofer Cabinet (Fermentation Chamber) is available beneath the oven. Alternatively, the unit can be placed on a hygienic stainless steel stand.

This solution is the ideal choice for professionals seeking cost-effectiveness without compromising on baking quality in modern patisserie and bakery environments!

ELEKTRİKLİ KATLI FIRIN ELECTRICAL DECK OVEN AYLA

Küçük ve orta ölçekli işletmeler için ideal olan bu elektrikli katlı taş tabanlı fırınlar; pizza, baklava, börek, pasta, kek ve benzeri unlu mamullerin üretiminde yüksek verimlilik sunar. Ayrıca, büyük ölçekli işletmelerde yardımcı fırın olarak da etkin bir şekilde kullanılabilir.

Specifically designed for small to medium-sized enterprises, this electric deck oven offers high efficiency in the baking of pizza, baklava, börek, pastry, cake, and similar bakery products. It can also be used as a supplementary oven in large-scale production facilities.



Kontrol Sistemi: Dokunmatik ekranlı veya manuel kontrol panosu opsiyonları ile kullanıcı dostu arayüz.

Modüler Yapı: İhtiyaca göre 1 ila 4 kat arasında yapılandırılabilir. Alt kısma isteğe bağlı olarak fermentasyon (maya) odası veya taşıyıcı sehpa entegre edilebilir.

Isı Kontrolü: Her kat bağımsız olarak çalışabilir. Taban ve tavan ısıtıcıları ayrı ayrı kontrol edilerek, 0°C - 300°C arasında hassas sıcaklık ayarı yapılabilir.

Enerji Tipi: Yalnızca elektrik enerjisi ile çalışan model mevcuttur.

Pişirme Yüzeyi: Özel formülasyonla üretilmiş taş tabanlar, yüksek ısı tutuculuğu sağlayarak homojen pişirme performansı sunar.

Gözlem İmkânı: Yüksek ısıya dayanıklı cam kapaklar ve her kat için bağımsız aydınlatma sistemi sayesinde ürünler, pişirme süreci boyunca kolaylıkla izlenebilir.

Control Panel: Available with user-friendly touchscreen or manual control panel options.

Modular Design: Configurable from 1 to 4 decks based on operational needs. Optional integration of a fermentation (proofing) cabinet or support stand beneath the oven.

Independent Heating: Each deck operates independently. Top and bottom heaters can be controlled separately, with precise temperature adjustment between 0°C and 300°C.

Energy Source: Fully electric-powered model.

Baking Surface: Specially manufactured stone plates provide excellent heat retention, ensuring uniform and efficient baking results.

Product Monitoring: Heat-resistant glass doors and dedicated lighting system in each deck allow for easy observation during the baking process.

Yüksek ısıya dayanıklı, pişirme amaçlı özel formüle edilmiş taş tabanlar, mükemmel ısı iletkenliği ve maksimum ısı tutumu sağlayarak enerji verimliliğini artırır ve homojen pişirme performansı sunar.

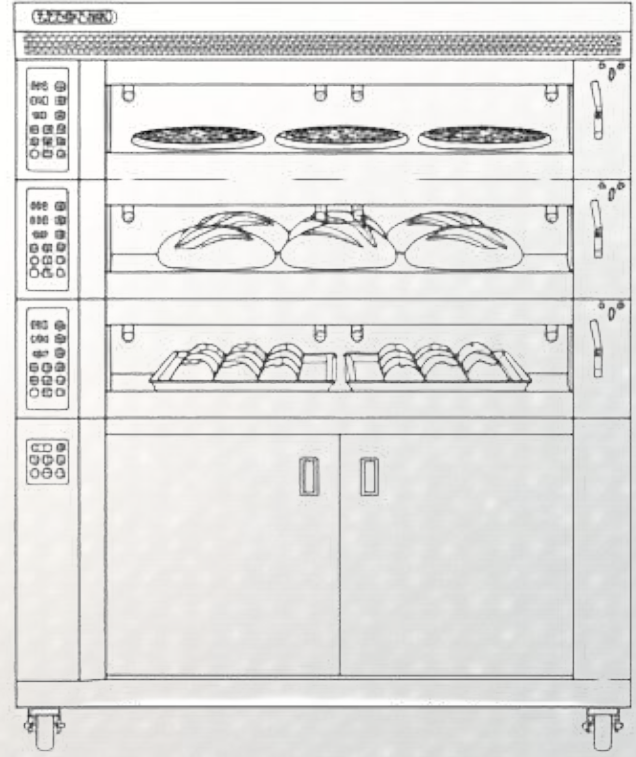
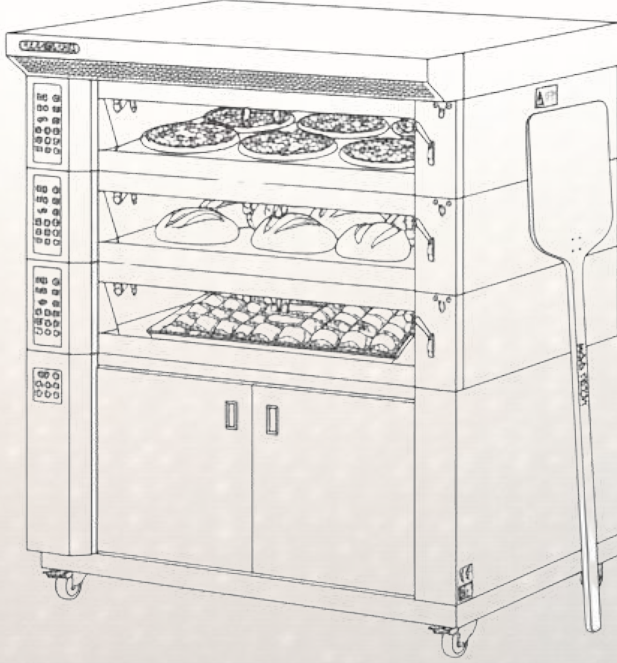
Her katta bulunan temperli cam kapaklar ve entegre LED aydınlatma sistemi sayesinde, pişirme süreci boyunca ürünler net şekilde izlenebilir.

Taşların yüzey yapısı, nem kontrolü sağlayarak ürün tabanında istenen çıtırılık ve doku elde edilmesini destekler.

High-temperature resistant, specially formulated baking stones ensure excellent thermal conductivity and maximum heat retention, enhancing energy efficiency and delivering uniform baking performance.

Tempered glass doors and integrated LED lighting in each deck allow clear monitoring of products during the baking process.

The surface texture of the stone base aids in moisture control, contributing to optimal crust formation and product texture.



TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS	Birim Unit	MTK 45	MTK 90	MTK 180
Piştirme Alanı / Deck Baking Area	m2	0,68	1,15	2,31
Tava Adedi / Pieces of Trays	350 x 450 400 x 600	4 2	6 4	12 8
Harici Ölçüler / Outer Dimensions	H mm H1 mm H2 mm A mm	1950 350 760 1100	1950 350 760 1560	1950 350 760 1560
Dahili Ölçüler / Inner Dimensions	a mm b mm c mm	740 920 210	1245 920 210	1245 1800 210
Isı Kapasitesi / Heat Capacity	Kcal/h	4.300	8.600	17.200
Gerilim / Voltage	V	380VAC 50Hz		
Elektrik Gücü / Electrical Power	kW	5 + 2	10 + 4	18 + 4
Maksimum Derece / Maximum Temperature	°C	300	300	300
Enerji Kaynakları / Energy Sources		Elektrikli / Electrical		
Kat Ağırlığı / Weight of Deck	kg	170	280	560



HAMUR GRUBU DOUGH PROCESSING

- ▶ HAMUR KESME MAKİNASI VOLUMETRIC DIVIDER VECTRA
- ▶ KONİK YUVARLAMA MAKİNASI CONICAL ROUNDER BEZE
- ▶ ARA DİNLENDİRME MAKİNASI INTERMEDIATE PROVER İNTRA
- ▶ UZUN ŞEKİL MAKİNASI LONG MOULDER RİMAL
- ▶ SABİT KAZANLI OTOMATİK SİRAL MİKSER AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH FIXED BOWL VERTO
- ▶ SIVI KARIŞTIRMA MİKSERİ LIQUID MIXER AGITADOR



HAMUR KESME MAKİNASI VECTRA

VOLUMETRIC DIVIDER

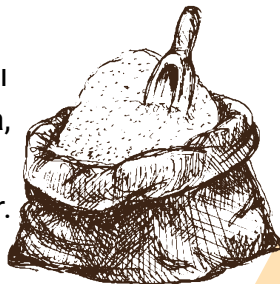
Orta ölçekli operasyonlarda, konvansiyonel şelale-tipi lubrikasyon sistemlerinin haftalık sarfiyatı 15 L seviyesini aşarken, mikro-dozajlama (damlama) teknolojimiz ile bu tüketim 2.5 L'ye kadar düşürülerek, operasyonel maliyet optimizasyonu ve kaynak verimliliği maksimize edilmiştir.

While conventional cascade-type lubrication systems in mid-scale operations exceed a weekly consumption of 15 L, our micro-dosing (drip) technology drastically reduces this expenditure to a mere 2.5 L, thus maximizing operational cost optimization and resource efficiency.



En son teknolojik ve yapısal inovasyonlar ile yılların AR-GE birikiminin entegrasyonu ile re-dizayn edilen ve haznesi ile dış gövdesi AISI 304 paslanmaz çelikten imal edilen hamur bölücü ünitemiz, operatör tercihinine göre manuel veya dokunmatik ekran üzerinden kalibre edilebilen dozaj ayarlarıyla, hamuru 50-1000 gram aralığında (seçilen konfigürasyona bağlı olarak) dakikada 20 ila 40 vuruş hızında, stressiz ve kompresyonsuz bir şekilde keserek üstün gramaj hassasiyeti sunar.

Redesigned through the seamless integration of the latest structural and technological innovations with our extensive R&D expertise, and featuring an AISI 304 stainless steel hopper and external casing, our advanced dough divider delivers superior weight accuracy by non-stress/non-compression portioning dough between 50 and 1000 grams (depending on the selected configuration) at a production rate of 20 to 40 strokes per minute, with portioning calibration adjustable via an HMI touchscreen or a manual handwheel.



Özet Teknik Spesifikasyonlar

Dozaj: Tam otomatik dokunmatik kalibrasyon.

Konstrüksiyon: Ağır hizmet tipi çelik şasi, paslanmaz çelik dış kapaklar.

Hız: Elektronik kademesiz ayar.

Öne Çıkanlar: Konveyörde hamur çiftleme, krom kaplı tambur, oksitlenmez piston, 70 kg huni.

Sistem: Kapalı devre merkezi yağlama, 24 V kumanda.

Kapanış: Tambur ve piston otomatik boşaltma/bekleme pozisyonu.

Dosing: Fully automatic touchscreen calibration.

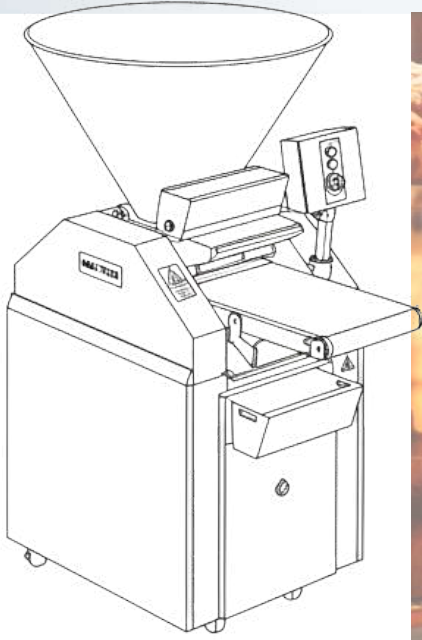
Construction: Heavy-duty steel frame, stainless steel external covers.

Speed: Electronic stepless (VFD) adjustment.

Highlights: Dough doubling on conveyor, chrome-plated drum, non-oxidizing piston, 70 kg hopper.

System: Closed-loop central lubrication, 24 V control panel.

Shutdown: Automatic drum and piston drain/standby position.



TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATION	Birim Unit	MT-M	MT-A	MT-PLC	MT-2M
Kontrol Kumanda / Control		Manual	Digital	PLC	Manual
Piston Sayısı / Pieces of Piston	ad-pcs	1	1	1	2
Kapasite / Capacity	ad/pcs/h	1560 - 2160	1200 - 2400	1200 - 2400	4560
Gramaj Aralığı / Weight Range	gr	50 - 200 100 - 600 250 - 1000	50 - 200 100 - 600 250 - 1000	50 - 200 100 - 600 250 - 1000	- 100 - 600 250 - 1000
Piston Çapı / Piston Diameter	Ø mm	70 - 110 - 130	70 - 110 - 130	70 - 110 - 130	110 - 130
Huni Kapasitesi / Hopper Capacity	kg	70 - 140	70 - 140	70 - 140	200 - 250
Gerilim / Voltage	V	380VAC 50Hz			
Büyük Huni Ölçüsü / Big Hopper Dimensions					
Elektrik Gücü / Electrical Power	kW	1,5	2,2	2,2	2,2
Dış Ölçüler / Outer Dimensions	A mm	950	950	950	980
	B mm	1380	1380	1380	1415
	H mm	1580	1580	1580	1740
	H1 mm	1085	1085	1085	1085
	a mm	600	600	600	750
	b mm	1030	1030	1030	1030
	c mm	930-1050			
Ağırlık / Weight	kg	450	450	500	700

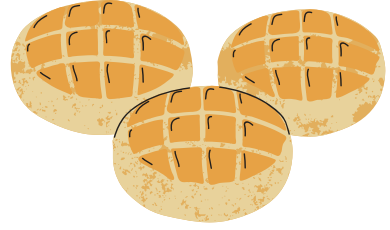


KONİK YUVARLAMA MAKİNASI BEZE

CONICAL ROUNDER

Yeni nesil endüstriyel konik hamur yuvarlama makinemiz, küçükten büyüğe değişen gramaj aralıklarında çalışan tüm fırın işletmelerinin gereksinimlerini karşılayacak şekilde tasarlanmış yüksek işleme kapasitesine sahiptir. Geniş hamur çeşitliliği ile uyumlu olacak şekilde geliştirilen bu makine, hamur bezelerini özel tasarlanmış konik kanallar vasıtasıyla mükemmel ve hassas bir şekilde yuvarlayarak, hamurda minimum stres oluşumunu ve dolayısıyla kırılma oranını en aza indirmektedir.

Our new generation industrial conical dough rounder boasts a high processing capacity designed to meet the demands of all bakery operations, from small to large grammage ranges. Developed to be compatible with a wide variety of dough types, this machine perfectly and precisely rounds dough pieces through its specially designed conical channels, ensuring minimal dough stress and consequently reducing dough breakage to the lowest level.



Ayarlanabilir Kanal Mesafesi: Tek bir merkezi ayar noktası üzerinden yuvarlama kanalları arasındaki mesafe optimize edilebilir.

İşleme Kapasitesi: Saat başına 4.000 adet hamur işleme kapasitesi sunar.

Hamur İşleme Gramaj Aralığı: 30 gr ile 2500 gr arasında geniş bir gramaj yelpazesini işleyebilir.

Kanal Uzunluğu: Optimal yuvarlama süreci için 4.7 m'lik etkili kanal uzunluğu.

Hamur Giriş/Çıkış Konfigürasyonu: Standart olarak 6 noktadan hamur girişi ve 3 noktadan çıkış imkanı sunar (Opsiyonel olarak 9 giriş - 3 çıkış konfigürasyonu mevcuttur).

Unlama Ünitesi: Entegre açma/kapama kontrollü otomatik unlama sistemi.

Şasi Yapısı: Tamamen hijyenik ve dayanıklı paslanmaz çelik şasi.

Hareket Kabiliyeti: Entegre tekerlekler sayesinde kolay konumlandırma ve taşınabilirlik.

Adjustable Channel Distance: The distance between the rounding channels can be optimized via a single central adjustment point.

Processing Capacity: Offers a processing capacity of 4,000 pieces per hour.

Dough Processing Grammage Range: Capable of processing a wide grammage range from 30 gr to 2500 gr.

Channel Length: An effective channel length of 4.7 m for optimal rounding processes.

Dough Infeed/Outfeed Configuration: Standard configuration provides 6 dough entry points and 3 exit points (Optional 9 entry - 3 exit configuration available).

Flour Dusting Unit: Integrated automatic flour dusting system with ON/OFF control.

Chassis Structure: Fully hygienic and durable stainless steel chassis.

Mobility: Easy positioning and portability thanks to integrated wheels.

Termal Kontrol Sistemi: Hamurun yüzey sıcaklığını optimize ederek ideal kabuk oluşumunu destekleyen sıcak-soğuk hava üfleme sistemi ile kalite sürekliliği sağlanır.

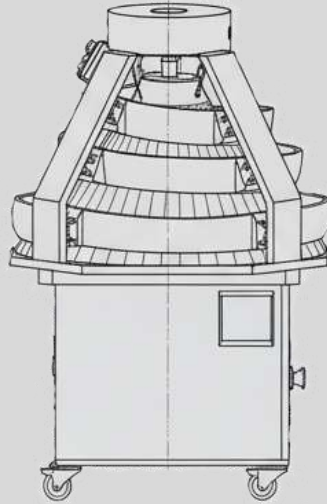
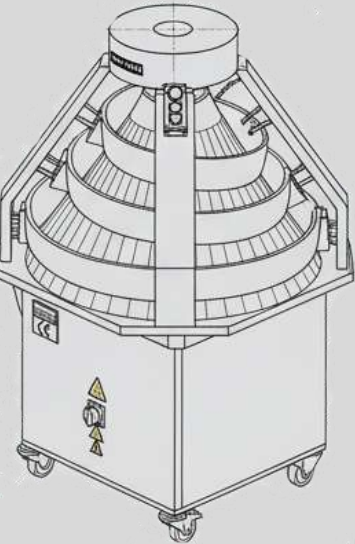
Yüzey Kaplama İyileştirmesi: Hamurun yapışma riskini tamamen ortadan kaldıran Teflon kaplı yuvarlama kanalı veya makine gövdesi opsiyonları mevcuttur.

Hız Kontrol Mekanizması: Operatörlere üretim hattı hızını anlık ve hassas bir şekilde yönetme imkanı sunan elektronik hız kontrol sistemi ile proses kontrolü en üst düzeye çıkarılır.

Thermal Management System: Continuity in quality is ensured by the hot/cold air blowing system, which optimizes the dough surface temperature to facilitate ideal crust formation.

Surface Coating Enhancement: Options for a Teflon-coated rounding channel or machine casing are available to completely eliminate the risk of dough adhesion and simplify cleaning.

Speed Control Mechanism: Process control is maximized via an electronic speed control system, offering operators the capability to manage the production line rate instantly and with high precision.



TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS	Birim Unit	MTCR-KCK	MTCR-ORT	MTCR-STD	MTCR-END
Kontrol Kumandası / Control		Manual			
Kapasite / Capacity	ad/s- pcs/h	100 - 2400	100 - 2400	100 - 2400	1800-4800
Gramaj Aralığı / Weight Range	gr	50 - 200	100 - 600	100 - 1200	100-2400
Gerilim / Voltage	V	380VAC 50Hz			
Elektrik Gücü / Electrical Power	kW	0,55	0,55	0,55	1,5
Ayarlanabilir Kanal Adjustable Channel	-	✗	✓	✓	✓
Hamur Giriş Yüksekliği Dough Feeding Height	a mm	770	770	770	830
Hamur Çıkış Yüksekliği Dough Output Height	b mm	950	950	950	1180
Harici Ölçüler / Outer /Dimensions	A mm	950	950	950	1320
	B mm	1050	1050	1050	1050
	H mm	1465	1465	1465	1620
	Ağırlık	195			640

ARA DİNLENDİRME MAKİNESİ İNTRA

INTERMEDIATE PROOVER

Operasyonel ihtiyaçlara göre iki ana modda çalıştırılabilir: Otomatik modda, sisteme giren hamur akış hızına (throughput rate) tam senkronize olarak; veya manuel modda, kesintisiz besleme (continuous feed) imkanı sunacak şekilde.

Entegre sensörler yardımıyla, sisteme giren beze adedi (dough piece count) dijital kullanıcı arayüzü üzerinden anlık olarak takip edilebilir.

This machine can be operated in two main modes based on operational needs: In automatic mode, it runs fully synchronized with the incoming dough throughput rate; or in manual mode, it allows for continuous feeding. The integrated sensors enable the instantaneous monitoring of the dough piece count via the digital Human-Machine Interface (HMI).

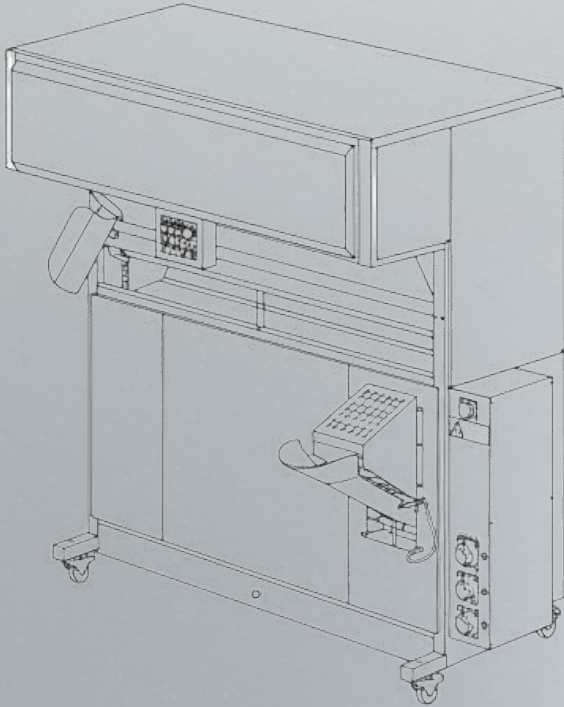


Kesme ve yuvarlama işlemleri sırasında hamur matriksine uygulanan mekanik stresin giderilmesi ve hamurun viskoelastik özelliklerini geri kazanması için bu aşamada dinlenmeye bırakılır. Dinlenme süreci boyunca, mayanın fermentasyon aktivitesi hızlanarak devam eder. Yetersiz dinlenme süresi, şekil verme aşamasında hamur yüzeyinde yırtılmalara neden olur ve nihai ekmek ürününün yapısal ve görsel kalitesini olumsuz etkiler.

This is where the dough is rested to recover from the mechanical stress applied during the dividing and rounding processes and to restore its viscoelastic properties. Throughout this resting period, the yeast's fermentation activity continues to accelerate. Insufficient rest time leads to surface tearing during the molding stage, negatively impacting the structural and visual quality of the final bread product.

İç mekanizmadaki PTFE (Teflon) kaplı transfer panelleri, beze aktarımı sırasında hassas ve kesintisiz senkronizasyon sağlar. Yüksek dayanıklılığa sahip, kare formu polimerik dinlendirme hazneleri kullanılmaktadır. Sistem, sağ veya sol giriş/çıkış konfigürasyonuna uygun modüler tasarım esnekliği sunar.

The PTFE (Teflon)-coated transfer panels within the internal mechanism ensure precise and uninterrupted synchronous transfer during dough piece handling. The machine utilizes high-durability, square-form polymeric resting pockets. The system offers modular design flexibility, allowing for right or left entry/exit orientation configurations.



Mevcut modeller 88, 152, 176, 240, 328 ve 640 cep (pocket) kapasitelerinde sunulmaktadır.

Opsiyonel Modüller:

Sağ veya sol giriş/çıkış konfigürasyonu.

UV sterilizasyon lambası ve entegre iklimlendirme ünitesi.

Hamur giriş ve/veya çıkışına yönelik taşıma bandı (konveyör) sistemi.

Available models come in 88, 152, 176, 240, 328, and 640 pocket capacities.

Optional Modules:

Right or left entry/exit configuration.

UV sterilization lamp and integrated climate control unit.

Conveyor system for dough entry and/or exit.

TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATION	Birim	M-88	M-152	M-176	M-240	M-328	M-640
Tas Adedi Number of Pockets	N	88	152	176	240	328	640
Genişlik / Width	A mm	1225	1970	1970	1970	1970	1970
Uzunluk / Length	B mm	1075	1075	1075	1550	1550	2150
Yükseklik / Height	H mm	2500	2100	2500	2100	2500	2500
Hamur Giriş Yüksekliği Infeed Height	a mm	800 - 950	800 - 950	800 - 950	800 - 950	800 - 950	800 - 950
Hamur Çıkış Yüksekliği Outfeed Height	b mm	1550	1250	1550	1250	1550	1250
Dinlendirme Süresi Resting Time	dk-min.	2 - 4	3,6 - 7,2	4,2 - 8,4	6 - 12	8 - 12	10 - 18
Gerilim / Voltage (V)	380VAC 50Hz						
Elektrik Gücü Electrical Power	kW	0,37	0,37	0,37	0,37	0,75	1,1
Ağırlık / Weight	kg	400	450	550	500	700	900



UZUN ŞEKİL MAKİNESİ RİMAL

LONG MOULDER



Uzun Şekil Verme Makinesi, tava ekmeği ve küçük baget dahil geniş bir ürün yelpazesi için şekil verme yeteneğine sahiptir. Dört adet baskı ve uzatma merdanesi ile donatılmış olup, özel yapışmaz malzemeden yapılmış bu merdaneler plastik sıyırma üniteleriyle desteklenir. Hassas şekillendirme için ayarlanabilir baskı tablası, temizlik amacıyla kolayca açılabilir. Sistem, basit ve yüksek hassasiyetli ayar imkanı sunar; ayar kolları operasyonel esnekliğe göre ters yönde de monte edilebilir. Sağlam konstrüksiyonu minimum bakım ile uzun ömür sağlarken, tüm mobil kapaklar elektrik güvenlik anahtarlarıyla donatılmıştır. Maksimum şekil verme uzunluğu 420 mm ve kapasitesi saatte 2.800 adettir.

Moulder machine is capable of shaping a wide range of bakery products, including tin bread and small baguettes. It is equipped with four pressing and elongating rollers, made from special non-stick material and supported by plastic scraper units. The adjustable pressure plate for precise shaping can be easily opened for cleaning. The system offers simple, high-precision adjustment; the control levers can be reversed to suit operational space. Robust construction ensures longevity with minimal maintenance, and all mobile covers are fitted with electrical safety interlock switches. The maximum molding length is 420 mm, and the capacity is 2,800 pieces per hour.

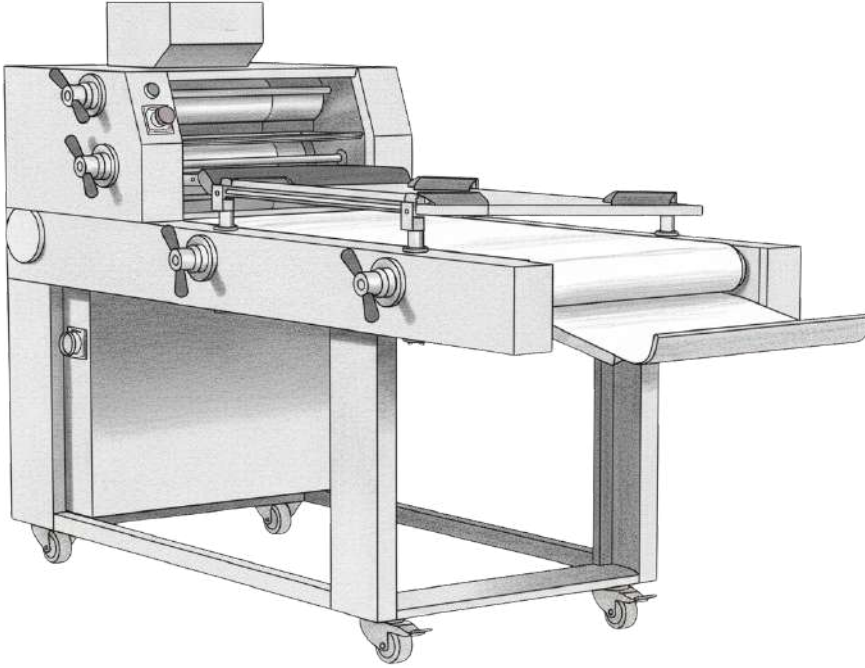


OPSİYONLAR:

- Tekli veya çiftli basınç plakası konfigürasyonu
- Konveyör bandı üzerinde entegre uzatma uzunluğu kılavuzu
- Otomatik un serpme (unlama) sistemi
- Basınç plakasına monte edilen üçgen şekillendirme aparatı

OPTIONS:

- Single or dual pressure plate configuration
- Integrated length guide system over the conveyor belt
- Automatic flour dusting system (flour sifter)
- Triangle shaping attachment mounted on the pressure plate



TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATION	Birim Unit	MLM
Genişlik / Width	A mm	690
Uzunluk / Length	B mm	2100
Yükseklik / Height	H mm	1500
Maksimum Hamur Uzunluğu Maximum Dough Length	mm	420
Minimum Kapasite Minimum Capacity	adet/h	1200
Maksimum Kapasite Maximum Capacity	adet/h	2400
Gerilim / Voltage (V)	380VAC 50Hz	
Elektrik Gücü / Electrical Power	kW	0,55
Ağırlık / Weight	kg	240

SABİT KAZANLI OTOMATİK SİRAL MİKSER VERTO

AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH FIXED BOWL



Spiral hamur yoğurma mikserleri, konvansiyonel yoğurma sistemlerine kıyasla işlem süresini önemli ölçüde optimize etmesi nedeniyle fırın ve pastacılık endüstrisinde yoğun talep görmektedir. Bu mikserler sayesinde, daha homojen bir hamur matriksi ve üstün gluten gelişimi sağlanır, bu da nihai ekmek ürününün spesifik hacmini artırır. Cihaz, manuel veya tam otomatik modda çalıştırılabilir ve operasyonel esneklik sağlayan iki bağımsız zaman ayarı ile donatılmıştır. Yoğurma haznesi, spiral kol ve kesme bıçağı tamamen gıdaya uygun paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Kazan, ters yönde dönüş özelliğine sahiptir. Kayış-kasnak tahrik sistemi sayesinde, makine düşük gürültü seviyesinde çalışır. Hamur karışımına su eklenmesi için kazan üzerinde entegre bir musluk mevcuttur. Opsiyonel olarak, hamur sıcaklığını anlık olarak izlemek amacıyla karıştırma haznesine bir sensör ünitesi entegre edilebilir.

Spiral dough mixers are highly demanded within the bakery and pastry industry due to their ability to significantly optimize the processing time compared to conventional mixing systems. These mixers facilitate a more homogeneous dough matrix and superior gluten development, which, in turn, increases the specific volume of the final bread product. The apparatus can be operated in either manual or fully automatic mode and is equipped with two independent time settings (timers) for operational flexibility. The mixing bowl, spiral hook, and central breaker bar are fully constructed from food-grade stainless steel. The bowl features a reverse rotation capability. Utilizing a belt-pulley drive system, the machine operates with a low noise level (silent operation). An integrated tap (water inlet valve) is positioned on the bowl for water addition to the dough mixture. Optionally, a sensor unit (thermal probe) can be integrated into the mixing bowl for real-time monitoring of the dough temperature.

Mikserin kazan, spiral kol ve kesici bıçağı paslanmaz çelikten üretilmiştir. Kazan, ters yönde dönüş yeteneğine sahiptir. Kayış-kasnak tahrik sistemi sayesinde düşük gürültü seviyesinde çalışır. Kazan üzerinde su beslemesi için entegre musluk bulunur. Opsiyonel olarak, hamur sıcaklığını anlık izleyen termal sensör ünitesi miksera eklenebilir.

The mixer's bowl, spiral arm, and breaking bar are fabricated from stainless steel. The bowl features reverse rotation capability. It operates with a low noise level due to its belt-pulley drive system. An integrated tap is present on the bowl for water supply. Optionally, a thermal sensor unit for real-time dough temperature monitoring can be integrated into the mixer.



TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATION	Birim Unit	MTSM 80	MTSM 130	MTSM 160	MTSM 250
Hamur Kapasitesi Dough Capacity	kg	80	130	160	250
Un Kapasitesi Flour Capacity	kg	50	80	100	150
Kazan Ölçüsü Bowl Dimensions	Ø x h mm	700 x 410	800 x 430	900 x 470	1000 x 520
Genişlik / Width	A mm	725	825	925	1025
Uzunluk / Length	B mm	1210	1300	1470	1570
Yükseklik / Height	H mm	1360	1360	1530	1570
Kazan Dönüş Hızı Bowl Rotation Speed	rpmdk/min	12	12	12	12
Spiral Dönüş Hızı Spiral Rotation Speed	rpmdk/ min	105 - 210	105 - 210	105 - 210	105 - 210
Gerilim / Voltaj (V)	380VAC 50Hz + N + PE				
Elektrik Gücü / Electrial Power	kW	3,5 - 5,5	3,5 - 5,5	5,5 - 7,5	7,5 - 11
Ağırlığı / Weight	kg	500	530	840	880



YARDIMCI EKİPMANLAR AUXILIARY EQUIPMENTS

- PLANET MİKSER PLANETARY MIXER PETRIN
- UN ELEME MAKİNASI FLOUR SIEVING MACHINE TAMIS
- EKMEK DİLİMLEME MAKİNASI BREAD SLICIN SLICE
- SU SOĞUTMA ÜNİTESİ WATER COOLER DOJI
- SU DOZAJLAMA ÜNİTESİ WATER METER TERMIS
- MAYALANDIRMA KABİNİ FERMENTATION CABINET TEŞT
- KLİMA ÜNİTESİ CLIMATOR UNIT ETERNA
- TAVA ve TAVA ARABALARI TRAYS and TRAY TROLLEYS



MAC TECH

PLANET MİKSER

PLANETARY MIXER

PETRIN

Mikser Serisi; çırpma, karıştırma ve yoğun yoğurma gerektiren tüm operasyonları tek bir ünite de gerçekleştirebilme kabiliyetine sahiptir. Fırınlara, büyük ölçekli pastaneler, oteller ve endüstriyel mutfaklar için özel olarak tasarlanmış olup, bu segmentler için ideal bir çok fonksiyonlu çözüm olarak konumlanmıştır.

Makine, kullanım ergonomisi, basit arayüzü ve üstün güvenlik standartları ile öne çıkar. Muhtelif formülasyonların imalatı için olağanüstü performans ve hassasiyet sunan, yüksek kalite beklentilerini karşılarken, aynı zamanda maksimum operasyonel ekonomi sağlama hedefiyle geliştirilmiştir. Bu özellikleriyle serisi, uluslararası pazarda güvenilirlik ve etkinlik açısından kendini kanıtlamış bir makinedir.

The Universal Mixer Series, presented by MAC-TECH, boasts the capability to execute all required operations—including whipping, mixing, and intensive kneading—within a single unit. Specifically designed for bakeries, large-scale patisseries, hotels, and industrial kitchens (catering), it is positioned as an ideal multi-functional solution for these segments.

The machine stands out for its user-friendly ergonomics, simple interface, and superior safety standards. Delivering exceptional performance and precision for the manufacturing of diverse formulations, was developed with the goal of meeting high-quality expectations while ensuring maximum operational economy (low running costs). With these features, the series has established itself as a reliable and effective machine on the international market



TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATION	Birim	MPM 40	MPM 60	MPM 100	MPM 120
Kazan Hacmi Bowl Volume	Lt.	40	60	100	120
Kafa Dönüş Hızı Rotation of Head Speed	rpmdk/-min	55 - 110 - 120 / 0 - 220	55 - 110 - 120 / 0 - 220	0 - 200	0 - 200
Fırça Dönüş Hızı Rotation of Whisk Speed	rpmdk/-min	140 - 280 - 560 100 - 520	140 - 280 - 560 100 - 520	100 - 520	100 - 520
Genişlik / Width	m	63	63	118	118
Uzunluk / Length	m	91	91	100	100
Yükseklik / Height	m	137	137	197	205
Gerilim / Voltage (V)	380VAC 50Hz + N + PE				
Elektrik Gücü Electrical Power	kW	2,2	2,2	4	4
Ağırlık / Weight	kg	220	230	520	520



UN ELEME MAKİNESİ

TAMİS

FLOUR SIEVING MACHINE

Kompakt bir gövde tasarımına sahiptir ve tamamen yüksek hijyen standardında paslanmaz çelik (Full AISI 304) malzemeden imal edilmiştir. Ünite, unun havalandırılması ve partikül elemesi işlemlerini entegre bir şekilde gerçekleştirir.

Unu eleme prosesi: İşlenecek un, dolum haznesine boşaltılır ve dikey helezon yardımıyla eleme odasına taşınır. Bu odada, dönen çift fırça mekanizması ile un, belirlenen elek üzerinden geçirilerek filtrelendir ve çıkış ağzından doğrudan yoğurma kazanına boşaltılır.

Makine, gövdeye entegre edilmiş hareket tekerlekleri sayesinde yüksek mobilite sunar. Kolay değiştirilebilir fırça konfigürasyonuna sahip olup, 3 metreye kadar dikey taşıma yüksekliği sağlar. Nominal kapasitesi 2000 kg/saat olup, operatör güvenliğini artırmak amacıyla emniyet ızgarası mevcuttur. Makinenin net ağırlığı 93 kg'dır. Opsiyonel olarak, depolama hazneli model seçeneği mevcuttur.

This machine, presented by MAC-TECH, features a compact body design and is manufactured entirely from high-hygiene-standard stainless steel (Full AISI 304). The unit integrally performs the aeration and particle sifting (screening) of flour. The Sifting Process: Flour to be processed is charged into the inlet hopper and conveyed to the sifting chamber via a vertical screw conveyor. Inside this chamber, a rotating twin-brush mechanism sifts the flour through a designated screen, and the filtered product is discharged from the outlet nozzle directly into the mixing bowl.

The machine offers high mobility thanks to its integrated chassis castors (wheels). It features a quick-change brush configuration and provides a vertical conveying height of up to 3 meters. The nominal throughput capacity is 2000 kg/hour, and a safety grid is included for enhanced operator protection. The machine's net weight is 93 kg. An optional model featuring an integrated storage silo (bunker) is also available



TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATION	Birim Unit	MT-1CR	MT-2CR
Hazne kapasitesi Capacity Hopper	Kg	50	100
Kapasite / Capacity	kg/s-kq/h	2000	2000
Elek ölçüsü / Size of Sieve	mm	1,2 x 1,2	1,2 x 1,2
Elek Çapı / Diameter of the Wire Sieve	mm	0,32	0,32
Elektrik Gücü / Electrical Power	kW	0,75	0,75
Genişlik / Width	mm	700	750
Uzunluk / Length	mm	1315	1317
Yükseklik / Height	mm	1700	1710
Voltaj / Voltage (V)	220 / 380VAC 50Hz		
Ağırlık / Weight	kq	118	120



MAC TECH

EKMEK DİLİMLEME MAKİNESİ SLICE

BREAD SLICING MACHINE

MAC-TECH Ekmek Dilimleme Ünitesi, her boyuttaki ekmeği yüksek hassasiyetle ve homojen kalınlıkta dilimleme kapasitesine sahiptir. Dilim kalınlığı opsiyonları 10, 13 veya 16 mm olarak müşteri talebine göre ayarlanabilir/üretilebilir.

Makinenin çalışma yüzeyleri hijyen ve dayanıklılık amacıyla paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Dilimleme çevrimi tamamlandığında ünite, otomatik durdurma mekanizması ile güvenli bir şekilde durur. Entegre mobilite tekerlekleri sayesinde kolaylıkla konumlandırılabilir.

Bıçaklar, uzun kullanım ömrü ve keskinliğini koruma amacıyla özel paslanmaz çelik alaşımdan üretilmiştir.

Makinenin ana gövdesi, yüksek dayanım sağlayan elektrostatik toz boya ile kaplanmıştır. Makine, basit operasyonel arayüzü ve kolay temizlenebilir yapısıyla öne çıkar



The MAC-TECH Bread Slicing Unit is capable of slicing all sizes (dimensions) of bread with high precision and homogeneous thickness. Slice thickness options are customizable/produced as 10, 13, or 16 mm based on customer demand.

The machine's working surfaces (contact areas) are manufactured from stainless steel for optimal hygiene and durability. Upon completion of the slicing cycle, the unit safely halts via an automatic stop mechanism (automatic shut-off). It is easily repositionable thanks to its integrated mobility castors (wheels).

The blades are manufactured from a special stainless steel alloy to ensure an extended service life and maintained sharpness. The main machine body is coated with electrostatic powder paint for high resistance. The machine stands out for its simple operational interface and easy-to-sanitize (cleanable) design

TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATION	Birim Unit	MBS-1	MBS-2	MBS-3	MBS-4
Kapasite / Capacity	ad/s pcs/h	360	360	900	1350
Maksimum GenişlikDilimleme Derinliği Maximum Width, Slicing Depth	mm	340 x 480	330 x 480	330 x 400	330 x 450
Maksimum Dilimleme Yüksekliği Maximum Width, Slicing Depth	mm	50 - 160	50 - 180	50 - 140	60 - 200
Mak.-Min. Dilim kalınlığı Max.-Min. Slice Thicknes	mm	8 - 9 - 10 - 11 - 12 - 13 - 14 - 15 - 16 - 18 - 20			
Konveyör hızı / The Speed of Conveyor	m/dk m/min	-	-	0,2 - 2	0,2 - 2,5
Kontrol / Control	-	Manuel	Manuel	Yarı Otomatik	Otomatik
Genişlik / Width	mm	650	650	610	1300
Uzunluk / Lenght	mm	820	900	2670	2120
Yükseklik / Height	mm	1200	1240	1180	1100
Gerilim / Voltage (V)	220 / 380VAC 50Hz				
Elektrik gücü / Electrical Power	kW	0,55	0,55	0,55	0,37 - 0,55
Ağırlık / Weight	kg	160	150	290	350



SU DOZAJLAMA ÜNİTESİ WATER METER

MAC-TECH Su Soğutma Ünitesi, optimize edilmiş kompakt tasarımı sayesinde, minimal kurulum alanı içerisinde yüksek kapasiteli soğuk su tedariki sağlar. Ünite, ayarlanan set sıcaklığına ulaştığında, bu termal seviyeyi korumak için otomatik ısı dengeleme sistemi devreye girer.

Silindirik formda yeniden tasarlanan bu sistem, soğutma prosesini kazan yüzeyinin dışından gerçekleştirir. Hem dahili hazne hem de dış kaplama yüksek dayanıklılık ve hijyen standartları için paslanmaz çelik malzemeden (AISI 304) imal edilmiştir."



The MAC-TECH Water Chiller Unit, thanks to its optimized compact design, provides a high-capacity cold water supply within a minimal installation footprint (volume). Once the unit reaches the preset target temperature, an automatic thermal stabilization system is engaged to maintain this specific thermal level. This cylindrically redesigned system performs the chilling process via an external cooling jacket (outside the tank wall). Both the internal tank (vessel) and the external cladding (casing) are manufactured from stainless steel (AISI 304) for superior durability and hygiene standards

SU SOĞUTMA ÜNİTESİ WATER COOLER

Su Soğutma Sistemi, suyu 1.5°C'ye kadar soğutarak, verimliliği artırmak için çevrim içi buz çözme mekanizması kullanır.

Entegre Emniyet Otomasyonu, fan arızası veya soğutucu akışkan kaçağı gibi durumlarda motoru korumak için enerji akışını otomatik keser. 300, 600 veya 900 litrelik kazan seçenekleri mevcuttur. Sistemin saatlik tedarik kapasitesi 100 litredir (Örn: 4°C'deki 100 litre su, 15-16 dakikada yenilenir). Minimum su sıcaklığı +2°C'ye kadar düşürülebilir."

The MAC-TECH Water Chiller System chills water down to 1.5°C and utilizes an in-cycle defrost mechanism to optimize efficiency.

The Integrated Safety Automation automatically cuts power to protect the motor during critical events (e.g., fan malfunction, refrigerant leakage).

Available in 300, 600, or 900-liter vessel options. The system's hourly renewal capacity is 100 liters (E.g.: 100 liters at 4°C renewed in 15-16 mins). Minimum water temperature can be reduced to +2°C.



TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATION	Birim Unit	MTS 300	MTS 600	MTS 900
Tank Kapasitesi Tank Capacity	lt	300	600	900
Soğutma Kapasitesi Cooling Capacity	lt/s lt/h	80	80 - 100	150
Kompresör Tipi Compressor Type	-	Hermetik Hermetic	Hermetik Hermetic	Hermetik Hermetic
Ebatlar / Dimensions	H mm	1780	2050	2070
	Ø mm	800	960	1120
Su Bağlantıları / Water Connections	Giriş/In inch	1/2"	1/2"	1/2"
	Çıkış/Out	3/4"	3/4"	3/4"
	Drenaj/Drainage	3/4"	3/4"	3/4"
	Tahliye/Overflow	1/2"	1/2"	1/2"
Voltaj / Voltage (V / Hz)	220 / 380VAC 50Hz			
Elektrik Gücü Electrical Power	kW	1,33	1,33	1,50
Ağırlık / Weight	kg	137	197	267

MAYALANDIRMA KABİNİ FERMENTATION CABINET TEST

Ekmek hamurunun mayalanma süreci, gerekli nem ve ısı koşullarını sağlayan, yalıtımlı kabinlerde gerçekleştirilir. Paslanmaz ve korozyon dirençli özel malzemeden üretilen bu kabinler, uzun ömür ve kolay temizlik imkanı sunar. Kapaktaki gözetleme pencereleri sayesinde hamur gelişimi rahatlıkla takip edilebilir.

Ekmek hamurlarının mayalanma (fermentasyon) süreci, kontrol altında tutulan ortamlarda gerçekleştirilir.

Bu amaçla kullanılan mayalandırma kabinleri, dış ortam koşullarından izole edilmiştir ve hamurun optimum gelişimi için gerekli olan spesifik sıcaklık ve nem parametrelerini sağlayacak şekilde tasarlanmıştır. Bu kontrollü ortam, standardize edilmiş ve kaliteli ürün elde edilmesini garanti eder.

The leavening (fermentation) process of bread dough is carried out in controlled environments.

The proofer cabinets used for this purpose are isolated from external conditions and designed to provide the specific temperature and humidity parameters necessary for the optimal development of the dough. This controlled environment guarantees the production of standardized and high-quality products.

The fermentation of bread dough takes place in insulated cabinets ensuring optimal humidity and heat. These cabinets, made of corrosion-resistant material for durability and easy cleaning, feature viewing windows to monitor dough development.



TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATION	RCA 2000 MT	RCA 4000 MT	RCA 6000 MT	RCA 8000 MT
Genişlik / Width (mm)	1020	1990	1990	4445
Uzunluk / Length (mm)	2500	2500	3590	2270
Yükseklik / Height (mm)	2150	2150	2150	2150
KAPASİTE / CAPACITY (adt / pcs)				
530 x 650	3	9	12	18
550 x 700	3	9	12	18
550 x 900	2	6	8	12
600 x 800	2	4	6	8
600 x 900	2	4	6	8
780 x 1000	2	4	6	8
800 x 1000	2	4	6	8
800 x 1020	1	2	4	6

KLİMA ÜNİTESİ CLIMATOR UNIT

Hamur gelişimi (fermentasyon) için gerekli olan ideal sıcaklık ve nem dengesini mayalama odası içinde sağlamak üzere tasarlanan bu klima ünitesi, entegre sensör sistemi sayesinde kabin içi değerleri sürekli izler ve otomatik olarak regüle eder. Cihazın kumanda paneli, kolay ve güvenli kullanım amacıyla, üniteden bağımsız olarak mayalama odasının dış paneline monte edilir; nem aralığı %60-95 RH ve ısıtma aralığı 20°C-50°C olup, 10 m³'e kadar etkili alan kapasitesine sahiptir.

Designed to maintain the ideal balance of temperature and humidity required for dough development (fermentation) within the proofing room, this climate unit continuously monitors and automatically regulates the internal values via an integrated sensor system. For easy and safe operation, the device's control panel is mounted independently of the unit on the exterior panel of the proofing room; it features a humidity range of 60-95% RH and a heating range of 20°C-50°C, with an effective area capacity of up to 10 m³.



Teknik Özellikler Technical Specifications	Birim Unit	CU 2000 STD
Kapasite / Capacity	m ³ /h	10
Nem / Moisture	Rh%	60 - 95
Isı / Heat	°C	20 - 50
Uzunluk / Length	mm	185
Genişlik / Width	mm	548
Yükseklik / Height	mm	1750
Voltaj / Voltage	V	380 VAC 50Hz
Elektrik Gücü / Electric Power	kW	6,5
Ağırlık / Weight	kg	50

TAVA VE PASA ARABALARI

TRAYS AND PALLET TROLLEYS



Fırın Yükleme Palet Taşıma Arabası: Üretimde Mükemmelliğin Temeli
Katlı fırınlara hamur yükleme süreçlerinizi hızlandırmak ve güvenli hale getirmek için tasarlanmış bu tekerlekli taşıma sistemleri, fırıncılık operasyonlarınızın vazgeçilmezi olacak.

Esnek Kapasite: Arabanın ölçüleri, kullandığınız palet ölçülerine tam uyum sağlayacak şekilde özel olarak ayarlanır. İhtiyacınız olan boyutta üretim yapılır.

Kolay Manevra Kabiliyeti: 125 mm çapındaki oynak tekerlekleri sayesinde dar alanlarda bile zahmetsizce her yöne hareket ettirilebilir ve tutma sapları ile kontrolü tamamen sizde olur.
Maksimum Dayanıklılık ve Güvenlik

Koruma Tamponları: Çarpma ve darbelere karşı ekstra koruma sağlayarak ekipmanınızın ömrünü uzatır.
Üstün Malzeme Kalitesi: Paslanmaz ürünlerimizin tamamında endüstriyel hijyen standartlarını karşılayan 304 kalite paslanmaz çelik kullanılır.

Sağlam Yapı: İmalatımızda, yüksek mukavemet ve pürüzsüz yüzey sağlayan TIG kaynağı tekniği tercih edilir.
Yapı Seçenekleri: İsteğe bağlı olarak boru veya profilden üretim seçenekleri sunulur.
Bu taşıma sistemi ile yükleme ve boşaltma işlemlerinde verimliliğinizi artırın, fırın operasyonlarınızı sorunsuz hale getirin.

Flexible Capacity: The cart dimensions are custom-adjusted to perfectly match the size of the pallets you use. Production is carried out in the exact size you require.

Easy Maneuverability: Thanks to its 125 mm diameter swivel castors, it can be moved effortlessly in any direction, even in tight spaces, giving you complete control with its push/pull handles.
Maximum Durability and Safety

Protective Bumpers: Provide extra protection against impacts and collisions, extending the life of your equipment.

Superior Material Quality: All of our stainless steel products use 304 grade stainless steel, meeting industrial hygiene standards.

Robust Construction: We prefer the TIG welding technique in our manufacturing, which ensures high strength and a smooth surface finish.

Structural Options: Production options are available in pipe or profile construction upon request.
Boost your efficiency in loading and unloading operations and ensure your oven processes run smoothly with this transfer system.

PASA ARABASI EBATLARI PASA TROLLEY DIMENSIONS	PALET SAYISI PASA PIECES	YÜKSEKLİK HEIGHT (cm.)	GENİŞLİK WIDTH (cm.)	UZUNLUK LENGHT (cm.)
58x120	10	165	58	120
58x200	8	152	58	200
58x220	8	152	58	220
58x240	12	180	-	-
58x280	12	180	-	-
58x400	8	165	-	-
47x350	8	165	-	-
100'lük	8	152	58	240
150'lik	12	194	58	240
180'lik	12	194	58	280

TAVALAR TRAYS

DELİKLİ VE DÜZ TAVALAR / PERFORATED AND INPERFORATE TRAYS:

Üretimini yaptığımız birinci sınıf, sertifikalı alüminyum düz tavalar; homojen alaşım ve tutarlı kondisyon değerlerine sahip olduğundan, termal enerjiyi yüzeyin her noktasına uniform şekilde dağıtarak pişirilen ürünlerin mükemmel ve eşit düzeyde pişmesini sağlamakta ve isteğe bağlı olarak PTFE (Politetrafloroetilen) yapışmaz kaplama (teflon kaplama) opsiyonu sunulmaktadır.

"Our first-class, certified flat aluminum pans are manufactured with a homogeneous alloy and consistent physical (or 'condition') values, ensuring thermal energy is distributed uniformly across the entire surface. This allows products to be cooked perfectly and evenly, and the option for a PTFE (Polytetrafluoroethylene) non-stick coating is available upon request.

TAVALAR / TRAYS				
Ölçüler Dimensions (mm)	Açıklama Description	Kullanılan Malzeme Material Used	Tavanın Kalınlığı Thickness of the Tray	Yükseklik (cm) Height (cm)
400 x 600	Delikli Tava / Perforated Düz Tava / Inperforate	Alüminyum Aluminum	1,5 mm	2,5
530 x 650	Delikli Tava / Perforated Düz Tava / Inperforate	Alüminyum Aluminum	1,5 mm	2,5
590 x 800	Delikli Tava / Perforated Düz Tava / Inperforate	Alüminyum Aluminum	1,5 mm	2,5
600 x 900	Delikli Tava / Perforated Düz Tava / Inperforate	Alüminyum Aluminum	1,5 mm	2,5
750 x 1040	Delikli Tava / Perforated Düz Tava / Inperforate	Alüminyum Aluminum	1,5 mm	2,5
800 x 1000	Delikli Tava / Perforated Düz Tava / Inperforate	Alüminyum Aluminum	1,5 mm	2,5



HAMBURGER TAVA / HAMBURGER TRAY:

Pres baskı tekniğiyle üretilen Hamburger Tepsileri, 1. sınıf sertifikalı, homojen alaşım ve tutarlı kondisyon değerlerine sahip alüminyumdan imal edilmiştir; bu yapısal özellik sayesinde tepsi yüzeyinin tamamında eşit ısı transferi sağlanarak ürünlerin homojen pişirme kalitesi garanti edilir ve müşteri talebine göre yapışmaz (teflon) kaplama opsiyonu sunulur.

The Hamburger Trays, manufactured using the press stamping technique, are made from 1st class certified aluminum featuring a homogeneous alloy and consistent temper values. This structural property ensures uniform heat transfer across the entire surface of the tray, thereby guaranteeing the homogeneous baking quality of the products. A non-stick (Teflon) coating option is available upon customer request.



TAVA ÖLÇÜLERİ TRAY DIMENSIONS (mm)	60 gr Hamburger			80 gr Hamburger			100 gr Hamburger		
	Kalıp Çapı Diameter (mm)	Göz Sayısı Ham. Psc.	Kalınlık Thickness (mm)	Çap Diameter (mm)	Göz Sayısı Ham. Psc.	Kalınlık Thickness (mm)	Çap Diameter (mm)	Göz Sayısı Ham. Psc.	Kalınlık Thickness (mm)
400 x 600	105	15	1,5	115	12	1,5	125	8	1,5
530 x 650	105	20	1,5	115	12	1,5	125	12	1,5
590 x 800	105	30	1,5	115	24	1,5	125	20	1,5
600 x 900	105	35	1,5	115	24	1,5	125	24	1,5
750 x 1040	105	38	2	115	35	2	125	35	2
800 x 1000	105	38	2	115	35	2	125	35	2



MAC TECH

SANDVIÇ TAVA / SANDWICH TRAY:

Pres baskı tekniğiyle üretilen Sandviç Tepsileri, 1. sınıf sertifikalı, homojen alaşım ve tutarlı kondisyon değerlerine sahip alüminyumdan imal edilmiştir; bu yapısal özellik sayesinde tepsi yüzeyinin tamamında eşit ısı transferi sağlanarak ürünlerin homojen pişirme kalitesi garanti edilir ve müşteri talebine göre yapışmaz (teflon) kaplama opsiyonu sunulur.

The Sandwich Trays, manufactured using the press stamping technique, are made from 1st class certified aluminum featuring a homogeneous alloy and consistent temper values. This structural property ensures uniform heat transfer across the entire surface of the tray, thereby guaranteeing the homogeneous baking quality of the products, and a non-stick (Teflon) coating option is offered upon customer request.



60 gr / Sandviç		80 gr / Sandviç			100 / Sandviç				
TAVA ÖLÇÜLERİ TRAY DIMENSIONS (mm)	Kalip Ölçüsü Dimensions of Sandwich. (mm)	Göz Sayısı Sandwich psc.	Kalınlık Thickness (mm)	Kalip Ölçüsü Dimensions of Sandwich. (mm)	Göz Sayısı Sandwich psc.	Kalınlık Thickness (mm)	Kalip Ölçüsü Dimensions of Sandwich. (mm)	Göz Sayısı Sandwich psc.	Kalınlık Thickness (mm)
400 x 600	65 x 185	10	1,5	65 x 205	8	1,5	80 x 215	8	1,5
530 x 650	65 x 185	18	1,5	65 x 205	14	1,5	80 x 215	10	1,5
590 x 800	65 x 185	21	1,5	65 x 205	18	1,5	80 x 215	18	1,5
600 x 900	65 x 185	28	1,5	65 x 205	24	1,5	80 x 215	18	1,5
750 x 1040	65 x 185	36	2	65 x 205	32	2	80 x 215	30	2
800 x 1000	65 x 185	36	2	65 x 205	36	2	80 x 215	30	2



BAGET TAVA / SANDWICH TRAY:

Tavanın yüzeyi, bagetlerin tam şeklini almasını sağlayan uzun, dalgalı kanallardan oluşur. Her bir baget hamuru bu kanallara yerleştirilir.

Kanal Sayısı ve Ölçüsü: Endüstriyel tavalara, fırın kapasitesine göre değişir (4'lü, 6'lı, 8'li) Baget kanalının genişliği ve derinliği, ekmeğin nihai kalınlığını belirler. Standart bir endüstriyel tava ölçüsü 40x60 cm veya 60x80 cm gibi fırın arabası boyutlarına uygun olarak üretilir.

The surface of the pan consists of long, wavy channels that allow the baguettes to acquire their perfect shape. Each baguette dough piece is placed into these channels. Channel Count and Dimensions: Industrial pans vary depending on the oven capacity (they can have 4, 6, or 8 channels). The width and depth of the baguette channel determine the final thickness of the bread. A standard industrial pan size is produced to fit oven rack dimensions, such as 40x60 cm or 60x80 cm.



BAGET TAVALARI ADET / ARALIK ÖLÇÜLERİ / BAGUETTE PANS QUANTITY / RANGE DIMENSIONS			
Tava Ölçüleri Tray Dimensions (mm)	Aralık Sayısı Kalıp 1 Interval Number Pattern 1	Aralık Sayısı Kalıp 2 Interval Number Pattern 2	Aralık Sayısı Kalıp 3 Interval Number Pattern 3
400 x 600	8 En /Width 5 Boy / Height	8 En /Width 4 Boy / Height	6 En /Width 4 Boy / Height
400 x 800	11 En /Width 5 Boy / Height	9 En / Width 4 Boy / Height	9 En /Width 4 Boy / Height
490 x 740	10 En / Width 7 Boy / Height	8 En / Width 5 Boy / Height	8 En /Width 5 Boy / Height
590 x 800	11 En /Width 8 Boy / Height	9 En /Width 7 Boy / Height	9 En /Width 7 Boy / Height
600 x 900	12 En / Width	10 En /Width	10 En /Width
600 x 1000	13 En / Width	11 En /Width	11 En /Width
740 x 980	13 En / Width	11 En /Width	11 En /Width
750 x 1040	14 En / Width	11 En /Width	12 En /Width
800 x 1000	15 En / Width	11 En /Width	11 En /Width





TEKNİK SERVİS / TECHNICAL SERVICE



Mac Tech

MACHINING



MAC TECH
BAKERY MACHINERY

MAC - TECH MACHINING MÜHENDİSLİK SANAYİ VE TİCARET LTD ŞTİ.

FEVZİÇAKMAK MAH. ÜNEN CAD. NO: 40/A KARATAY / KONYA

İnfo@mactekno.com

www.mactekno.com
