



BUĞDAYDAN SOFRANIZA TEKNOLOJİNİN İMZASI
SIGNATURE OF TECHNOLOGY FROM WHEAT TO YOUR MEAL

ENDÜSTRİYEL
INDUSTRIAL





**Teknoloji, Kalite Ve
Güvenin Adresi!**

Direction for Technology, Quality and Reliance!



Düşüncelerinizi Projeye, Projeleri Gerçeğe Dönüştürüyoruz

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

Üretimden kurulumu kadarki bütün süreci profesyonellik anlayışı ve ciddiyeti içinde tamamlamaktadır.

Müşterinin çözüm ortağı olarak, ihtiyacını dinleyip müşterisine en uygun makine hat konseptini önermekte, projelendirmekte, teslim etmekte, satış sonrasında da her türlü destek ve bilgiyi sağlamaktadır.

Çözümlerimiz

- Ⓛ Otomatik ve Yarı otomatik Ekmek Üretim Hatları
- Ⓛ Un Silo Sistemleri
- Ⓛ Hamur Yoğurma
- Ⓛ Hamur İşleme Grubu
- Ⓛ Nihai Fermantasyon Grubu
- Ⓛ Pişirme Grubu
- Ⓛ Soğutma & Paketleme
- Ⓛ Donuk ve yarı pişmiş mamül üretim konseptleri
- Ⓛ Un Değirmen Projeleri
- Ⓛ Mobil Fırın projeleri gibi özel projeler
- Ⓛ Farklı gıda sektörlerine uygun Depolama, İklimlendirme, Kurutma, Pişirme Çözümleri

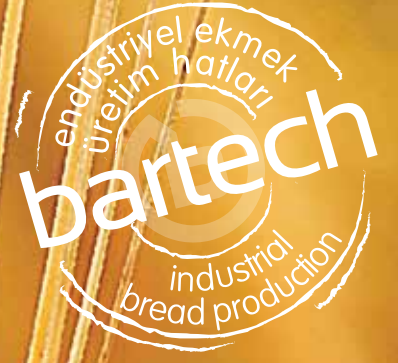
We convert your ideas into Projects and Projects to Realities

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

Being a solution partner of you, we are dedicated on establishing full or semi-automatic line for artisan type or large volume bakery production. Having high experience in bakery machine sector, we understand your demand, find out your needs and propose you the best solution with the most efficient and suitable machinery concept. BARMAK BARUTÇUOĞLU Food Machinery & Tech Co. also provides you installation, production assistance and service after sales.

We have solutions for

- Ⓛ Turn-key Automatic & Semi-automatic Bread Production lines
- Ⓛ Flour Silo Systems
- Ⓛ Dough Mixing
- Ⓛ Dough Make up
- Ⓛ Fermentation Units
- Ⓛ Baking
- Ⓛ Cooling & Packaging
- Ⓛ Line concepts for frozen and semi-baked products
- Ⓛ Flour factories
- Ⓛ Special projects as Mobile bakeries
- Ⓛ Storage, Climatisation, Drying and Baking Solutions For Different Food Sectors.



ENDÜSTRİYEL EKMEK ÜRETİM HATLARI

INDUSTRIAL BREAD PRODUCTION

Endüstriyel üretim hatları
Industrial production lines

Farklı ekmek ve unlu mamul çeşitlerine uygun
Otomatik veya Yarı otomatik Anahtar teslim
endüstriyel hat çözümleri

For different bread and flour products AUTOMATIC or
SEMI-AUTOMATIC Turnkey Industrial line solutions

Merkezi üretim tesisleri için optimum çözümler

For main production plants Optimum Industrial solutions



EKMEK HATLARI

BREAD PRODUCTION PLANTS



••••• Endüstriyel Ekmek Üretim Hatları • Industrial Bread Production



HER EKMEK TİPİNE UYGUN
ÜRETİM ÇÖZÜMLERİ

PRATİK, TEKNOLOJİK,
VERİMLİ VE GÜVENİLİR ÇÖZÜMLER

ENDÜSTRİYEL OTOMATİK HATLAR İÇİN

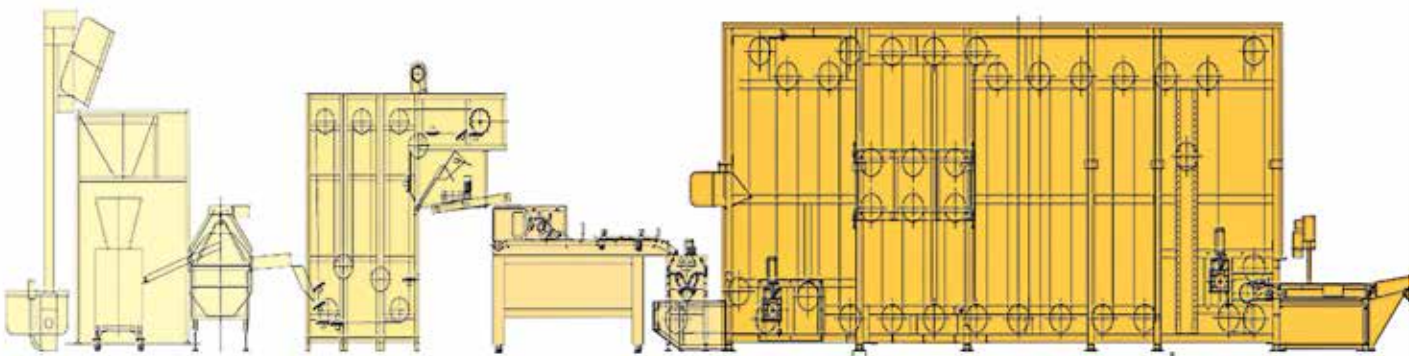
- Un Silo Sistemleri
- Hammadde Hazırlama ve Dozajlama Sistemleri
- Hamur Hazırlama Grubu
- Hamur İşleme Makinaları
- Nihai Fermantasyon Makinaları
- Pişirme Fırınları
- Soğutma Sistemleri
- Paketleme Makinaları

THE RECIPE FOR EACH PRODUCT
YOU WANT TO PRODUCE

PRACTICAL, TECHNOLOGICAL, EFFICIENT,
RELIABLE SOLUTIONS FOR BAKERS

FOR INDUSTRIAL PRODUCTION LINES

- Flour Silo Systems
- Raw Material Preparation and Dosing Systems
- Dough Preparation
- Dough Make Up Machines
- Final Proofing Machines
- Baking Ovens
- Cooling Systems
- Packaging Machines





EKMEK ve UNLU MAMÜL
ÜRETİM PROJELERİNDE
GÜVENİLİR ÇÖZÜM
ORTAĞINIZ

YOUR LOYAL
PARTNER IN
BAKERY
PROJECTS



UN SİLO SİSTEMLERİ

FLOUR SILO SYSTEMS



Endüstriyel Ekmek Üretim Hattları • Industrial Bread Production

İNOVATİF, HİJYENİK, KONTROLLÜ, VERİMLİ, GÜVENİLİR ÇÖZÜMLERİ

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

UN SİLO SİSTEMLERİ

- ⓑ Çuval Boşaltma İstasyonu
- ⓑ Un Siloları (Dış Silo, İç Silo)
- ⓑ Taşıma Sistemleri (Mekanik ya da Pnömatik)
- ⓑ Tartı Silosu
- ⓑ Kontrol Programı

INNOVATIVE, HYGIENIC, CONTROLLED, COST-EFFICIENT, RELIABLE SOLUTIONS

Flour Silo Systems projected according to need; Raw Material to be stored, storage capacity, variety, conveying type, conveying distance and place.

FLOUR SILO SYSTEMS

- ⓑ Bag Damping Stations
- ⓑ Flour Silos (Outdoor or Indoor)
- ⓑ Conveying Systems (Mechanical or Pneumatic)
- ⓑ Weighing Silos
- ⓑ Control Program



Dozajlama
Dosing Panels



Tartı Silosu
Weighing Silo



••••• Dış Silo
Outdoor Silo



••••• Çuval Boşaltma İstasyonu
Bag Damping Station



••••• İç Kare Silo
Indoor Square Silo

HAMUR HAZIRLAMA GRUBU

DOUGH PREPARATION



Endüstriyel Ekmek Üretim Hatları • Industrial Bread Production

İNOVATİF, ÇEŞİTLİ ENDÜSTRİYEL YOĞURMA ÇÖZÜMLERİ

Yüksek performanslı, uzun çalışma saatlerine dayanıklı, sağlam konstrüksiyonlu, her tip hamura uygun yoğurma çözümleri.

HAMUR HAZIRLAMA

- ☺ Su Dozajlama
- ☺ Mobil Mikserler
- ☺ Kaldır Devir
- ☺ Kazan Sıyırma

INNOVATIVE, VARIOUS INDUSTRIAL MIXING SOLUTIONS

Dough Preparation solutions with high performance, long operation hours, strong construction and compatibility for different dough types.

DOUGH PREPARATION

- ☺ Water Dosaging
- ☺ Dough Mixing
- ☺ Lifter Tipper
- ☺ Dough Scraper



☺☺☺☺☺☺☺☺ Mobil Kazanlı Mikser
Mobile Mixer



☺☺☺☺☺☺☺☺ Kaldırma Devirme Makinesi
Lifter Tipper Machine



☺☺☺☺☺☺☺☺ Çift Spiralli Mobil Mikserler
Double Spiral Mobile Mixers



HAMUR İŞLEME GRUBU

DOUGH MAKE UP

Endüstriyel Ekmek Üretim Hatları • Industrial Bread Production

GÜVENİLİR ENDÜSTRİYEL ÇÖZÜMLER

Farklı hamur tiplerine ve kapasitesine uygun olan hamur işleme makinaları hamuru elle şekillendirilmiş gibi özenle işleminin yanı sıra birbirleriyle senkronize çalışır ve hijyenik üretime olanak sağlar.

Uzun çalışma saatlerine dayanıklı ve sağlam konstrüksiyonlu olup ürün için gerekli prosese uygun projelendirilir.

HAMUR HAZIRLAMA

- Hamur Hunisi
- Kesme Tartma Makinaları
- Hamur Yuvarlama makinaları
- Ara Dinlendirme Makinaları
- Uzun Şekil Verme Makinaları

RELIABLE INDUSTRIAL SOLUTIONS

Industrial Dough Make Up machines are designed and projected for different capacities, dough types, and shapes based on customer's needs with high forming accuracy same as hand made. They work in synchronisation with each other, need minimum manpower and also provide hygienic production.

Industrial Dough Make Up lines present solutions with high performance, long operation hours and strong construction.

DOUGH PREPARATION

- Dough Hopper
- Dough Dividing Machines
- Dough Rounding Machines
- Intermediate Proofing Machines
- Long Moulders



Kesme Tartma
Dough Dividers

Hamur Yuvarlama
Dough Rounders

Uzun Şekil Verme
Long Moulders



TEKNOLOJİ,
KALİTE VE
GÜVENİN
ADRESİ



DIRECTION
FOR
TECHNOLOGY,
QUALITY AND
RELIANCE



FERMANTASYON GRUBU

FINAL FERMENTATION



• • • • • • • • • • Endüstriyel Ekmek Üretim Hatları • Industrial Bread Production

Ürünün kalitesi için en önemli proseslerden biri de son fermantasyondur. Kapasite, dinlendirilecek ürün tipi, fermantasyon süresi, nem oranı ve mevcut kurulum alanı düşünülerek müşteriye en uygun fermantasyon modeli projelendirilir.

Otomatik ya da yarı otomatik hatlara uygun farklı fermantasyon alternatifleri mevcuttur.

Komple üretim hatları dışında müşterilerin kullanımında olan mevcut hatları için de projelendirmeler yapılmaktadır.

SON FERMANTASYON MAKİNALARI

- Tepsili Katlı Fermantasyon Makinaları
- Tünel Tip Fermantasyon Makinaları
- Katlı Bantlı Tip Fermantasyon Makinaları
- Step fermantasyon Makinaları
- Dinlendirme Odaları

Final fermentation is one of the most important step that effects the quality of bread. Final fermentation systems are projected taking into consideration the needs of the customer such as capacity, product type, fermentation period, humidity ratio and available space.

Different models are available for automatic or semi-automatic lines.

Other than complete production lines final provers can be projected and adapted into lines still in operation.

FINAL PROOFING SYSTEMS

- Tray Proofer
- Belt Proofer
- Multi Level Belt Proofer
- Step Proofer
- Proofing Cabinets



• • • • • • • • • • **Tünel Tipi Nihai Fermantasyon Makinaları**
Belt Type Final Fermentation Machine



• • • • • • • • • • **Nihai Fermantasyon Odası**
Final Fermentation Room



• • • • • • • • • • **Katlı Tipi Nihai Fermantasyon Makinaları**
Tray Type Final Fermentation Machines



GÜVENİLİR
ENDÜSTRİYEL
ÇÖZÜMLER

RELIABLE
INDUSTRIAL
SOLUTIONS



TEKNOLOJİ,
KALİTE VE
GÜVENİN
ADRESİ



DIRECTION
FOR
TECHNOLOGY,
QUALITY AND
RELIANCE



TAŞIMA SİSTEMLERİ

HANDLING SYSTEMS



••••• Endüstriyel Ekmek Üretim Hatları • Industrial Bread Production

GÜVENİLİR ENDÜSTRİYEL ÇÖZÜMLER

Otomatik Üretim Hatlarında makinalar arası Aktarım-Taşıma ve Sıralama çok önemlidir.

Tüm makinaların senkronize halde çalışması bu ara makinelerin düzgün çalışmasıyla sağlanır. Otomatik hatların görünmeyen kahramanlarıdır.

Farklı hat konseptlerine uygun farklı Aktarma-Yükleme-Sıralama çözümlerimiz mevcuttur.

AKTARMA VE TAŞIMA SİSTEMLERİ

- ⓑ Otomatik Sıralama Makinaları
- ⓑ Hamur Taşıma Bantları
- ⓑ Tavaya Dizme Makinaları
- ⓑ Tava Yükleme Makinaları
- ⓑ Tava Taşıma Konveyörleri
- ⓑ Tava Boşaltma Üniteleri
- ⓑ Bıçak Atma Makinaları
- ⓑ Fırın Yükleme Makinaları



••••• Otomatik Sıralama
Automatic Charger

RELIABLE INDUSTRIAL SOLUTIONS

Transferring-Conveying-Charging and Loading Systems are very important in Automatic Production Lines

Synchronisation of all machines is only possible with effective operating of these machines. They are invisible heroes of automatic lines.

Dough handling systems are custom-built solutions for each projects

HANDLING SYSTEMS

- ⓑ Automatic Charging Machines
- ⓑ Dough Transfer Conveyors
- ⓑ Panning Machine
- ⓑ Tray Loading Units
- ⓑ Tray Conveyors
- ⓑ Depanning Units
- ⓑ Dough Cutters
- ⓑ Oven Loaders



••••• Tavaya Dizme Makinası
Panning Machine



••••• Fırına Yükleme & Bıçak Atma
Oven Loader & Dough Cutter



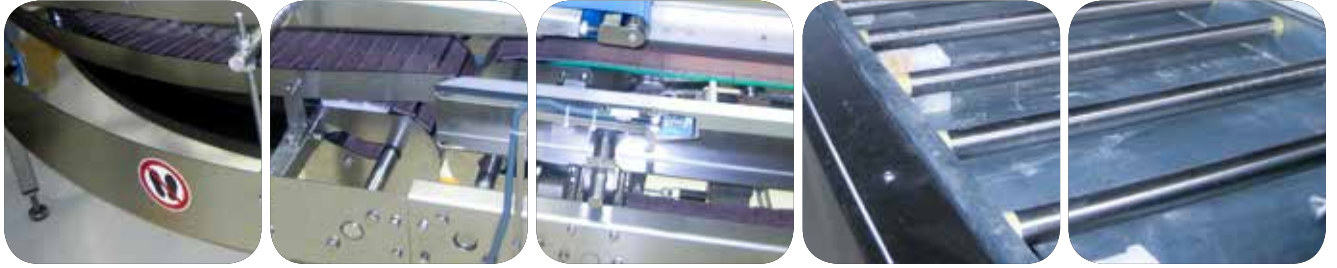
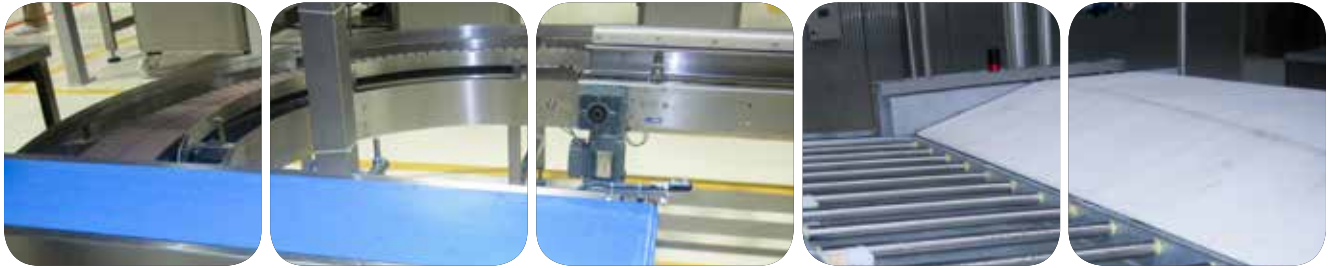
••••• Tost Şekil Verme ve Sıralama
Toast Moulder And Panner



TEKNOLOJİ
KALİTE VE
GÜVENİN
ADRESİ



DIRECTION FOR
TECHNOLOGY,
QUALITY AND
RELIANCE



TÜNEL FIRINLAR

TUNNEL OVENS



Endüstriyel Ekmek Üretim Hatları • Industrial Bread Production

GÜVENİLİR ENDÜSTRİYEL ÇÖZÜMLER

PIŞİRME

Endüstriyel Ekmek üretimi için ideal pişirme fırınları Tünel tip fırınlardır. Az işçilik istemesi, yakıt tasarrufu sağlaması, uzun çalışma saatlerine uygun olması, sağlam konstrüksiyonu, düşük bakım maliyeti, kontrol kolaylığı gibi pek çok avantajından ötürü tercih edilir.

Farklı ürün tipleri, pişirme prensipleri ve kapasitelere göre çeşitli modelleri mevcuttur. Ayrıca müşteri isteğine bağlı olarak taş ya da tel taban alternatifleri vardır.

Francala ekmekten tost ekmeğine, Roll ekmekten kek pişirmeye kadar geniş bir ürün yelpazesine hitap etmektedir.

ÖZELLİKLERİ

- ⓑ Tel taban veya taş taban alternatifleri
- ⓑ Her tür pişirmeye uygun yüksek performans
- ⓑ Tüm ürün gramajlarında mükemmel ve homojen pişirme
- ⓑ Yüksek buhar kapasitesi
- ⓑ Paslanmaz çelikten yanma hücresi, davlumbaz, ön taraf ve dış kapaklar
- ⓑ Isıya dayanıklı özel paslanmaz sacdan yanma hücresi
- ⓑ PLC kontrolü ile kolay kullanım ve kontrol
- ⓑ Farklı kapasite ve sıcaklık ayarlama seçenekleri
- ⓑ Yüksek sıcaklığa dayanıklı özel gözetleme camı
- ⓑ Modüler tasarım
- ⓑ Farklı ölçü ve uygulamalar
- ⓑ Otomatik veya manuel ayarlanabilir gergi sistemi
- ⓑ 24 m. fırın uzunluğuna kadar tek brülörle ısıtma
- ⓑ Yakıt tasarrufu
- ⓑ Kaydırma ve gerdirme sistemi ile uzun bant ömrü
- ⓑ Tavada ve/veya tabanda pişirmeye uygun

OPSİYONLAR

- ⓑ Yükleme ve çıkış konveyörleri
- ⓑ Mevcut kullanılan sistemlere Fırının giriş ve çıkışının adaptasyonu
- ⓑ Bant temizleme
- ⓑ Su spreyleme
- ⓑ Otomatik yağlama
- ⓑ Otomatik buhar regülasyonu
- ⓑ Otomatik flap ayarlama
- ⓑ İlave teflon perdeler
- ⓑ Türbülanslı ısıtma (ilave konveksiyonel ısıtma)
- ⓑ Çift yakıtlı brülörler
- ⓑ Fırın giriş ve çıkışında ilave üst davlumbaz

RELIABLE INDUSTRIAL SOLUTIONS

BAKING

Tunnel ovens are ideal baking solutions for Industrial Bread Production. Strong construction; low fuel consumption, manpower and maintenance costs; being compatible for long working hours; easiness of control and many additional advantages make it preferable.

Different models and designs are available for variable baking applications and capacities. Different alternatives are available for stone or wire-mesh based according to product to be baked.

Appropriate for wide range of products from francala bread to toast bread; from rolls to cakes.

FEATURES

- ⓑ Wire-mesh or Stone based alternatives
- ⓑ High performance for all sorts of baking
- ⓑ Excellent and homogenous baking for all basis weights
- ⓑ High steaming capacity
- ⓑ Stainless steel heating chamber, steam hood, front side and side walls
- ⓑ Combustion chamber from High temperature resistant steel
- ⓑ PLC controlled easy operation
- ⓑ Different capacity and Temperature Setting Opportunity
- ⓑ High Temperature resistant inspection door glass
- ⓑ Modular design
- ⓑ Different dimensions and applications
- ⓑ Automatic and manual adjustable tensioning system
- ⓑ Upto 24 mt. oven length heating with only one burner
- ⓑ Efficiency in fuel consumption
- ⓑ Long belt life with sliding and tensioning system
- ⓑ Suitable for baking on belt or in trays/moulds

OPTIONS

- ⓑ Loading and unloading of the oven
- ⓑ Adaptation of the oven inlet height and width depending on preliminary used equipment
- ⓑ Cleaning brush for belt
- ⓑ Water spraying device
- ⓑ Automatic lubrication of the bearings
- ⓑ Automatic regulation of steam
- ⓑ Automatic flaps regulation
- ⓑ Additional teflon curtains adjustable by height
- ⓑ Turbulence system (Forced convection heating)
- ⓑ Dual burners
- ⓑ Additional Upper hood for accelerated steam outlet on the oven inlet and outlet



YÜKSEK VERİMLİ,
GÜVENLİ
MODÜLER
ENDÜSTRİYEL
FIRINLAR



HIGH EFFICIENT,
RELIABLE,
MODULAR
INDUSTRIAL
OVENS



TÜNEL FIRINLAR

TUNNEL OVENS

Endüstriyel Ekmek Üretim Hatları • Industrial Bread Production



Teknik Özellikler / Technical Specifications

ÖLÇÜLER / DIMENSIONS						TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS					
TİP	Toplam Uzunluk	Pişirme Uzunluğu	Yükseklik	Genişlik	Bant Genişliği	Brülör Sayısı	Pişirme Alanı	Elektrik Bağlantıları	Buhar Tüketimi	Brülör Gücü	Çalışma Basıncı
TYPE	Total Length	Baking Length	Height	Width	Belt Width	Number of Burners	Baking Area	Electric Connections	Vapour Consumption	Burner Heat Capacity	Operating Pressure
TP	mm	mm	mm	mm	mm	unit	m ²	kw	kg/m ² /s	kcal	mbar
3x15	20780	15000	3200	4018	3000	1	45	10.6	5.00	480000	22.00
3x18	23780	18000				1	54	14.7		573750	
3x21	26810	21000				1	63	14.7		701500	
3x24	29810	24000				1	72	17.7		765000	
3x27	32780	27000				2	81	17.7		500000	
3x30	35780	30000				2	90	21.2		556000	
3x33	38780	33000				2	99	22.5		612000	
3x36	41780	36000				2	108	22.5		630000	

Yukarıdaki ölçüler dışında projeye uygun farklı genişlik ve uzunluklarda yapılabilir.

Other than above table, different widths and lengths are available depending on the project.



Teknik Özellikler / Technical Specifications

ÖLÇÜLER / DIMENSIONS						TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS					
TİP	Toplam Uzunluk	Pişirme Uzunluğu	Yükseklik	Genişlik	Bant Genişliği	Brülör Sayısı	Pişirme Alanı	Elektrik Bağlantıları	Buhar Tüketimi	Brülör Gücü	Çalışma Basıncı
TYPE	Total Length	Baking Length	Height	Width	Belt Width	Number of Burners	Baking Area	Electric Connections	Vapour Consumption	Burner Heat Capacity	Operating Pressure
TP	mm	mm	mm	mm	mm	unit	m ²	kw	kg/m ² /s	kcal	mbar
3x14	16600	14000				1	42	11.4		513200	
3x19	21600	19000	3300	4500	3000	1	57	11.5	5	696500	22
3x24	26600	24000				1	72	18.5		880000	

Yukarıdaki ölçüler dışında projeye uygun farklı genişlik ve uzunluklarda yapılabilir.
Other than above table, different widths and lengths are available depending on the project.

SOĞUTMA SİSTEMLERİ

COOLING SYSTEMS



Endüstriyel Soğutma Sistemleri Industrial Cooling Systems

Farklı ürün türlerine ve kapasitelere uygun hijyenik, ergonomik ve esnek sistemler

Hygienic, ergonomic and flexible systems suitable for different product types and capacities

Ortamda soğuma ya da özel atmosferde soğutma sistemleri

Ambient cooling or Forced air cooling systems for any type of product.

Soğutma sistemleri Soğutulmak istenen ürünün ölçüleri, soğutma sistemine giriş sıcaklığı, soğutmadan sonra ulaşması istenen ürün sıcaklığı, soğutma süresi, dilimlenip dilimlenmeyeceği, pakete girip girmeyeceği, alan ölçüleri, iklimlendirme kontrolü istenip istenmediğine göre projelendirilir.

Cooling systems are custom-made projected according to Dimension of the product to be cooled, inlet temperature and required outfeed temperature of the product, cooling time, product to be sliced and/or packed, available space and controlled climate or ambient.



••••• Açılı Konveyörler
Angle Conveyor



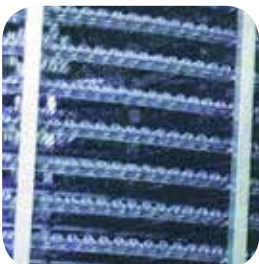
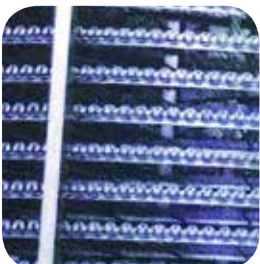
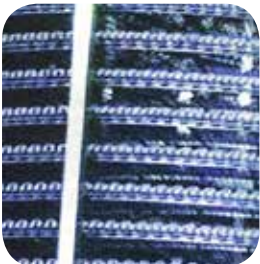
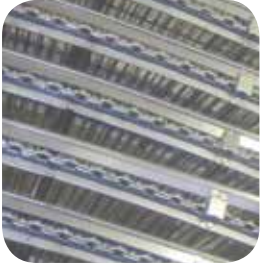
••••• Konveyör Sistemleri
Conveyor Systems



••••• Paketleme
Packaging



••~•~•~ Konveyör Sistemleri
Conveyor Systems



ÇEŞİT HATLARI

VARIOUS TYPE BREAD LINES



Endüstriyel Ekmek Üretim Hatları • Industrial Bread Production

FLATOLINE YASSI ÜRÜN HATLARI

Yüksek kapasiteli, esnek, işlevsel, küçük gramajlara uygun, klasik hamur işleme teknolojileri esas alınarak geliştirilen, işçiliği minimize eden Pide, Pizza, Lahmacun, Chapatta, Pita için Yassı ekmek üretim hatları,

Nihai ürüne göre entegre edilmiş Direkt ya da İndirekt pişirme sistemli Tünel fırın (pişirme sıcaklığı, pişirme süresi ve kapasiteye göre projelendirilir)

FLATOLINE FLAT PRODUCTS' LINE

High capacity, flexible, operational production lines for also small weight Flat products like Pide, Pizza, Lahmacun, chapatta etc. developed according to classical dough make up technology and with minimum man-power

Direct or indirect fired Tunnel oven integrated in the line depending on the final product, baking temperature and capacity



KALIPLI EKMEK HATLARI

Ürün, tava ölçüleri ve kapasiteye göre özel projelendirilir.

Kalıplı ekmek hatlarını daha karmaşık hale getiren şey hamur ve ekmek dışında kalıpların da hat içinde yönetilmesidir.

Kalıplı ekmek hatlarında kullanılan fırınlardaki türbülans sistemi ile pişirme kalitesi ve pişirme esnekliği artırılır.

TIN BREAD LINES

Depending on the product, pan dimensions and line capacity, the line is designed completely according to customer specifications.

What makes toast lines more complicated is also handling moulds as dough or bread in the line.

Tunnel ovens with turbulence system enhances the baking quality and increases the flexibility of the line.



ÇOKLU ÜRÜN HATLARI

Çoklu ürün konseptinde farklı ürün grupları için olan ayrı hamur işleme hatları (ekmek, roll, tost, lamine ürünler...vb) aynı fermantasyon, fırın ve soğutucuları kullanacak şekilde dizayn edilir. Bu da hattın esnekliğini ve verimliliğini artırır. Çoklu ürün konseptlerinde Üretim esnekliği Endüstriyel verimlilikle birleşir.

MULTI-PRODUCT LINES

In multi-line concept, different and independent dough make-up lines for different products (bread, roll line, tin bread, laminated products ...etc) are combined together on the same prover, oven and cooler. This increases the flexibility and efficiency of the line.





PİDEMATİK
PİDE LINE



PİDEMATİK
PİDE HATTI



KALİTE,
GÜVENİLİRLİK
VE
VERİMLİLİK



TOST
HATLARI



QUALITY,
RELIABILITY
AND
EFFICIENCY



TIN BREAD
LINES



İNOVATİF,
KULLANIŞLI
ÇÖZÜMLER



FLATOLINE



INNOVATIVE
OPERATIONAL
SOLUTIONS



Baton Üretim Hatları

Baton Production Lines



Tost Üretim Hatları

Toast Production Lines



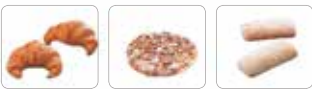
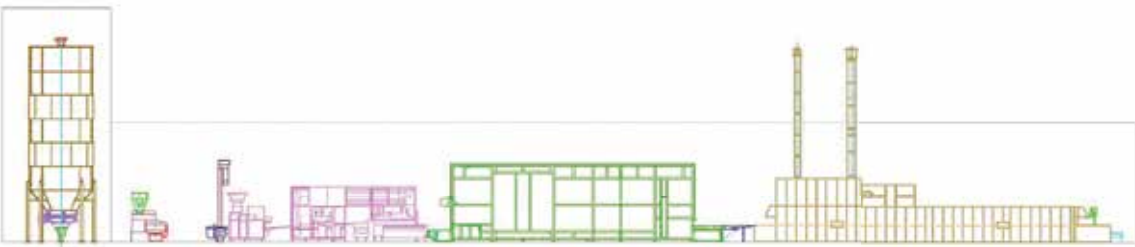
Pide Üretim Hatları

Pide Production Lines



Roll Sandviç Üretim Hatları

Roll Sandwich Production Lines



Laminasyon Hatları

Lamination Lines





TEKNOLOJİK, VERİMLİ, PRATİK VE GÜVENİLİR PİŞİRME ÇÖZÜMLERİ
TECHNOLOGICAL, EFFICIENT, PRATICAL AND SAFE

Bartech Is A Trademark Of BARMAK Barutçuğlu Food Machinery Ind. Trd. Co.





BARUTÇUOĞLU
g r u p

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

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

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

@ info@barutcuoglu.com.tr

www.barutcuoglu.com.tr