



AZARYAP LAVAŞ ÜRETİM MAKİNELERİ



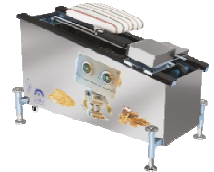
DM100/120/180
Hamur Yoğurma Makinesi



APGM300/900/...
Yuvarlak Ve Ova
Hamur Açma Makinesi



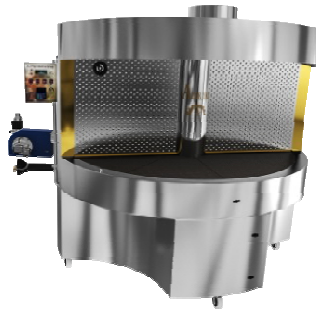
AMP250
Dikdörtgen Ve Kare
Hamur Açma Makinesi



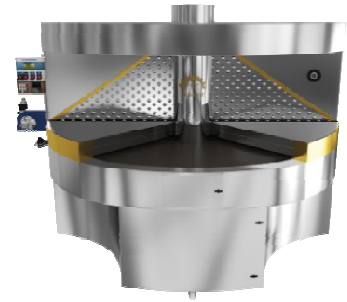
ARM1000
Robot (Firinci Yerine)



ATMM500
Gazlı Döner Rampalı
Lavaş Fırını (Rampalı Fırın)



ATMM400
Gazlı Döner Klasik
Lavaş Fırını (Düz Fırın)



ATBM600
Gazlı Döner Tırnaklı Pide
Lavaş Fırını (Pide Lavaş Fırını)

LAVAŞ ÜRETİM MAKİNELERİMİZ

Lavaş Üretim Hattımız

- Daha önceden yoğrulmuş hamur , hamur açma makinesinin 80 kg kapasiteli huni şeklindeki haznesine atılır.
- Ana hamur açma ünitesi haznesine aldığı hamuru 0,5 -1 cm kalınlığında açar. Daha sonra açılmış olan bu hamur birbirini takip eden 2 devamlı silindir ile istenilen incelikte açılır .
- İstenilen incelikte açılan hamur , kesme kalıbı ile (bıçak) kesilip ve kalan hamurlar geri besleme konveyörü sayesinde hamur besleme ünitesine (hazne) geri dönmektedir .
- ☞ Böylece lavaşlarımız fırına verilmek üzere şekillendirilmiş olur.
- ☞ Silindir kalıplar müşterinin isteği doğrultusunda istenilen ebatlarda hazırlanır.
- ☞ Makine üzerinde yer alan tüm konveyör ve silindirlerin hız ayarı,elektronik olarak yapılabilmektedir.
- Şekillenen lavaş , otomatik olarak konveyör üzerinden lavaş yastığının (rafata) üzerine serilmektedir.
- Bu aşamada , üzerine lavaş hamuru serilmiş olan tandır yastığı (rafata) , iki şekilde fırının pişirme sacının üzerine vurarak yapıştırılır.
- Ⓐ Fırıncı tandır yastığını alıp pişirme sacın üzerine vurarak yapıştırır .
- Ⓑ Fırıncı yerine , robot aynı görevi yapmaktadır.
- 450 dereceye kadar çıkabilen fırınımızda pişen ürünler fırından çıkarak çalışan tarafından toplanmaktadır

Yuvarlak Ve Ova Hamur Açma Makinesi

APGM300/900/...



Makinenin Kalıbını Değiştirerek farklı Ebatlarda Lavaş Üretebilir

42 cm	40 cm	38 cm	35 cm	32 cm	30 cm
54 cm	52 cm	50 cm	48 cm	46 cm	44 cm

40*25 cm	38*25 cm	35*25 cm
52*25 cm	52*30 cm	48*35 cm

20 cm	25 cm	28 cm	46*20 cm
-------	-------	-------	----------



Teknik Detaylar

Ürün Adı	Yuvarlak Ve Elips Hamur Açma Makinesi
Tipi / Modeli	APGM300/900/...
Giriş Voltajı	220 Volt / 1 Faz
Inverter	1 fazı 3 faza dönüştürmek üzere
Elektromotor Gücü	Hp1/5
Geniřlięi	0.91 m (91 cm)
Uzunluğu	2.2 m (220 cm) - 2.47 m (247 cm)
Yükseklilięi	1.9 m (190 cm)
Ağırlılığı	550 kg
Hamur Haznesinin Kapasitesi	80 kg
Variş Ülkesi	İRAN
Marka	AZARYAP
Üreticisi	AZARYAP Sanayi Grubu
Sertifikalari	CE/ISO9001/İS/BS İSO10004/DNW İSO6820/
Üretim Kapasitesi	700 - 1400 / 1 Saatte



Dikdörtgen Ve Kare Hamur Açma Makinesi

AMP250



Genel Özellikler

- Dikdörtgen Ve Kare Hamur Açma Makinemiz , Yuvarlak ve ova Hamur Açma makinemizin aksine, silindirik kalıbı olmadan , düz bir bıçağa sahiptir.
- Konveyörün üzerindeki gelen hamur yatay yönünde kesildiği için lavaşların şekli , tam kare ve ya dikdörtgen biçimindedir .
- Lavaşların eni 27-37 cm ve uzunluğu 20-55 cm aralarında ayarlanabilir
- Dikdörtgen hamur açma makinemiz ile,yuvarlak ve ova lavaş üretilmemektedir
- Hamur tamamen kullanılır ve extra hamur dönüş bulunmamaktadır

Teknik Detaylar

Ürün Adı	Dikdörtgen Ve Kare Hamur Açma Makinesi
Tipi / Modeli	AMP250
Giriş Voltajı	220 Volt / 1 Faz
Inverter	1 fazı 3 faza dönüştürmek üzere
Elektromotor Gücü	Hp1/5
Geniřlięi	0.8 m (80 cm)
Uzunluğu	2.1 m (210 cm) - 2.37 m(237 cm)
Yükseklilięi	1.57 m (157 cm)
Ağırlılığı	500 kg
Hamur Haznesinin Kapasitesi	80 kg
Varış Ülkesi	İRAN
Marka	AZARYAP
Üreticisi	AZARYAP Sanayi Grubu
Sertifikalari	CE/ISO9001/İS/BS İSO10004/DNW İSO6820/
Üretim Kapasitesi	700 - 1400 / 1 Saatte



ARM1000



● Robotumuz Fırıncı Yerine Görev Yapmaktadır



Genel Özellikler

- Yukarıda açıkladığımız gibi , Robot Hamur Açma Makinemizin ön tarafına eklenerek fırıncı yerine görev yapmaktadır.
- Başka bir deyişle , Robot , üzerine hamur serilen rafatayı , fırıncı olmadan Fırının pişirme sacının üzerine vurmaktadır.
- Robotumuz başka makinelerimiz ile birlikte 7/24 sürekli , çalışabilmektedir.
- Robotumuzun çalışma hızı , elektronik olarak kontrol edilmektedir.
- Üretim Maliyetini düşürür.
- İşçilikten tasarruf.
- 24 saat tam performansta çalışma.
- Kaliteli ve standart üretim tekniği.
- İşinizi kolaylaştırır.



Teknik Detaylar

Ürün Adı	Robot (Fırıncı yerine)
Tipi / Modeli	ARM1000
Giriş Voltajı	220 Volt / 1 Faz
Inverter	1 fazı 3 faza dönüştürmek üzere
Frekans	50-60 HZ
Enerji Sınıfı	A+
Elektromotor Gücü	Hp1/5
Geniřlięi	0.85 m (85 cm)
Uzunluğu	1.5 m (150 cm)
Yükseklilięi	0.9 m (90 cm)
Ağırlılığı	300 kg
Max. Hızı	1.2 m/s
Varış Ülkesi	İRAN
Marka	AZARYAP
Üreticisi	AZARYAP Sanayi Grubu
Sertifikalari	CE/ISO9001/İS/BS ISO10004/DNW ISO6820/
Üretim Kapasitesi	700 - 1400 / 1 Saatte

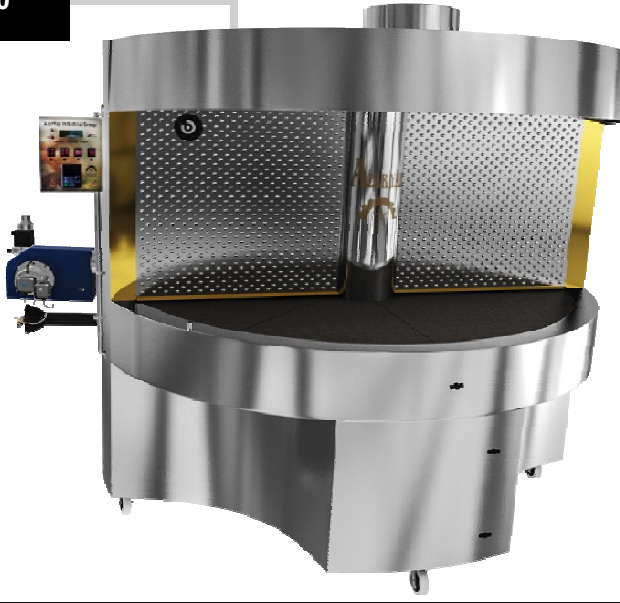


Genel Özellikler

- Fırının enerji kaybını önlemek için , üst ve alt yanma odaları tamamen kaplı olup , yalıtılmaktadır
- Fırının sacı METAL dökümden üretilmektedir.
- Fırının üst ve alt yanma odalarının sıcaklığı ve sacının dönüş hızı ayarlanabilir.
- Fırın tekerlekli olup sökülmeden istenilen yere rahatlıkla götürülebilir.
- Fırının Isı sistemi 400-450 santigrat dereceye kadar çıkıp devamlı çalışabilmektedir.
- Sistemin gelişmiş Güvenliği sağlayan teknik özellikleri bulunmaktadır.
- Fırının alt ve üst brülörleri , Hava-Gaz ayarlı yüksek ısıya dayanıklı özel tip brülör sistemlerine sahiptir
- Fırın Sistemi tek katlı olup, Sistem alttan ve üstten direk alev ile ısıtılmalıdır. Direk alev ile ısıtılmalı olduğu halde, bacadaki <KARBONMONOKSİT> çıkışı Dünya standartlarının çok altındadır. Karbonmonoksit çıkışı az olduğundan dolayı , makineler her yerde normal havalandırma bölümüne bağlanarak , Baca olmayan yerlerde geçici olarak kullanılma imkanı da bulunmaktadır. (bacasız yerlerde tavsiye edilmemektedir)
- Fırın sistemlerinde, Doğalgaz, L.P.G. , Dökme gaz , Tüp gibi gazlar kullanılmaktadır.
- Tüm sistem CE standartlarında, Sertifikalı, Onaylı olarak tasarlanıp üretilmektedir.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Saatte 800 ila 1600 adet lavaş pişirme kapasitesi.
- Fırının sacı eğik düzlem bir sisteme sahiptir ve lavaşlar piştikten sonra kendileri sacın üzerinden aşağıya kaymaktadır.

Teknik Detaylar

Ürün Adı	Gazlı Döner Rampalı Lavaş Fırını (Rampalı Fırın)
Tipi / Modeli	ATMM500
Giriş Voltajı	220 Volt / 1 Faz
Inverter	1 fazı 3 faza dönüştürmek üzere
Elektromotor Gücü	Hp1/5
Dış çapı	1.9 m ve 2.2 m (2 çeşitte(çapta) bulunmaktadır)
Yüksekliği	2.5 m (250 cm)
Ağırlığı	1500-1900 kg
Yakıtı :	Doğalgaz, L.P.G. ,Tüp gibi gazlar Ve Mazot.
Gaz Basıncı	G20/21 mbr
Variş Ülkesi	İRAN
Marka	AZARYAP
Üreticisi	AZARYAP Sanayi Grubu
Sertifikalari	CE/ISO9001/İS/BS ISO10004/DNW ISO6820/
Üretim Kapasitesi	700 - 1400 / 1 Saatte



Genel Özellikler

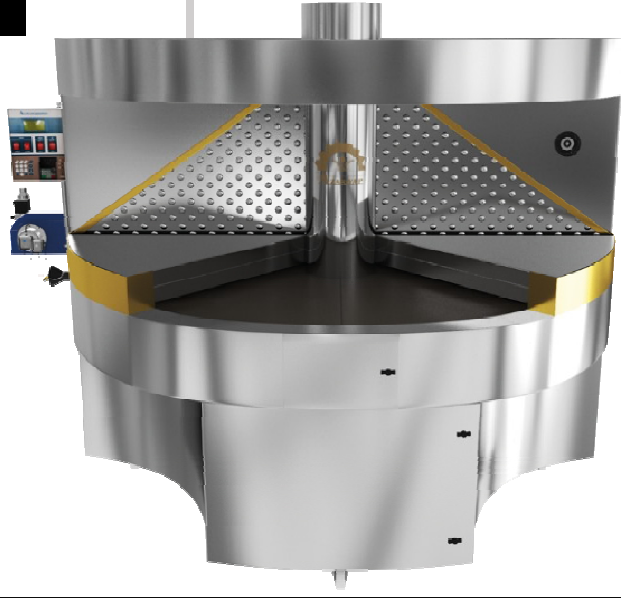
- Fırının enerji kaybını önlemek için , üst ve alt yanma odaları tamamen kaplı olup , yalıtılmaktadır
- Fırının sacı METAL dökümden üretilmektedir.
- Fırının üst ve alt yanma odalarının sıcaklığı ve sacının dönüş hızı ayarlanabilir.
- Fırın tekerlekli olup sökülmeden istenilen yere rahatlıkla götürülebilir.
- Fırının ısı sistemi 400-450 santigrat dereceye kadar çıkıp devamlı çalışabilmektedir.
- Sistemin gelişmiş Güvenliği sağlayan teknik özellikleri bulunmaktadır.
- Fırının alt ve üst brülörleri , Hava-Gaz ayarlı yüksek ısıya dayanıklı özel tip brülör sistemlerine sahiptir
- Fırın Sistemi tek katlı olup, Sistem alttan ve üstten direk alev ile ısıtılmalıdır. Direk alev ile ısıtılmalı olduğu halde, bacadaki <KARBONMONOKSİT> çıkışı Dünya standartlarının çok altındadır. Karbonmonoksit çıkışı az olduğundan dolayı , makineler her yerde normal havalandırma bölümüne bağlanarak , Baca olmayan yerlerde geçici olarak kullanıma imkanı da bulunmaktadır.(bacasız yerlerde tavsiye edilmemektedir)
- Fırın sistemlerinde, Doğalgaz, L.P.G. , Dökme gaz , Tüp gibi gazlar kullanılmaktadır.
- Tüm sistem CE standartlarında, Sertifikalı, Onaylı olarak tasarlanıp üretilmektedir.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Saatte 800 ila 1600 adet pide lavaş pişirme kapasitesi.
- Fırının sacı yatay düzlem bir sisteme sahiptir ve Fırıncı kendisi lavaşları sacın üzerinden almaktadır

Teknik Detaylar

Ürün Adı	Gazlı Döner Klasik Lavaş Fırını (Düz Fırın)
Tipi / Modeli	ATMM400
Giriş Voltajı	220 Volt / 1 Faz
Inverter	1 fazı 3 faza dönüştürmek üzere
Elektromotor Gücü	Hp1/5
Dış çapı	1.9 m ve 2.15 m(2 çeşitte(çapta) bulunmaktadır)
Yüksekliği	2.2 m (220 cm)
Ağırlığı	1700 kg
Yakıtı :	Doğalgaz, L.P.G. ,Tüp gibi gazlar Ve Mazot.
Gaz Basıncı	G20/21 mbr
Varış Ülkesi	İRAN
Marka	AZARYAP
Üreticisi	AZARYAP Sanayi Grubu
Sertifikaları	CE/ISO9001/İS/BS ISO10004/DNW ISO6820/
Üretim Kapasitesi	700 - 1400 / 1 Saatte

Pide Lavaş Fırını

ATBM600



Genel Özellikler

- Fırının enerji kaybını önlemek için , üst ve alt yanma odaları tamamen kaplı olup , yalıtılmaktadır
- Fırının sacı METAL dökümden üretilmektedir.
- Fırının üst ve alt yanma odalarının sıcaklığı ve sacının dönüş hızı ayarlanabilir.
- Fırın tekerlekli olup sökülmeden istenilen yere rahatlıkla götürülebilir.
- Fırının ısı sistemi 400-450 santigrat dereceye kadar çıkıp devamlı çalışabilmektedir.
- Sistemin gelişmiş Güvenliği sağlayan teknik özellikleri bulunmaktadır.
- Fırının alt ve üst brülörleri , Hava -Gaz ayarlı yüksek ısıya dayanıklı özel tip brülör sistemlerine sahiptir
- Fırın Sistemi tek katlı olup, Sistem alttan ve üstten direk alev ile ısıtılmalıdır. Direk alev ile ısıtılmalı olduğu halde, bacadaki <KARBONMONOKSİT> çıkışı Dünya standartlarının çok altındadır. Karbonmonoksit çıkışı az olduğundan dolayı , makineler her yerde normal havalandırma bölümüne bağlanarak , Baca olmayan yerlerde geçici olarak kullanılma imkanı da bulunmaktadır.(bacasız yerlerde tavsiye edilmemektedir)
- Fırın sistemlerinde, Doğalgaz, L.P.G. , Dökme gaz , Tüp gibi gazlar kullanılmaktadır.
- Tüm sistem CE standartlarında, Sertifikalı, Onaylı olarak tasarlanıp üretilmektedir.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Saatte 200 adet , 500 gramlık pide lavaş pişirme kapasitesi.
- Fırının sacı yatay düzlem bir sisteme sahiptir ve Fırıncı kendisi ürünleri sacın üzerinden almaktadır

Teknik Detaylar

Ürün Adı	Gazlı Döner Tırnaklı Pide Lavaş Fırını (Pide Lavaş Fırını)
Tipi / Modeli	ATBM600
Giriş Voltajı	220 Volt / 1 Faz
Inverter	1 fazı 3 faza dönüştürmek üzere
Elektromotor Gücü	Hp1/5
Dış çapı	2.36 m (236 cm)
Yüksekliği	2.1 m (210 cm)
Ağırlığı	1900 kg
Yakıtı :	Doğalgaz, L.P.G. ,Tüp gibi gazlar Ve Mazot.
Gaz Basıncı	G20/21 mbr
Variş Ülkesi	İRAN
Marka	AZARYAP
Üreticisi	AZARYAP Sanayi Grubu
Sertifikalari	CE/ISO9001/İS/BS ISO10004/DNW ISO6820/
Üretim Kapasitesi	700 - 1400 / 1 Saatte



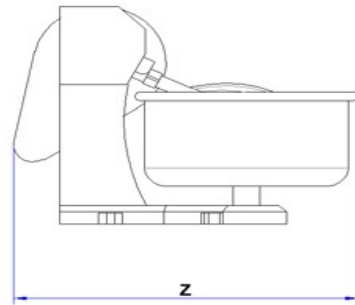
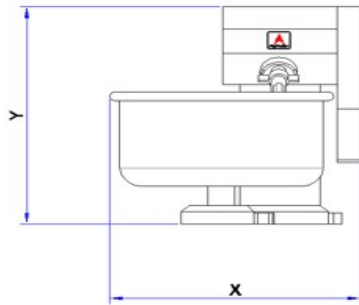
Hamur Yoğurma Makinesi

DM50/75/100/...



Genel Özellikler

- Bütün hamur çeşitleri ile uygun çalışabilen bir hamur kazanıdır.
- Hamura temas eden aksamın tamamı (çatal ve kazan) paslanmaz kaliteli çelikten (304) imal edilmiştir.
- Makinenin sade yapısı bakımını ve temizlemesini kolaylaştırırken çalışma ömrünü de uzatır.
- Diferansiyelli hamur yoğurma makinemiz her çeşit hamur yoğurmaya uygun olarak tasarlanmıştır
- Özel geliştirilmiş yoğurma çatalı sayesinde hamuru ısıtmadan ve özelliğini bozmadan elde yoğrulmuş Kalitede hamur yoğurur.
- Makine CE standartlarına uygundur.



Teknik Detaylar

MODEL	GDM40	GDM50	GDM75	GDM100	GDM150	GDM200
Kazan Un/Hamur Kapasitesi(kg)	40/60	50/75	75/110	100/150	150/230	200/300
Kazan Çapı (cm)	70	75	85	90	100	110
Elektrik Gücü (kW)	1.5	2.2	2.2	2.2	3	4
Yükseklik [Y] (cm)	94	98	103	110	130	130
Genişlik [X] (cm)	94	98	107	110	110	120
Derinlik [Z] (cm)	101	106	109	110	160	175
Ağırlık (kg)	194	205	235	270	410	460