



.....
SIGNATURE OF TECHNOLOGY FROM
WHEAT TO YOUR MEAL



 bartech

Düşüncelerinizi Projeye, Projeleri Gerçeğe Dönüştürüyoruz

Buğdayın undan sofranızdaki ekmeğe dönüşümünü de içine alan önemli bir sürecin ana kahramanı olan BARMAC BARUTÇUOĞLU GIDA MAK.SAN.TİC.A.Ş, tüm makinaların projelendirilmesi, satış ve satış sonrası hizmetini sağlamak adına çalışmalarını titizlikle sürdürmektedir

Çözümlerimiz

- ⊕ Otomatik ve Yarı otomatik Ekmek Üretim Hatları
- ⊕ Un Silo Sistemleri
- ⊕ Hamur Yoğurma
- ⊕ Hamur İşleme Grubu
- ⊕ Nihai Fermantasyon Grubu
- ⊕ Pişirme Grubu
- ⊕ Un Değirmen Projeleri
- ⊕ Mobil Fırın projeleri gibi özel projeler
- ⊕ Pastane ve Unlu Mamül Üretim Ekipmanları

We convert your ideas into Projects and Projects to Realities

From wheat to packing of bread, BARMAC BARUTÇUOĞLU Food Machinery & Tech Co. offers you turn key projects including all processes from design to machinery production.

We have solutions for

- ⊕ Turn-key Automatic & Semi-automatic Bread Production lines
- ⊕ Flour Silo Systems
- ⊕ Dough Mixing
- ⊕ Dough Processing
- ⊕ Fermentation Units
- ⊕ Baking
- ⊕ Flour factories
- ⊕ Special projects as Mobile bakeries
- ⊕ Equipments for pastry shops and craft bakeries

Мы Проектируем Ваши Идеи, Воплощая Их в Реальность

Являясь главным героем такого важного процесса как преобразование хлеба из зерна, BARMAC BARUTÇUOĞLU GIDA MAK. SAN. TİC. AŞ. профессионально относится к полному циклу изготовления и установки оборудования, а также тщательно и ответственно подходит к проектированию техники и послепродажному обслуживанию с учетом требования заказчика.

Наши решения

- ⊕ Автоматические и полуавтоматические хлебопроизводственные линии
- ⊕ Силосные Системы
- ⊕ Тестомесильное оборудование
- ⊕ Тестообрабатывающее оборудование
- ⊕ Системы окончательной расстойки
- ⊕ Хлебопекарные печи
- ⊕ Проекты компактных мельниц
- ⊕ Специальные проекты в виде мобильных пекарен
- ⊕ Оборудование для булочных и кондитерских



Dış Silo

Outdoor Silos / Внешние Силосы



Cuval Boşaltma
Bag damping stations / Станции Опрокидывания Мешков



Kare Silo
Square silos / Квадратные Внутренние Силосы



Tartı Silosu
Weighing silos / Хранение

Hammadde Hazırlama

Raw material Preparation

Подготовка Сырья

Kontrol ve hijyen hammaddeden başlar

Hammadde hazırlama grubu işgücünü azaltmak, hammadde kontrolünü miktar ve kalite yönünden sağlayabilmek, maliyetleri kontrol altına alabilmek ve hijyeni sağlamak açısından çok önemlidir.

Un silo sistemleri müşteriye özel projelendirilir. Depolanmak istenen ürüne, kapasiteye, ürün çeşidine, taşıma şekline, taşıma mesafesine ve yere göre proje hazırlanır.

In a bakery control and hygiene starts from raw material handling

Rawmaterial Handling Group is very important for hygiene, decreasing manpower costs, controlling raw materials by means of amount and quality. Flour silo systems projected according to the customer's need. Raw material to be stored, storage capacity/variety of raw materials, conveying type, conveying distance and available space or building are the main parameters for silo system project

Контроль и гигиена начинается с сырья

Группа подготовки сырья очень важна с точки зрения уменьшения рабочей силы, способствования контролю качества и количества сырья, расходов и гигиены .

Мучные силосные системы проектируются для каждого клиента специально. Проект разрабатывается на базе определенных данных: продукт хранения, его объем, вид продукта, вид транспортировки, расстояние и место транспортировки.



Un Dozajama Makinası

Flour dosaging machines / Системы Дозирования Воды



Su Dozajama Makinası

Water dosaging machines / Системы Дозирования Воды



Un Eleme Makinaları

Flour sifting units / Мукопросеиватели



Mobil Mikser
Mobile mixer / Мобильные Миксеры



Mobil Mikser
Mobile mixer / Мобильные Миксеры



Kaldırma Devirme Makinası
Lifter tipper machines / Дежеподъемники



Kaldırma Devirme Makinası
Lifter tipper Machines / Дежеподъемники



Hamur Yoğurma Dough Mixing ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ТЕСТОМЕСЕНИЯ

Etkileyici performansıyla işi bilenlerin tercihi

BARTECH Her tip hamura uygun, uzun çalışma saatlerine dayanıklı, uzun ömürlü, sağlam konstrüksiyonlu, estetik ve ergonomik dizaynı, kolay kullanımı ile de tercih edilen yoğurma çözümleri sunar.

Standard çözümlerin yanı sıra opsiyonel olarak da farklı elektronik kontrol seçenekleri, farklı hız seçenekleri ve ölçü uygulamaları mevcuttur.

Choice of professionals with Its attractive performance

BARTECH mixing solutions are convenient for different dough types, resistant to long working hours, long life, robust construction, aesthetic and ergonomic designed, easy operation.

In addition to standard solutions optionally there are different electronic control, speed variable and dimension applications.

Впечатляющая эффективность- выбор тех, кто понимает в работе

BARTECH предлагает оборудование для решения вопросов тестомесения, предпочитаемое в мире своей долговечностью, прочной конструкцией, выносливостью для длинных часов работы, простотой в эксплуатации, которое имеет эстетичный и эргономичный дизайн и подходит для работы с любыми типами муки.

Вместе со стандартными решениями опционально возможны и такие, как выбор электронного управления, варианты скорости и выбор размеров.



Sabit Mikser

Stapionary mixer / Стационарные Миксеры



Planet Mikser

Planet mixer / Планетарные миксеры



Çapalı Yoğurma Makinası

Fork mixer / Вилочные тестомесы



Kesme Tartma Makinası
Dough dividers / Тестоделительные
Машины



Hamur Yuvarlama Makinası
Dough rounding machines / Тестоокруглители



Ara Dinlendirme Makinası
Intermediate provers / Кабины Предварительной
Расстойки



Uzun Şekil Verme Makinaları
Long moulders / Тестоаэкаточные
Машины

Hamur İşleme Dough Make Up ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ТЕСТА

Hamur işleme için ya iyi bir ustanız ya da Bartech makinanız olmalı

Farklı hamur tiplerine ve kapasitelerine uygun olan hamur işleme makinaları hamuru elle şekillendirmiş gibi özenle işler. Nihai ürün tipi, şekli, gramajı ve kapasiteye göre geniş ürün yelpazemizden size en uygun hamur işleme grubunu seçebilirsiniz.

Standard çözümlerin yanı sıra opsiyonel olarak da farklı elektronik kontrol seçenekleri, farklı hız seçenekleri ve ölçü uygulamaları da mevcuttur.

For perfect dough shaping either you need a good masterbaker or Bartech dough make up equipment

Dough make up equipment suitable for different dough types and capacities shape the dough good as done by hand. Ideal dough make up group should be chosen from the our wide product range according to final product type, shape, weight and capacity of the line. In addition to standard solutions optionally there are different electronic control, speed variable and dimension applications.

Либо вы суперпрофессионал, либо у вас есть оборудование Bartech

Подходящие для разных типов теста и разных объемов наши модели машин обработают и сформируют тесто с аккуратностью ручной работы.

Из Широкого спектра моделей для любого весового ряда, типа продукции, формы, объема вы сможете выбрать наиболее подходящие вам модули для обработки теста.

Вместе со стандартными решениями опционально возможны и такие, как выбор электронного управления, варианты скорости и выбор размеров.



Roll Kesme Yuvarlama Makinası

Bun dividers / Делители- Округлители для роллов



Baget Makinası

Baguette moulders / Формовщици багетов



Hamur Açma Makinası

Dough sheeters / Тестораскаточная Машина



Kesme Tartma Makinası

Dough dividers / Тестоделительные Машины



Dönerli Fırın

Rack ovens / Ротационные Печи



Dönerli Fırın

Rack ovens / Ротационные Печи



Taş Tabanlı Fırın

Multi deck ovens / Многоярусные Печи с
каменным подом



Taş Tabanlı Fırın

Multi deck ovens / Многоярусные Печи с
каменным подом

Pişirme Fırınları

Baking ovens

Хлебопекарные печи

Fırın seçerken aradığınız her şeyi bulabileceğiniz adres

BARTECH farklı ekmek ve unlu mamüller pişirmeye uygun, farklı kapasite ve ısıtma prensibine sahip Pişirme fırın çözümleri sunar.

Farklı tiplerde fırınlar da olsalar hepsinin ortak özelliği ; Homojen pişirme yapması, Uzun ömürlü olması, Eşit ısı dağılımı ile mükemmel pişirme yapması, Yakıt tasarruflu olması, Verimli buhar sistemine sahip olması, Estetik tasarımları ve kendi içlerinde farklı modellerinin ve çeşitliliğinin olmasıdır.

Standard çözümlerin yanı sıra opsiyonel olarak da farklı elektronik kontrol seçenekleri, farklı hız seçenekleri ve ölçü uygulamaları da mevcuttur.

Right address where you can find any type oven you need

BARTECH presents different baking solutions for different bread types, different capacities and heating principles.

Common property of all these ovens are ; Homogeneous baking, Long life, Perfect baking with homogeneous heat distribution, Fuel efficiency, Efficient steaming system, Aesthetic designs , Variety of products.

In addition to standard solutions optionally there are different electronic control, speed variable and dimension applications.

При выборе печи адрес, где вы сможете найти все, что искали

BARTECH предлагает большой ассортимент печей, подходящих для выпечки различных сортов хлеба и кондитерских изделий, разного объема и разных принципов нагрева. Но насколько разные наши модели, у них есть общие и неотъемлемые черты: Равномерная выпечка, Долговечность, Равномерная теплонагревательная система и прекрасная выпечка, Экономичный расход топлива, Система пропаривания, Эстетичный дизайн и богатый выбор самых различных моделей.

Вместе со стандартными решениями опционально возможны и такие, как выбор электронного управления, варианты скорости и выбор размеров.



Elektrikli Katlı Fırın

Electric deck ovens / Электрические Многогорюсные Печи



Konveksiyonel Fırın

Convectional ovens / Конвекционные Печи



Taş Tabanlı Tünel Fırın

Stone based tunnel ovens / Туннельная Печь с
Каменной Лентой



Tel Tabanlı Tünel Fırın

Wire-mesh tunnel oven / Туннельная Печь с
Металлической Лентой



Tünel Fırınlar Tunnel Ovens Туннельные Печи

Yüksek kapasite, ekonomi ve mükemmel pişirme teknolojisinin birleştiği ideal ürün

BARTECH Tünel fırınlar farklı ekme ve unlu mamüller pişirmeye uygun, farklı ölçüler ve ısıtma prensibine sahip modelleriyle müşteriye özel Pişirme çözümleri sunar. Eşit ısı dağılımı ile mükemmel pişirme yapması ve çıkan ürün kalitesi; Kullanılan malzeme kalitesi ve Uzun ömürlü olması; Yakıt tasarruflulu olması ve Verimli buhar sistemine sahip olması; Estetik tasarımı, kolay kontrol ve kullanımı; İşçilik avantajı ve bakım masraflarında sağladığı avantaj ile BARTECH Tünel fırınlar Endüstriyel üretim yapan fırıncıların tercih ettiği bir üründür. Müşteri isteği ve pişirilecek ürün tipine bağlı olarak Tel Tabanlı ve Taş Tabanlı modelleri mevcuttur.

Ideal product combining high capacity, efficiency, economy and perfect baking technology

BARTECH Tunnel ovens are suitable for different bread types and different capacities with different heating principles. Perfect baking with homogeneous heat distribution and baked products' high quality; high quality used material and being long-life; Fuel efficiency and having efficient steaming system; Aesthetic design, easy control and operation; Manpower advantage and less maintenance costs make BARTECH Tunnel ovens preferred oven for industrial bakers. Wire mesh based and Stone based models are available according to customer's requests and the product to be baked.

Высококачественное оборудование, сочетающее высокую мощность, экономичность и идеальную технологию выпечки

BARTECH предлагает большой ассортимент Туннельных печей, подходящих для выпечки различных сортов хлеба и кондитерских изделий, разного объема и разных принципов нагрева. Идеальная выпечка и Качественный продукт вследствие равномерного распространения тепла, Надежная конструкция и Устойчивость к эксплуатации в течении долгих рабочих часов, Низкое потребление топлива, рабочего труда и затрат на техническое обслуживание, Система мощного пропаривания, Эстетичный дизайн и Легкость управления делают Туннельные Печи компании BARTECH предпочтительными и незаменимыми для промышленного производства. Представлены два вида конвейерных лент-с каменной печной лентой и металлической лентой.





Tünel Tip Nihai Fermantasyon Makinaları

Tunnel type final
fermentation machines

Шкафы для Ферментации
Туннельного Типа

Tünel Tip Nihai Fermantasyon Makinaları

Tunnel type final
fermentation machines

Шкафы для Ферментации
Туннельного Типа

Katlı Tip Nihai Fermantasyon Makinaları

Tray type final
fermentation machines

Шкафы для Ферментации
Подносного Типа

Fermantasyon Grubu

Final Fermentation Group

ФЕРМЕНТАЦИЯ

Güvenilir endüstriyel çözümler

Ürünün kalitesi için en önemli proseslerden biri de Son fermantasyondur.

Standard küçük ve orta ölçekli hatlar için Dinlendirme Odası çözümlerimiz ile Endüstriyel Otomatik ya da yarı otomatik hatlara uygun farklı fermantasyon alternatiflerimiz mevcuttur.

Kapasite, dinlendirilecek ürün tipi, fermantasyon süresi, nem oranı ve mevcut kurulum alanı düşünülerek müşterilerimize en uygun fermantasyon modelini projelendirilir.

Reliable industrial solutions

Final fermentation is one of the most important step that affects the quality of bread.

For small-medium scale bread production lines Fermentation rooms are available and for Industrial automatic and semi-industrial lines there are different fermentation alternatives.

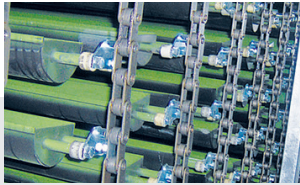
Final fermentation systems are projected taking into consideration the needs of the customer such as capacity, product type, fermentation period, humidity and available space.

Надежные Индустриальные Решения

Для получения качественного продукта одним из важнейших является процесс Финальной расстойки.

Как для Стандартных небольших производственных линий, так и для Промышленных Автоматических и полуавтоматических линий у нас имеются различные варианты ферментации.

С учетом данных о виде продукта, длительности расстойки, процента влажности, объема и размеров помещения, где будет производиться установка оборудования мы разработаем наиболее приемлимый для клиента проект ферментационной модели.



Katlı Tip Nihai Fermantasyon Makinaları

Tray type final fermentation machines

Шафы для Ферментации Подносного Типа



Kombine Tip Fermantasyon Grubu

Combined system final fermentation machines

Шафы для Комбинированного Типа



Dinlendirme Odaları

Fermentation rooms/ Шафы для расстойки



BARUTÇUOĞLU
g r u p



BARMAK BARUTÇUOĞLU GIDA MAKİNA SAN. TİC. A. Ş.

Organize Sanayi Bölgesi Lacivert Cad. No: 8 16140 BURSA / TURKEY

+90 224 241 63 20 (pbx) +90 224 241 63 29

@ info@barutcuoglu.com.tr

www.barutcuoglu.com.tr

bartech



ekmasan