

## HAYALLERİ PROJEYE PROJELERİ GERÇEĞE DÖNÜŞTÜRÜYORUZ

Türkiye'de 17 Ağustos 1999'da yaşanan depremde ekmek ve suyun yaşamsal önemi bir kez daha ortaya çıkmıştır. Felaket şartlarında ekmek temin etmenin ve ekmeği medeni bir şekilde insanlara ulaştırmanın zorluğunu gördük ve bu yüzden İLK mobil fırını ürettik. Bu tarihten sonra pek çok kurum için mobil fırınlar ürettik ve halen dünyanın farklı ülkelerinde bu fırınlar çalışmaya devam ediyor. Doğal Afetlerde, savaşta, insani yardım amaçlı çalışmalarda tamamen sağlıklı ortamda, hareket halinde dahi ekmek üretebilen mobil ekmek fırını hem sağlıklı hem de yüksek kapasitelidir.

### DREAMS TO PROJECTS PROJECTS TO REALITIES

In Turkey , after the earthquake at August 17th 1999 , once again the vital importance of bread and water is better understood . Since we saw the difficulty of supply and distribution of bread to suffering people in these disasterous conditions , we produced the FIRST mobile bakery that time and in years we delivered many mobile bakeries working all over the world. In NATURAL DISASTERS , WARS , HUMAN SUPPORT WORKS the mobile bakery - already produce bread in healthy atmosphere even during moving , has high capacity and is healthy.



BARMAK BARUTÇUOĞLU GIDA MAK .SAN. TİC. A.Ş.  
Organize Sanayi Bolgesi, Lacivert Cd. No:8 Bursa 16140 Turkey

+90 224 241 63 20

www.barutcuoglu.com.tr  
info@barutcuoglu.com.tr



we  
are



# MOBİL FIRIN MOBILE BAKERY

biz  
iz

MOBİL FIRIN ÇÖZÜMLERİNDE

*Doğru Adres*



EKMEĞİMİ HER YERDE ÜRETİRİM - I PRODUCE MY BREAD EVERYWHERE



Farklı ekmek çeşitlerine göre projelendirilebilir. 250 gr ekmekten 2 vardiyada 10.000 adet üretim kapasitesine sahiptir.

Can be projected according to different type of Breads. In 2 shifts, 10,000 pieces of 250 gr of bread can be produced.



Normal bir TIR Dorsesi üzerine projelendirilmiş uluslar arası taşımacılık kurallarına göre üretilmiştir.

It has been produced according to the international transportation rules designed on a normal truck Trailer.



Uluslararası karayollarında seyredebilir. WC, Lavabo, Soyunma dolabı, Maya dolabı, Yatak yeri projeye eklenebilir.

It can navigate on international highways. WC, Washbasin, Locker, Yeast cabinet, Bed place can be added to the project.



Bu fırın sayesinde , insanlara sıcak, sağlıklı ekmeği mahalinde üretim verme imkanı vardır.

Thanks to this bakery, people have the opportunity to produce and give hot, healthy bread on the spot.

## MOBİL FIRIN KİMLER İÇİNDİR? FOR WHOM?

- Askeriyeler
- Devlet kuruluşları
- Belediyeler
- Dünya Sağlık Örgütü, Kızıl Haç, Kızılay gibi yardım kuruluşları
- Fırıncılar
- Şantiye alanlarında İnşaat firmaları
- Army
- Government
- Municipalities
- Aid organisations like WHO, Red Crescent, Red Cross
- Bakers for special purposes, organisations, festivals
- Construction Companies



## İHTİYACA ÖZEL MOBİL FIRINLAR - CUSTOMIZED MOBILE SYSTEMS

### Standard çözüm olmayıp Mobil Ekmek Projeleri

- Üretilecek ekmek türü
- Kapasite (kaç kişiye üretim yapılacak?)
- Kullanım amacı
- İlave tesis ihtiyaçlarına göre Projelendirilir. Proje yaparken işçilik ihtiyacı ve talebi, çalışma şartları, depolama ihtiyacı, tanıtım ve dağıtım ihtiyaçları da dikkate alınır.

### Tailor made projects

We project your mobile bakery according to

- Bread type to be produced
- Capacity daily and hourly
- Usage aim
- **and** Manpower needs and requirements, Working conditions, Storage needs, Presentation and distribution needs

## SİZİN İÇİN HERŞEYİ BİZ DÜŞÜNÜYORUZ EVERY DETAIL CONSIDERED FOR YOU

### MOBİL FIRINDA NELER VAR?

- ÜRETİM İÇİN İHTİYAÇ DUYULAN TÜM EKİPMANLAR TESİSİN
- İHTİYAÇ DUYABİLECEĞİ TÜM YARDIMCI EKİPMANLAR ALANLARI
- HAMMADDE DEPOLAMA ALANLARI
- RAHAT VE KONFORLU HALE GETİRİLMİŞ ÇALIŞMA ALANI

### WHAT IS INSIDE?

- ALL EQUIPMENT NEEDED FOR PRODUCTION
- ALL SIDE FACILITIES THAT THE FACILITY MAY NEED
- RAW MATERIAL STORAGE AREAS
- COMFORTABLE WORKPLACE

## NEDEN BİZ?

- EKMEKÇİLİK TECRÜBESİYLE UYGULANMIŞ VE HALA ÇALIŞMAYA DEVAM EDEN PROJELER
- KONUSUNDA EN İYİLERİ BİR ARAYA GETİREN İŞBİRLİĞİ
- ARAÇ, EKİPMAN VE PROSES ARASINDA MÜKEMMEL UYUM
- DAR ALANDA MÜKEMMEL ERGONOMİ

## WHY US?

- MANY PROJECTS APPLIED WITH EXTENSIVE BREAD KNOWLEDGE& EXPERIENCE AND STILL WORKING
- COOPERATION OF BEST COMPANIES IN THEIR BRINGING THE BEST TOGETHER
- PERFECT MATCH BETWEEN VEHICLE, EQUIPMENT AND PROCESS
- PERFECT ERGONOMICS IN THE NARROW AREA

## MOBİL FIRININ AVANTAJLARI

- Heryerde taze ekmek üretme imkanı
- Ekonomik , Sağlıklı ve hijyenik üretim
- Yere bağlı olmadan üretim imkanı
- Az işgücüyü daha çok üretim imkanı
- Makinaların kolay kullanımı

## MOBILE BAKERY ADVANTAGES

- Opportunity to produce fresh bread everywhere
- Economic, healthy and hygienic production
- Production OPPORTUNITY regardless of location
- More production possibilities with less workforce
- Easy use of machines

Proje her tür ihtiyaca göre özelleştirilebilir.  
Custom made projects for different needs

## MOBİL FIRIN GÜNLÜK (20 SAATTE) KAÇ EKMEK ÇIKARABİLİR?

### HOW MANY BREADS (IN 20 HOURS) CAN MOBILE BAKERY PRODUCE DAILY?

**4.000** adete kadar Tost ekmeği  
upto 4000 toast breads/hour

**50.000** adete kadar Hamburger-Sandviç  
upto 50000 hamburger-sandwich breads/hour

**15.000** adete kadar Francala Ekmek  
upto 15000 francala breads/hour

**40.000** adete kadar Pita-Arap Ekmeği  
upto 40000 pita breads/hour

\* Kapasiteler makine seçimlerine göre değişebilir.  
\* Capacities vary depending on the machine choices