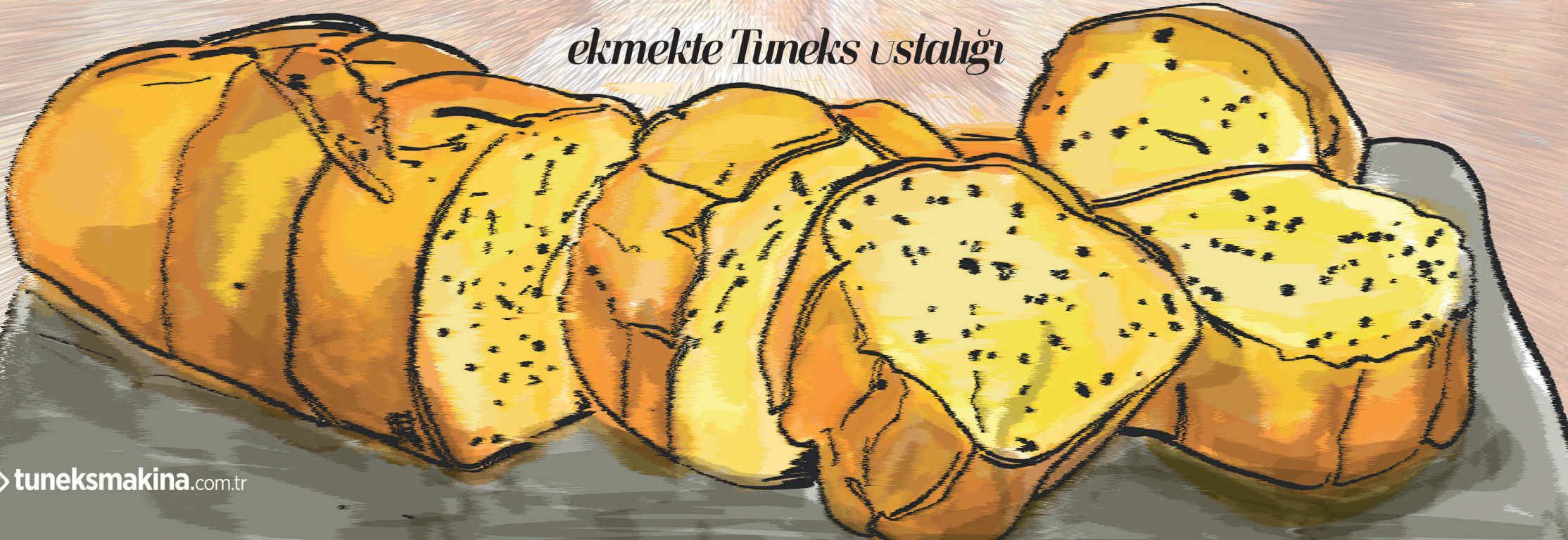




TUNEKS

FIRIN MAKİNALARI İMALAT SAN. TİC.

ekmekte Tuneks ustalığı



Hikayemiz

Dün hayal perdesini aralayıp bugün gerçeğe uzanan zoru-kolay, imkansızı-mümkün kılarak öz değerlerinden aldığı ilhamı okyanuslar ötesine taşıyanların başarı hikayesidir TUNEKS.

1994 yılında fırın makinalarının bakım, tamir ve onarımıyla başladık. 2001 yılında, sahip olduğumuz 100m² lik bir alanda ve sadece dört makina ile kestart makinası üretimine geçerek yeni bir başlangıç yaptık.

Her adımımızı; müşterilerimizin memnuniyeti ilkesi, haketmiş oldukları hizmeti sunma gayesi ile gururla attık.

Bugün ulaştığımız noktada,sürekli gelişen ve yenilenen teknolojimiz sayesinde ürettiğimiz markalarımızın ve müşterilerimize sunduğumuz hizmetin kalitesini her geçen gün artırarak sektörün zirvesine hızla yükseliyoruz.



Referanslarımız

Adana İpek Yufka Harun Bey 0545 378 88 73	Erzincan Merkez Önder bey 0530 512 63 67	Kütahya Merkez Necati bey 0532 631 31 96
Afyon İhsaniye Fırın İşletmesi Alaaddin Bey 0535 814 29 75	Erzincan şafak bey 0539 207 27 37	Kütahya Hisarcık İsmail bey 0543 587 60 73
Afyon Nuri Bey 0539 340 03 65	Erzincan Muhammet Akif Turan 0532 332 58 54	Kütahya Osman Yılmaz 0542 445 90 77
Amasya Mustafa Bey 0537 552 87 43	Gaziantep Merkez Yakup bey 0532 162 33 42	Manisa Saruhanlı Cesim bey 0536 875 16 34
Amasya Gümüşhacı Köy Mehmet Bey 0542 457 78 05	Gümüşhane Üniversitesi Cemalettin hoca 0505 220 60 91	Manisa Salihli Kayraklar Ekmek Fırını Ali Bey 0536 289 21 98
Ankara Siteler Hüseyin Bey (Bazlama ve Yufka) 0532 381 83 29	Gümüşhane Merkez Akif Bey (Kestart ve Çevirme) 0532 666 78 88	Manisa Soma İbrahim bey 0541 942 87 14
Ankara Mamak Bazlamacı Hasan Bey 0507 202 50 20	Gümüşhane Kelkit Özkan Bey (Kestart ve Çevirme) 0532 200 97 85	Manisa Soma Levent bey (poğaça simit fırını) 0538 371 28 76
Ankara Keçiören Adem Bey 0543 493 94 81 – 0544 628 26 43	Giresun Merkez Ahmet Bey 0536 765 20 95	Mardin Nusaybin Lokman Bey 0532 778 13 54
Ankara Etimesgut Nazar Yufka Zeynep Hanım 0544 226 53 26	Hatay Merkez Bük Yufka Semir Bey 0533 403 40 30	Mersin Merkez Star Ekmek Ali Bey 0532 507 94 04
Ankara Tebessüm Unlu Mamulleri 0536 374 93 76	Hatay Merkez Selim bey (yufkacı) 0534 705 64 15	Mersin Merkez Mehmet Bey (yufkacı) 0533 276 33 38
Ankara Kısmet Pastanesi Bazlamacı Erkan Bey 0555 380 18 22	İsparta Merkez Ayhan Bey 0553 481 34 01	Mersin Mut Aydın Yufka Sait Bey 0532 558 42 87
Ankara Yöresel Ekmek Fırını Semih Bey 0544 854 31 14	İsparta Merkez Zeki bey 0536 590 30 62	Muğla Yatağan Beyaz yufka Erdal Bey 0532 798 63 42
Ankara Kazan Murat Bey(Bazlamacı) 0553 050 76 39	İğdır Muhammed Balta Buhara Ekmek Fırını 0553 464 50 76	Muğla Dalaman Recai Bey 0532 582 69 65
Antalya Merkez Yusuf bey (konik hamur çevirme makinası) 0506 286 19 27	İstanbul Şile Hakan Bey 0537 816 20 00	Nevşehir Merkez Yasin Bey 0501 016 17 47
Antalya Aksu Ahmet bey (simit poğaça fırını) 0539 677 96 00	İstanbul iki telli 0539 518 24 72	Nevşehir Çat Fatih Bey 0539 519 04 76
Antalya Serik Mustafa bey (yalvaç yufkacısı) 0542 238 78 42	İstanbul Avcılar Oguzhan Bey 0533 571 21 45	Nevşehir Murtaza bey 0538 695 76 55
Aydın Kuşadası Dicle Ekmek Fırını Erkan bey 0542 573 02 55	İstanbul Maltepe Doğan bey 0536 465 49 56	Niğde Merkez Mustafa Bey 0535 252 37 88
Aydın İncirliova 0535 306 42 05	İstanbul Esenyurt Faruk bey 0536 513 00 64	Niğde Halil İbrahim Yufka Yusuf Bey 0543 543 62 51
Balıkesir Halalca İsmail Bey 0543 278 81 12	İstanbul Sultanbeyli Metin bey 0532 203 32 98	Ordu Hüner Pastanesi 0533 663 50 82
Balıkesir Burhaniye Burhaniye Ekmek Fırını Harun Bey 0546 212 85 42	İstanbul Ayhan bey (simit ve poğaça) 0531 553 07 79 – 0533 328 07 75	Osmaniye Kadı Kardeşler Pide ve Somun Fırını Adem bey 0541 398 64 32
Bartın Merkez Güneş Pide Fırını Mehmet bey 0546 960 69 59	İstanbul Mustafa bey 0532 066 51 37	Osmaniye Düziçi Hacıbaba Ekmek Fırını Bayram Bey 0507 238 52 77
Bartın Kızılcahamam Bazlama Merkezi Yunus bey 0533 347 18 19 -0555 483 44 70	İzmir Dikili Levent Bey 0538 238 93 41	Rize Merkez Osman bey 0533 214 99 89
Burdur Merkez Ali İhsan bey (Yufkacı) 0543 515 50 01	İzmir Torbalı Hasan bey 0505 314 40 54	Rize Merkez Ergün bey 0536 475 80 01
Burdur Merkez Bülent bey 0544 645 36 17	İzmir Şerife Hanım 0536 812 77 41	Sakarya Gidikli Ekmek Fırını Sinan bey 0545 838 28 12
Burdur Merkez Burdur Yufka Mehmet bey 0544 260 66 06	İzmir Mustafa Bey 0541 878 60 01	Sakarya Gören Ekmekçilik Yusuf Gören 0532 725 30 67
Bolu Merkez Kemal Bey 0537 634 81 97	İzmir Çiğli Ahmet Bey 0542 468 19 12	Sakarya İskenderoğlu Ekmek Fırını 0534 798 92 58
Bolu Mudurnu Başak Ticaret Saim Bey 0374 421 61 61	Kocaeli Karamürsel Ramazan bey 0506 345 33 51	Sakarya akyazı Erhan bey (simit ve poğaça fırını) 0533 325 71 21
Bolu Mustafa Bey 0541 626 19 84	Konya Belsa Unlu Mamülleri Ahmet Bey 0533 251 55 86	Samsun Bafra Yayla Unlu Mamülleri Fazlı Bey 0538 490 29 25
Bursa Merkez Orhan bey (Simit poğaça fırını) 0534 212 83 81 – 0530 305 97 92	Konya Hanzade Gıda Hüdaverdi bey 0507 224 91 84	Samsun Tekkeköy Enver bey 0532 653 61 90
Çanakkale Eceabat Harun bey 0543 686 04 61	Konya Eylül Yufka Hasan bey 0507 830 12 56	Samsun Terme Gülüm Unlu Mamüller Ziya Bey 0543 593 38 77
Çankırı Merkez Hüseyin Bey 0546 681 18 88	Konya Özdemir Yufka Muhittin bey 0555 313 23 08	Samsun Adem Bey 0536 377 94 30
Çorum Merkez Ali bey 0537 747 63 82	Konya Kadınhanı Mustafa Bey 0532 511 54 59	Samsun Çarşamba Mustafa Bey 0532 785 24 44
Çorum İskilip Mehmet Bey 0546 580 18 98	Konya Öz Başak Ekmek Fabrikası 0531 812 14 56	Sivas Su Şehri Gül Unlu Gıda Demiroğlu Yöresel Veysel Bey 0505 877 19 71
Çorum Kargı Ahmet bey 0545 773 12 38	Konya Meram Meram Yufka 0536 254 89 71	Manisa Soma Ulupınar Simit Fırını Levent Bey 0538 371 28 76
Çorum Mecitözü Duran bey 0542 408 04 88	Kahramanmaraş Fulya Gıda Mehmet bey 0532 233 80 47	Tokat Reşadiye Zeki bey 0535 045 72 32
Çorum Has Ekmek Adem Bey 0533 160 83 53	Karabük Merkez Hüseyin Bey 0553 419 11 60	Tokat Çiğdem Unlu Mamülleri Müttalip Bey 0541 673 29 48
Denizli Merkez Necati Bey 0531 731 88 19	Karaman Merkez Bahtiyar Bey 0543 273 14 14	Tokat Hanımağa Unlu Mamülleri Aziz Bey 0539 386 17 63
Düzce Merkez Necmettin Bey 0507 311 16 06	Karaman Merkez Bekir bey 0541 286 37 77	Trabzon Haysiyet Ekmek Fırını Mustafa Bey 0543 654 17 03
Düzce Kaynarca Bazlamacı Seyfi Bey 0537 497 26 48	Karaman Bazlamacı Tuncay Bey 0543 911 97 27	Tekirdağ Merkez Özlem Pastanesi 0507 767 75 05
Erzurum Merkez Cihan Bey 0539 380 28 43	Karabük Merkez Şenol bey 0545 511 19 73 – 0506 061 45 44	Van Merkez Bizim Market Faruk Bey 0532 471 45 02
Erzurum Yufkacı Zeki Bey 0536 546 02 80	Karabük Safranbolu Eyüp Bey 0533 548 46 86	Van Merkez Arvas Fırını İbrahim bey 0543 916 65 99
Erzurum Merkez Sabahattin Bey 0533 577 71 72 – 0533 020 00 80	Kayseri Yahyalı Cengiz bey 0536 723 79 36	Yozgat Merkez Oskar Pastanesi Mustafa Bey 0542 772 47 72
Eskişehir Merkez Mustafa Bey 0545 976 14 46	Kocaeli Merkez Fatih Bey 0541 828 22 41	Zonguldak Bereket Yufkacılık Gökhan Bey 0532 648 98 81
Eskişehir Uludağ Ekmek Fabrikası H. Bülent 0535 914 26 26	Kütahya Merkez Somuncubaba Unlu Mamülleri Harun Bey 0554 702 30 52	



Yeni geliştirilen ısı geliştiricimize; yanma odasında üretilen ısı, klasik sistemlere göre çok daha fazla emilerek pişirme kabineye aktarılmaktadır.

Bu daha fazla düşük enerji tüketimi ile birlikte kalite ve homojen pişmeyi sağlamaktadır. Buhar üretme sisteminde yapılan yenilik ile de bol miktarda buhar düşey plakalarda elde edilerek her tava için gerekli nem fazlaca sağlanmaktadır.

Döner fırınların brulörleri yan tarafta olduğundan dar uzun hacimdeki pastane ve fırınlara kolayca monte edilebilir. Yanma hücresi (cehennemlik) 1000 santigrat dereceden daha fazla ısıya dayanıklı özel ala alışımlı (AISI 321 S) paslanmaz çelikten yapılmıştır. Ön paneller tamamen paslanmaz sacdan mamul edilmiş olup, pas ve kararma olmaz. Kapiya takılan halojen lambalar sayesinde mükemmel bir aydınlatma temin edilmiş olup, lambalar kolayca dışarıdan değiştirilmektedir.

Fırınlarda su yumuşatma ünitesi kullanılması önemle tavsiye edilir. Döner fırınlarımız mazotlu, doğalgazlı ve elektrikli olarak üretilmektedir.

İsteğe bağlı olarak dokunmatik, bilgisayar kontrollü veya manuel kumanda panelli üretim yapılabilir.

Döner Arabalı Ekmek Fırını Teknik Özellikleri

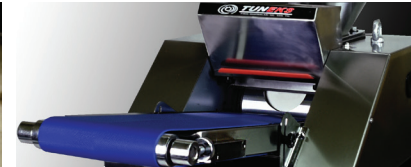
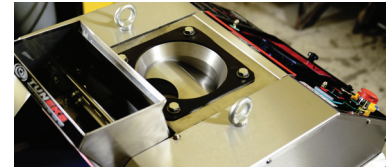
	MS 100	MS 200
300 GR EKMEK İÇİN	200 - 300 AD / S	400 - 500 AD / S
GENİŞLİK	1500 MM	1900 MM
DERİNLİK	1860 MM	2250 MM
YÜKSEKLİK	2000 MM	2500 MM
PIŞIRME SICAKLIĞI	260 - 330 C	300 - 330 C
PIŞIRME SÜRESİ	13 - 18 DAK	15 - 20 DAK
TAVA SAYISI	10-13	13 - 17
TAVA BOYUTLARI	59 * 80 CM	75 * 104 CM
ISI KAYNAĞI / TİP	MAZOT GAZ ELEKTRİK	MAZOT GAZ ELEKTRİK
AĞIRLIK (KG)	1500 1500 1500	2250 2250 2250
YAKIT TÜKETİMİ	3-5 LT 5-7M3/S 40-60 KW	6-8 LT 7 - 9 M3/S 60-80 KW
ELEKTRİK GÜCÜ (KW)	3 3 3	4,1 4,1 4,1

◀HAMUR KESME TARTMA MAKİNASI

Hamur işleme teknolojisinin en yeni sistemi olan kesme-tartma makinesi hamuru sıkıştırmadan ve yıpratmadan istenilen gramajda kesmektedir. Hamurun temas ettiği tüm yüzeyler paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Hamuru kendi ağırlığıyla pistonsilindir hareketiyle oluşturulan vakum sayesinde keser. Yağlama sistemi otomatik olarak çalışmaktadır. Böylece Makinenin daha uzun ömürlü olması sağlanır. Tüm yüzeyler gıda uyumlu yağ ile yağlanır. Gramaj ayarı isteğe bağlı olarak otomatik veya mekanik imal edilebilir.



Hamur Kesme Tartma Makinası	Makina Ölçüleri Genişlik - Uzunluk - Yükseklik	Kapasite Adet/Saat	Ağırlık kg	Çalışma Aralığı		Motor Gücü kw
				Piston Çapı	Gr	
AR 60	640 x 1400 x 1550	1200/1700	450	60	40-160	1,5 kw 220-380 V AC 50 Hz
AR 70				70	50-200	
AR 80				80	60-330	
AR 90				90	80-380	
AR 100				100	80-500	
AR 110				110	110-580	
AR 130				130	250-950	





Yeni tasarlanan bu makine, kendi eksenini etrafında dönen bir koni ile aşınmaya karşı mukavemetli spiral şeklindeki kanallardan oluşmaktadır. Kesilen hamurlar aşağıdan yukarıya dönerek çıkarken kanallar içerisinde mükemmel bir şekilde yuvarlak şekil almaktadır.

Bu makinadaki unlama sistemi yeniden tasarlanmış ve sessiz çalışması sağlanmıştır. Bütün hareketli ve döner parçalar rulmanlıdır ve tekerlekleri sayesinde makine hareket edebilecek özelliktedir.

Opsiyonel:

1. Soğuk hava üfleme sistemi
2. Sıcak hava üfleme sistemi
3. Teflon kaplı kanallar ve konik

Konik Hamur Çevirme Makinası	Makina Ölçüleri Genişlik - Uzunluk - Yükseklik	Kapasite Adet/Saat	Ağırlık kg	Çalışma Ağırlığı Gr	Motor Gücü kw
AS 100	1050 x 1050 x 1550	1200/1700	200	40-180	1,1 kw 220-380 V AC 50 Hz
AS 200				200-600	
AS 300				400-1200	

◀HAMUR ARA DİNLENDİRME MAKİNASI

Bu makine oluşturulan mükemmel senkronlama sayesinde kullanıcıya sağ ve sol çıkış alması sağlanmış böylece daha rahat bir çalışma ortamı sunulmuştur. Dinlendirme makinasında kolayca temizleme imkanı sağlayan hijyenik plastik taslar kullanılmıştır. Hamurun izlenebilmesi için makinanın bazı bölümleri şeffaf malzeme ile kaplanmıştır. Kumanda panosunda elektriksel hatalara karşı koruma önlemleri alınmıştır.

Model	Birim	AD 154	AD 238
Tas Sayısı	adet	154	238
Dinlendirme Aralığı	gr	100-1500	100-1500
Dinlendirme Süresi	dk	4,5	7
Kapasite	adet/saat	1800-2000	1800-2000
Genişlik (W)	mm	1600	1600
Uzunluk (L)	mm	1350	1950
Yükseklik (H)	mm	2150	2150
Hamur Giriş Yüksekliği (H1)	mm	900	900
Hamur Çıkış Yüksekliği (H2)	mm	1170	1170
Elektrik Gücü	kW	0,37	0,37
Makina Ağırlığı	kg	500	650





2 veya 4 adet polyamid merdane yardımıyla pide şeklinde açtığı hamurlara yastık vasıtası ile istenilen boy ve kalınlıkta şekil verir. Merdane ayarı 0-30 mm arasında kademesiz olarak değiştirilir. Merdaneler üzerinde hamurun yapışmaması için yaylı sıyırma mekanizması bulunur.

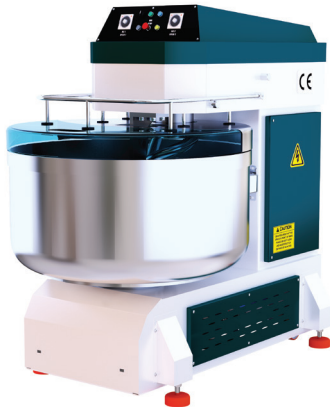
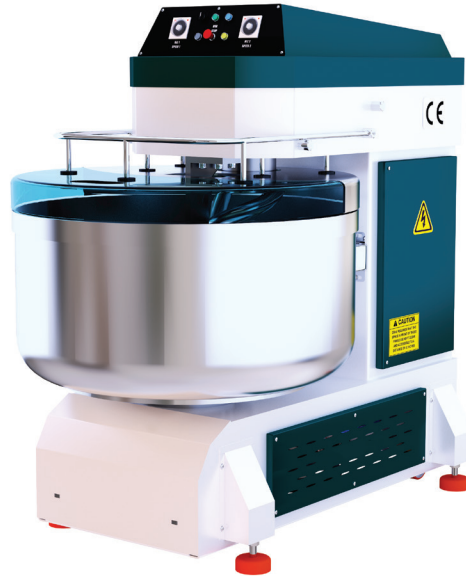
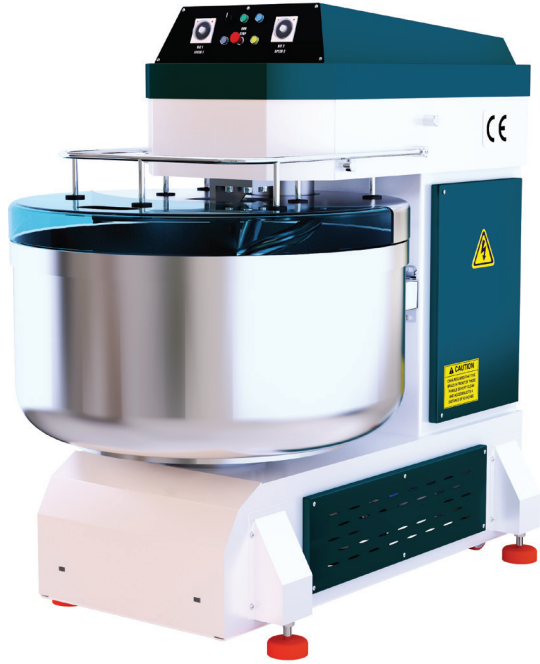
Polyesterden dokunmuş ve mukavemeti arttırılmış uzun ömürlü taşıma bandı ve ayarlanabilir merdane grubu sayesinde hamura 420 mm uzunluğunda şekil verilebilir. Katlama zinciri ve aksamı paslanmaz çelikten imal edilir. Saatte 2500 hamur şekillendirme

Model	Birim	AP 100	AP 200
Kapasite	adet/saat	2500	2500
Şekil Verme Aralığı	gr	100 - 800	100 - 800
Yastık Sayısı	adet	2	4
Silindir Sayısı	adet	2	4
Genişlik (W)	mm	700	700
Uzunluk (L)	mm	1950	1950
Yükseklik (H)	mm	1100	1100
Hamur Giriş Yüksekliği (H1)	mm	1100	1100
Hamur Çıkış Yüksekliği (H2)	mm	950	950
Elektrik Gücü	kW	0,55	0,55
Makina Ağırlığı	kg	260	260

Kaliteli ekmek üretiminde en önemli zaman, hamurun mayalanma odasında beklediği süredir. Otomatik kontrollü klima üniteleri ile desteklenmiş olan mayalanma odalarında ısı ve nem oranları sabit tutulabildiği için sürekli standart ve kaliteli ekmek üretmek mümkündür.

Model	Birim	MMKU 100
Kapasite	m3/saat	10
Nem Aralığı	%	60/90
Isıtma Aralığı	C°	0 - 40
Su Girişi	inç	1/2
Genişlik	mm	580
Uzunluk	mm	185
Yükseklik	mm	1550
Elektrik Gücü	kW	6,5
Makine Ağırlığı	kg	50





Spiral hamur yoğurma makinaları, yoğurma zamanını klasik hamur kazanlara nazaran daha da kısalttığı için, fırın ve pastaneler tarafından yoğun olarak tercih edilmektedir.

Aynı zamanda daha homojen bir hamur karışımı elde edilir. Böylece ekmeğin hacmi daha büyük olur.

Makine manuel veya otomatik olarak çalıştırılabilir ve iki adet zaman ayarı mevcuttur. Kazan, spiral kol ve kesme bıçağı paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Kazan ters istikamette döndürülebilir. Kayış kasnak tahrik sistemine sahip olduğundan sessiz çalışır. Su girişi için kazan üzerinde musluk bulunmaktadır. İsteğe bağlı olarak hamurun sıcaklığını ölçen bir sensör ünitesi miksera takılabilir.

Model	Birim	MSM 50	MSM 100	MSM 150
Un Kapasitesi	kg	50	100	150
Hamur Kapasitesi	kg	80	160	250
Kazan Ölçüleri (Oxh)	mm	700x350	900*470	1000*520
Genişlik (W)	mm	700	930	1030
Uzunluk (L)	mm	1250	1420	1570
Yükseklik (H)	mm	1200	1440	1510
Elektrik Gücü	kW	3,5-5,5	6,5-9	7,5-11
Makine Ağırlığı	kg	380	850	900

◀HAMUR YOĞURMA KAZANI

Karıştırma çatalı her çeşit hamuru yoğurabilecek özellikte paslanmaz malzemeden imal edilmiştir.

Kazan paslanmaz çelik ve kapasiteleri muhtelifdir.
Bakım, kullanım ve temizliği kolaydır.

Hamurun temas ettiği her yer paslanmaz malzemelerden imal edilmiştir. Çapa mekanizması defransiyelli olup, uzun ömürlüdür. Makine gövdesi, uzun ömürlü elektrostatik boya ile boyanmış olup, kullanımı ve temizliği kolaydır. İsteğe göre, gövde komple (Cr-Ni) paslanmaz malzemeden imal edilir.



Model	Birim	HK 50	HK 100	HK 150	HK 200
Kapasite Un	kg	50	100	150	200
Hamur Kapasitesi	kg	80	160	240	320
Kazan Çapı	mm	700	900	1000	1100
Uzunluğu	mm	1600	1600	1850	1900
Genişliği	mm	700	900	1000	1100
Yüksekliği	mm	1000	1150	1150	1250
Elektirik Gücü	kW	2.2	2.2	3	4
Makina Ağırlığı	kg	200	300	350	450



Sıkışmış ve rutubet almış unu havalandırarak elenmesini sağlar. Unun içindeki yabancı maddeleri ayırır ve nemini alır. Hazneye boşaltılan un helezon vasıtasıyla eleme odasına taşınır.

Dönen fırçalar yardımıyla elekten geçirilir ve çıkış ağzından hamur yoğurma makinesine boşaltılır. Tekerlekli olmasından dolayı kolayca hareket ettirilebilir. Temiz ve sağlıklı ekmek pişirmine yardımcı olur.

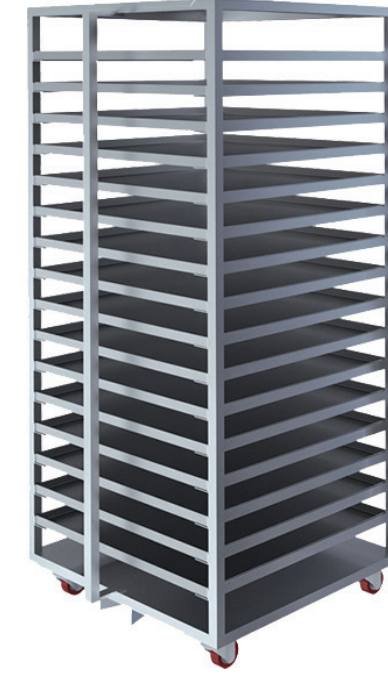
Teknik Özellikler

Elektrik Gücü (KW)	:	1,47
Makine Genişliği - A (mm)	:	750
Makine Yüksekliği - C (mm)	:	1550
Makine Ağırlığı (kg)	:	85
Makine Uzunluğu - B (mm)	:	1150
Kapasite Saat/Kg	:	300

◀DÖNER TAVA ARABASI

İstenilen ebatlarda Döner Tava Arabası üretimi yapılmaktadır.

Model	Birim	MS50TA	MS 100TA	MS150TA	MS200TA
Tava Adeti	adet	9-12	11-15	14-18	14-18
Tava Ağırlıkları	kg	1.4	2	2	3.7
Tava Arası Mesafe	mm	114-85	114-90	114-90	114-90
Genişlik(W)	mm	580	670	670	820
Uzunluk(L)	mm	500	650	650	900
Yükseklik(H)	mm	1420	1520	1820	1820
Araba Ağırlığı	kg	60 (20+40)	80 (30+50)	102(52+50)	135(67+68)



◀KROM HAMUR TEKNESİ

İstenilen ebatlarda Krom Hamur Teknesi yapılmaktadır.





Delikli Tavalarımız ısı verimliliğini sağlayarak ürünlerin daha hızlı pişirilmesine yardımcı olur. Tava zemininde bulunan simetrik delikler hava sirkülasyonu sağlayarak ürünün homojen bir şekilde pişmesine olanak verir.

- Pres baskılı tavalarımız 1. sınıf Alüminyumdan üretilir.
- Modern dizaynı sayesinde istiflemesi kolaydır, yer ve zamandan tasarruf etmenizi sağlarlar.
- Delik çapları isteğe göre 2 mm, 3mm ve 4 mm'lik olacak şekilde üretilebilir.
- İsteğe göre teflon kaplama işlemi yapılabilir.
- Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez, ürünün yapışmasını engeller ve kullanımı rahattır.
- Kullanılan tavalar da teflon kaplanabilir.

Kod	Ebat	Malzeme
T01	40x60 - İtalyan 40X60 - Kare 40 x 60	Alüminyum
T02	53x65	Alüminyum
T03	59x80	Alüminyum
T04	60x90	Alüminyum
T05	74x98	Alüminyum
T06	75x104	Alüminyum
T07	80x100	Alüminyum

◀DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN

Döner konveksiyonlu fırının başlıca özelliği eşit ısı dağılımı yüksek verimli çalışması ve düzenli hava sirkülasyonudur. Özel tasarlanmış rezistans, hava sirkülasyon sistemi ve bacadan ısı kaybının olmayışı sayesinde daha az enerji ile istenilen özellikte ürün elde edilmesi sağlanır. Kasetli buhar sistemi sayesinde yüksek seviyede buhar üretilip her ürünün yeterince buhar ile teması sağlanmaktadır.



Model	Birim	MMKU 100
Pişirme Alanı	m2	2,4
Tepsi Sayısı	Adet	10
Tepsi Ebadı	mm	400*600
Genişlik - A	mm	1000
Derinlik - B	mm	1260
Yükseklik - C	mm	150+1260+770
Elektrik Gücü	kw	27
Fırın Ağırlığı	kg	456
Enerji Kaynakları		Elektrik



> tuneksmakina.com.tr



Horozluhan Mh. Düzenli Sk.
No:1 Selçuklu / KONYA

Tel : +90.332 249 12 13
Fax : +90.332 249 12 13
Gsm : +90.533 270 60 49
: +90.538 240 51 71

info@tuneksmakina.com.tr