

FİMAK®
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines

Fueling Imagination, Making All Kitchens Better

İÇİNDEKİLER TABLE OF CONTENTS

Biz Kimiz?
Who We Are?

05

Döner Fırınlar
Rotary Rack Ovens

06

ROVEN 08

Konveksiyonel Fırınlar
Convection Ovens

15

ROKON 16
FSET 26
KORTO 30

Taş Tabanlı Fırınlar
Stone Deck Ovens

34

BORULU KATLI FIRIN 36
MATADOR 40
E-STONE 44
G-STONE 54
BONA 62
MONDO CUP 68
MONDO 72
MONDO FORNI 76

Yardımcı Ekipmanlar
Auxiliary Equipment

80

PORTER 82
PORTER PRIME 86
MAYA ODASI 90
CLU 94
TAVA ARABALARI 98

Hamur İşleme Grubu
Dough Processing Equipment

100

OTOMATİK SİRAL MIKSER 102
MOBİL KAZANLI OTOMATİK SİRAL MIKSER 106
OTOMATİK KALDIRMA DEVİRME MAKİNASI 110
KALDIRMA DEVİR MAKİNASI 114
KESME TARTMA MAKİNASI 118
KONİK ÇEVİRME MAKİNASI 122
ARA DİNLENDİRME MAKİNASI 126
UZUN ŞEKİL VERME MAKİNASI 130



Biz Kimiz?

Fimak 1976 yılında başladığı fırın makinaları imalatında 45.000 m2 açık alan üzerine kurulmuş, kapalı alanı 20.000 m2 olan fabrikasında, uzman kadrosu ile günümüzün en son teknolojilerini kullanarak fırıncılık sektöründe hizmet vermektedir. Ekmek makinaları sektöründe Türkiye'nin dev kuruluşlarından olan Fimak Makina, yurt dışına kurmuş olduğu komple tesislerle de milli sanayimizi uluslararası pazarlarda gururla temsil etmektedir. Ürünlerinde müşteri memnuniyetini esas alan kuruluşumuz bu doğrultuda çalışmalarını sürdürmektedir. Fırıncılık sektöründe yeniliklerin öncüsü olan Fimak Makina, teknolojik gelişmeleri yakından takip ederek en iyiyi, en güzeli yapmanın arayışı içindedir.

Who Are We?

Fimak has been servicing at manufacturing of bakery machines in built on 45.000 m2 open space and 20.000 m2 closed space with modern facilities, expert staff in the bakery sector since 1976. Fimak Makina is one of the giant firms in the bakery machinery sector which represent our national industry setting up turnkey projects in the international markets. Our company has been persisting in ensuring customer satisfaction about our company and our products. As the leader of the innovations of bakery sector that Fimak Makina is in search to do the best and most favorable by following the technological progressions.

SINCE
1976

50.yıl



Döner Fırınlar

Profesyonel Pişirmenin **Yeni Standardı**
The New Standard in Professional Baking



Ürünlerimiz hakkında detaylı
bilgi için QR kodu taratın!

Scan the QR code for detailed
information about our products!



ROVEN®

Döner Arabalı Ekmek Fırın
Rotary Rack Bread Oven



FİMAK Elektrikli Döner Arabalı Ekmek Fırını; yüksek pişirme performansı, homojen ısı dağılımı ve verimli çalışma prensibi ile modern üretim tesislerinin ihtiyaçlarına uygun olarak tasarlanmıştır. Gelişmiş hava sirkülasyon sistemi ve özel rezistans yapısı sayesinde fırın içerisinde dengeli bir ısı dağılımı sağlanarak her üründe standart kalite elde edilir.

Baca kaynaklı ısı kaybının olmaması sayesinde enerji verimliliği artırılır ve daha düşük enerji tüketimi ile istenilen pişirme sonuçlarına ulaşılır. Bu yapı, işletmelere hem ekonomik hem de yüksek performanslı bir kullanım avantajı sunar.

Çift yönlü kasetli buhar sistemi ile yüksek miktarda buhar üretilerek tüm tepsilerin eşit şekilde beslenmesi sağlanır. Böylece ürünlerde ideal kabuk yapısı, hacim ve renk oluşur. Fırın üzerinde bulunan davlumbaz ve aspiratör sistemi ise oluşan buharın imalathane ortamına yayılmasını önleyerek daha temiz ve konforlu bir çalışma alanı sağlar.

Şasi, pişirme hücresi ve pişirme hücresi kapağı tamamen paslanmaz çelikten üretilmiş olup hijyen, dayanıklılık ve uzun ömürlü kullanım sunar.

Sıcak Buhar Kalkanı sistemi, kapı açıldıktan 3 saniye sonra devreye girerek ısı kaybını minimuma indirir ve enerji verimliliğini artırır.

FİMAK Elektrikli Döner Arabalı Ekmek Fırını; fırınlar, pastaneler ve endüstriyel üretim tesisleri için yüksek kalite, düşük enerji tüketimi ve üstün pişirme performansı sağlayan profesyonel bir çözümdür.

The FİMAK Electric Rotary Rack Oven is designed to meet the needs of modern production facilities with high baking performance, homogeneous heat distribution, and efficient operation. Its advanced air circulation system and specially designed heating elements ensure balanced heat distribution throughout the oven, delivering consistent quality in every batch.

The absence of chimney-related heat loss improves energy efficiency, allowing the desired baking results to be achieved with lower energy consumption. This provides businesses with an economical solution without compromising on performance.

The dual-direction cassette steam system generates high volumes of steam and ensures that all trays are supplied evenly. This creates an ideal crust structure, volume, and color in baked products. The integrated hood and exhaust system prevents steam from spreading into the production area, providing a cleaner and more comfortable working environment.

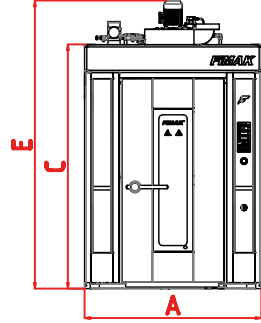
The chassis, baking chamber, and baking chamber door are manufactured entirely from stainless steel, offering hygiene, durability, and long-lasting performance.

The Hot Steam Shield system activates 3 seconds after the door is opened, minimizing heat loss and improving energy efficiency.

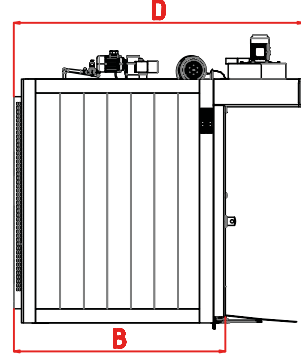
The FİMAK Electric Rotary Rack Oven is a professional solution for bakeries, pastry shops, and industrial production facilities, delivering high-quality baking, low energy consumption, and superior performance.



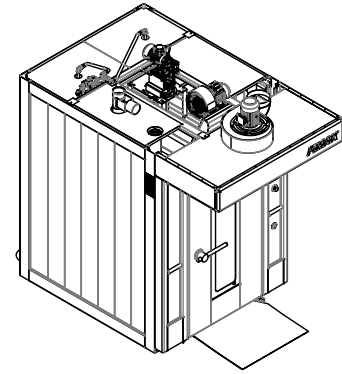
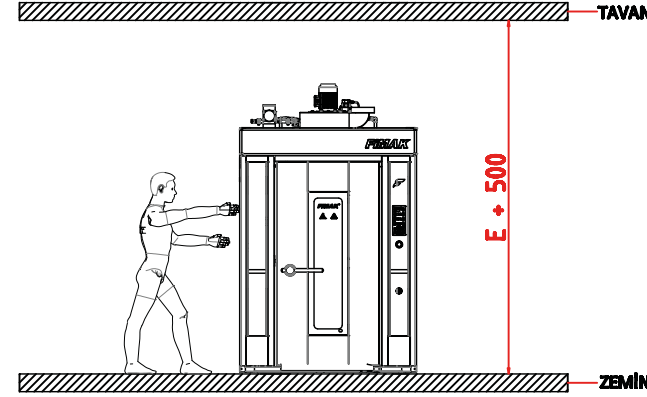
ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View



YAN GÖRÜNÜŞ
Side View

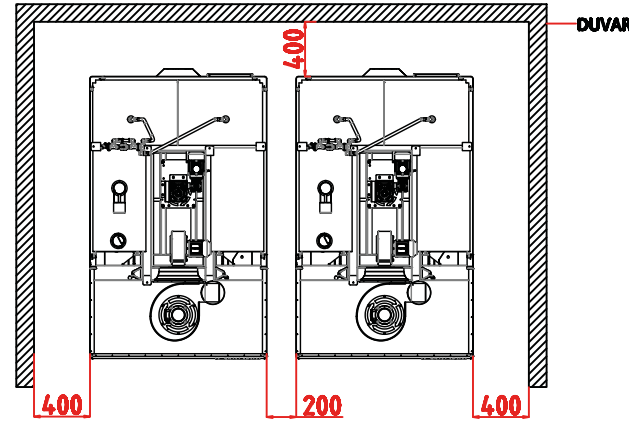


ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View



PERSPEKTİF GÖRÜNÜŞ
Perspective View

MONTAJ BOŞLUKLARI



ÜST GÖRÜNÜŞ
Top View

MODEL	ROVEN FD 50 E	ROVEN FD 100 E	ROVEN FD 150 E	ROVEN FD 200 E
Kapasite (Ekmek Adedi / 8 saat)	1056	1584	2016	3360
Kapasite Hesabı	Tepsi Sayısı x Ekmek Sayısı x Saatteki Değişirme Sayısı x Kaç Saat Çalışacağı = Ekmek Kapasitesi			
Tepsi Sayısı (Adet)	9 - 15	11 - 15	14 - 18	14 -18
Tepsi Ebadı (mm)	500X700	600X800 / 600X900	600X800 - 600X900	800X1000 / 740X1000 / 750X1040
Genişlik - A (mm)	1300	1500	1500	1650
Derinlik - B (mm)	1800	1800	1800	1900
Yükseklik - C (mm)	1700	2070	2350	2350
Max. Derinlik - D (mm)	2080	2470	2460	2570
Max. Yükseklik - E (mm)	2050	2450	2750	2750
Min. Kapı Geçiş Ölçüsü (mm)	1700X2000	1700X2300	1700X2600	1900X2600
Parçalı Fırın Min. Kapı Geçiş Ölçüleri (mm)	-	900X2000		
Demonte Fırın Min. Kapı Geçiş Ölçüleri (mm)	1350X2100	1510X2300	1510X2550	1760X2550
Elektrik Gücü (kw)	32,3	50,9	61,2	68,4
Fırın Ağırlığı (kg)	900	1300	1475	1630
Elektrik Bağlantısı	3P + N + PE			
Kontrol Sistemi	Manuel ve Dijital			
Enerji Kaynakları	Elektrik			



MODEL	ROVEN FD 150 YC	ROVEN FD 200 YC
Kapasite (Ekmek Adedi / 8 saat)	2016	3360
Kapasite Hesabı	Tepsi Sayısı x Ekmek Sayısı x Saatteki Değişirme Sayısı x Kaç Saat Çalışacağı = Ekmek Kapasitesi	
Tepsi Sayısı (Adet)	14 - 18	
Tepsi Ebadı (mm)	600X800 - 600X900	800X1000 / 740X1000 / 750X1040
Genişlik - A (mm)	2250	2500
Derinlik - B (mm)	1820	2030
Yükseklik - C (mm)	2350	
Max. Derinlik - D (mm)	2230	2430
Max. Yükseklik - E (mm)	2750	
Min. Kapı Geçiş Ölçüsü (mm)	2240x2500	2445x2500
Parçalı Fırın Min. Kapı Geçiş Ölçüleri (mm)	900x2000	
Fırın Ağırlığı (kg)	2270	2650
Elektrik Bağlantısı	3P + N + PE	
Kontrol Sistemi	Manuel ve Dijital	
Enerji Kaynakları	Doğalgaz, LPG, Motorin, Fuel Oil, Katı Yakıt	



MODEL	ROVEN FD 50 G	ROVEN FD 100 G	ROVEN FD 150 G	ROVEN FD 200 G
Kapasite (Ekmek Adedi / 8 saat)	1056	1584	2016	3360
Kapasite Hesabı	Tepsi Sayısı x Ekmek Sayısı x Saatteki Değişirme Sayısı x Kaç Saat Çalışacağı = Ekmek Kapasitesi Number of Trays x Number of Bread x Number of Changes Per Hour x How Many Hours Will Work = Capacity of Bread			
Tepsi Sayısı (Adet)	9 - 15	11 - 15	14 - 18	14 - 18
Tepsi Ebadı (mm)	500x700	600x800 / 600x900	600x800 - 600x900	800x1000 / 740x1000 / 750x1040
Genişlik - A (mm)	1500	1600	1600	1900
Derinlik - B (mm)	1800	1970	2110	2340
Yükseklik - C (mm)	1800	2080	2350	2360
Max. Derinlik - D (mm)	2100	2650	2780	3000
Max. Yükseklik - E (mm)	2010	2450	2750	2750
Min. Kapı Geçiş Ölçüsü (mm)	1700x2100	1800x2400	1800x2500	2100x2500
Parçalı Fırın Min. Kapı Geçiş Ölçüleri (mm)	-	900x2000		
Demonte Fırın Min. Kapı Geçiş Ölçüleri (mm)	1400x2100	1550x2300	1560x2550	1840x2550
Fırın Ağırlığı (kg)	1200	1735	2180	2595
Elektrik Bağlantısı	3P + N + PE			
Kontrol Sistemi	Manuel ve Dijital			
Enerji Kaynakları	Doğalgaz, LPG, Motorin, Fuel Oil, Katı Yakıt			



Konveksiyonel Fırınlar

Tasarımıyla Fark Yaratan, **Lezzetiyle İz Bırakan Teknoloji!**

Technology That Stands Out with Its Design and
Leaves a Mark with Its Flavor!



Ürünlerimiz hakkında detaylı
bilgi için QR kodu taratın!

Scan the QR code for detailed
information about our products!



ROKON®

Washable Rotating Convection Oven
Yıkamalı Dönerli Konveksiyonel Fırın



FİMAK ROKON Dönerli Konveksiyonel Fırın; eşit ısı dağılımı, yüksek enerji verimliliği ve gelişmiş hava sirkülasyon sistemi ile profesyonel pişirme ihtiyaçlarına modern çözümler sunmaktadır. Gelişmiş konveksiyon teknolojisi sayesinde fırın içerisinde homojen sıcaklık dağılımı sağlanarak tüm ürünlerde standart ve kaliteli pişirme elde edilir.

Özel tasarlanmış rezistans sistemi, optimize edilmiş hava dolaşımı ve düşük ısı kaybı sağlayan yapısı sayesinde daha az enerji tüketimi ile yüksek performanslı üretim gerçekleştirilir. Böylece işletmelere hem ekonomik kullanım hem de üstün pişirme kalitesi avantajı sunar.

Kasetli buhar sistemi sayesinde yoğun ve dengeli buhar üretimi sağlanarak tüm ürünlerin yeterli seviyede buhar ile temas etmesi mümkün olur. Bu özellik; ekmek, pastane ürünleri ve unlu mamullerde ideal kabuk yapısı, hacim ve renk oluşumuna katkı sağlar.

Makine üzerinde standart olarak sunulan çok sayıda reçete seçeneğine ek olarak, USB desteği sayesinde farklı makinelerde oluşturulan özel reçeteler kolaylıkla aktarılabilmektedir. Böylece üretim standardı korunurken kullanım kolaylığı da artırılır.

Opsiyonel dokunmatik kontrol paneli, reçete oluşturma ve ayar işlemlerini daha hızlı ve pratik hale getirirken renkli kapasitif ekran yapısı ile modern ve kullanıcı dostu bir kontrol deneyimi sunar. Ayrıca gelişmiş proses kontrol sistemi sayesinde pişirme işlemi dört farklı fazda yönetilebilmekte, böylece ürünlere özel hassas pişirme ayarları yapılabilmektedir.

The FİMAK ROKON Rotary Convection Oven offers modern solutions for professional baking needs through uniform heat distribution, high energy efficiency, and an advanced air circulation system. Its advanced convection technology ensures consistent temperatures throughout the oven, delivering uniform, high-quality baking results for all products.

Its specially designed heating element system, optimized airflow, and low-heat-loss construction enable high-performance production with reduced energy consumption, providing businesses with both economical operation and superior baking quality.

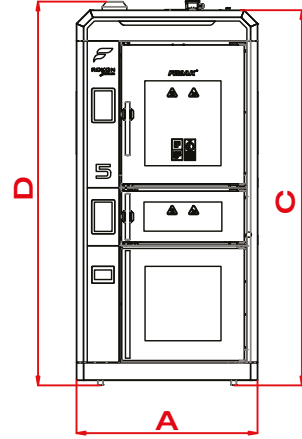
The cassette steam system generates dense, evenly distributed steam, ensuring adequate steam exposure for all products. This contributes to the ideal crust, volume, and color of bread, pastry products, and other baked goods.

In addition to the numerous preset recipes, USB support allows custom recipes created on other machines to be easily transferred, helping maintain production consistency while improving ease of use.

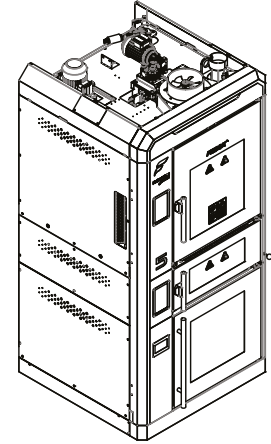
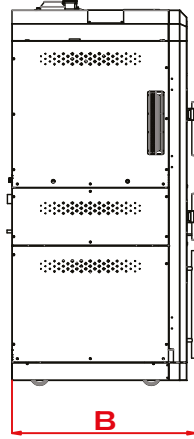
The optional touchscreen control panel simplifies recipe creation and adjustment. Its color capacitive display provides a modern, user-friendly interface. Furthermore, the advanced process control system manages baking in four distinct phases, enabling precise baking settings tailored to individual products.



ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View

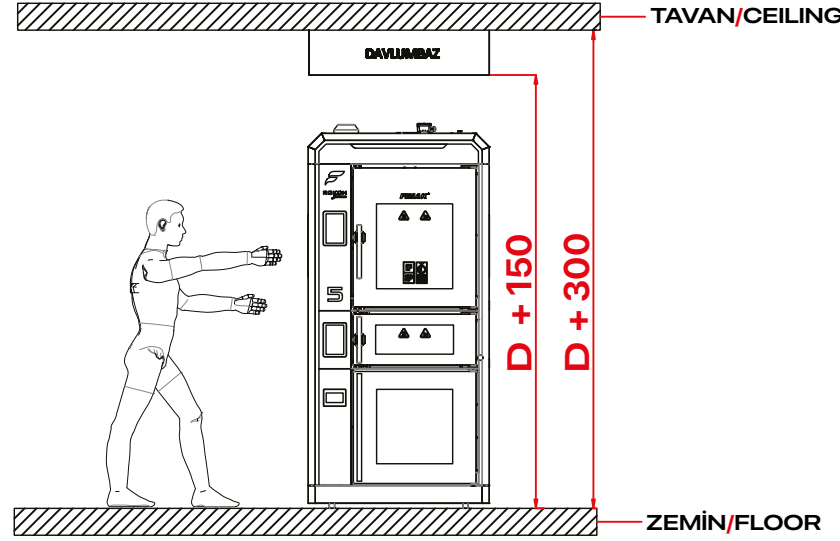


YAN GÖRÜNÜŞ
Side View

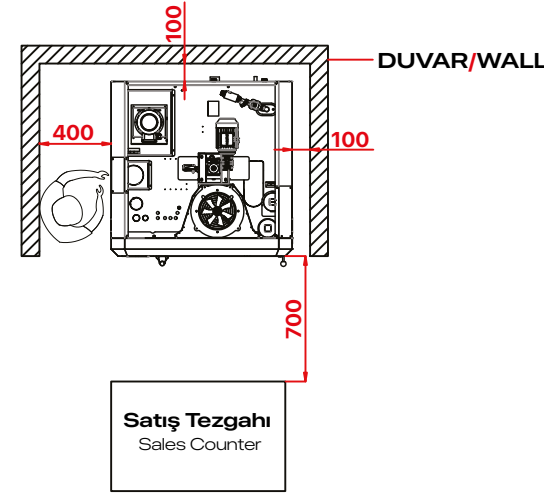


PERSPEKTİF GÖRÜNÜŞ
Perspective View

ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View



MONTAJ BOŞLUKLARI
Installation Gaps



ÜST GÖRÜNÜŞ
Top View

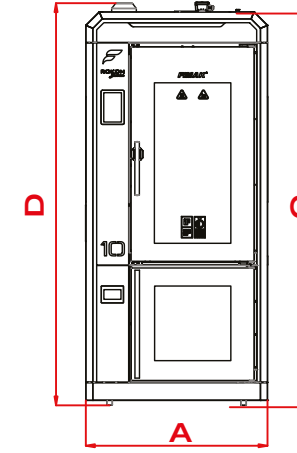
MODEL	FRN 5 Set Üstü	FRN 5 Sehpalı	FRN 5 Sehpalı/Ara Katlı	FRN 5 Maya Odalı	FRN 5 Maya Odalı/Ara Katlı	FRN 5 DOUBLE
Pişirme Alanı (m²)	1,2	1,2	1,44	1,2	1,44	2,4
Konveksiyonlu Pişirme Bölümü Tepsi Sayısı (Adet)	5	5	5+1	5	5+1	5+5
Konveksiyonlu Pişirme Bölümü Tepsi Ebadı (mm)	400 x 600					
Taş Tabanlı Pişirme Bölümü Taş Ebadı (mm)	-	-	400x600	-	400x600	-
Genişlik - A (mm)	1015					
Derinlik - B (mm)	975					
Yükseklik - C (mm)	990	1800	2125	1770	2100	2090
Max. Derinlik - D (mm)	1220					
Max. Yükseklik - E (mm)	1060	1880	2200	1840	2170	2170
Kapı Açık Derinlik (mm)	1625					
Fırın Ağırlığı (kg)	280	320	410	385	475	520
Toplam Elektrik Gücü (kw)	13,3	13,3	18,1	16	20,6	26,6
Elektrik Bağlantısı	3P + N + PE					
Kontrol Sistemi	Dijital - Dokunmatik					
Enerji Kaynakları	Elektrik					



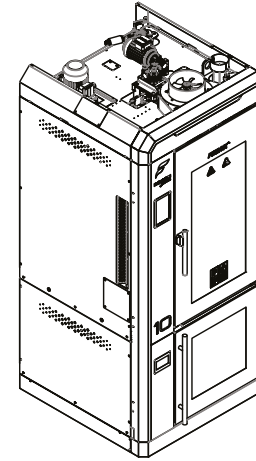
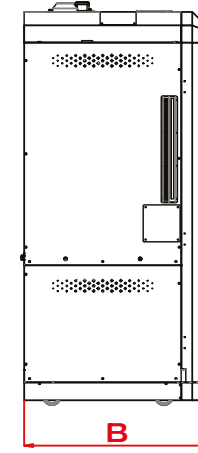
MODEL	FRN 5 BUSINESS Maya Odalı/Ara Katlı	FRN 5 BUSINESS DOUBLE
Pişirme Alanı (m²)	1,44	2,4
Konveksiyonlu Pişirme Bölümü Tepsi Sayısı (Adet)	5+1	5+5
Konveksiyonlu Pişirme Bölümü Tepsi Ebadı (mm)	400 x 600	
Taş Tabanlı Pişirme Bölümü Taş Ebadı (mm)	400x600	-
Genişlik - A (mm)	1015	
Derinlik - B (mm)	980	
Yükseklik - C (mm)	2100	
Max. Yükseklik - D (mm)	2150	
Kapı Açık Derinlik (mm)	1650	
Fırın Ağırlığı (kg)	560	600
Toplam Elektrik Gücü (kw)	20,6	26,6
Elektrik Bağlantısı	3P + N + PE	
Kontrol Sistemi	Dijital - Dokunmatik	
Enerji Kaynakları	Elektrik	

MODEL	FRN 10 Set Üstü	FRN 10 Sehpalı	FRN 10 Maya Odalı
Pişirme Alanı (m²)	2,4	2,4	2,4
Konveksiyonlu Pişirme Bölümü Tepsi Sayısı (Adet)	10	10	10
Konveksiyonlu Pişirme Bölümü Tepsi Ebadı (mm)	400 x 600		
Genişlik - A (mm)	1015		
Derinlik - B (mm)	975		
Yükseklik - C (mm)	1410	2220	2190
Max. Derinlik - D (mm)	1230		
Max. Yükseklik - E (mm)	1480	2280	2260
Kapı Açık Derinlik (mm)	1625		
Fırın Ağırlığı (kg)	330	380	460
Toplam Elektrik Gücü (kw)	23,5	23,5	25,95
Elektrik Bağlantısı	3P + N + PE		
Kontrol Sistemi	Dijital - Dokunmatik		
Enerji Kaynakları	Elektrik		

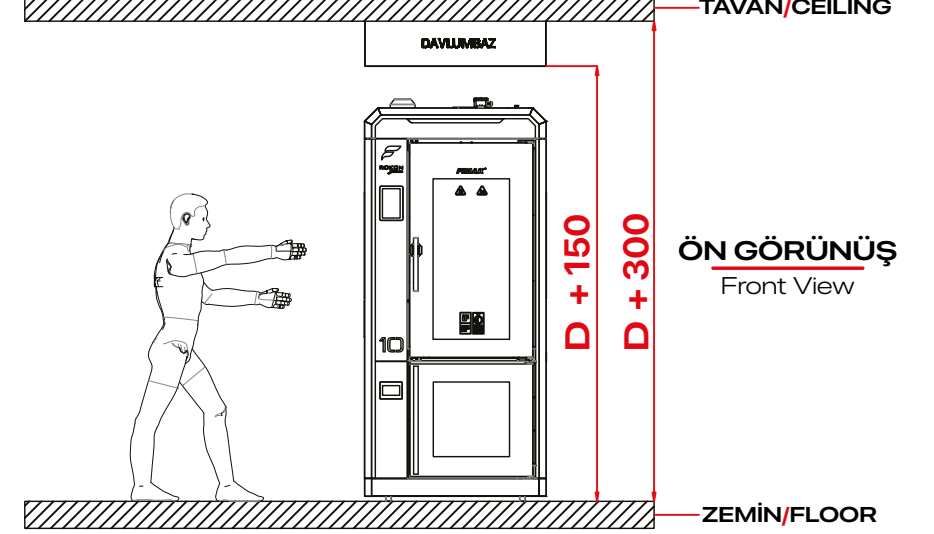
ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View



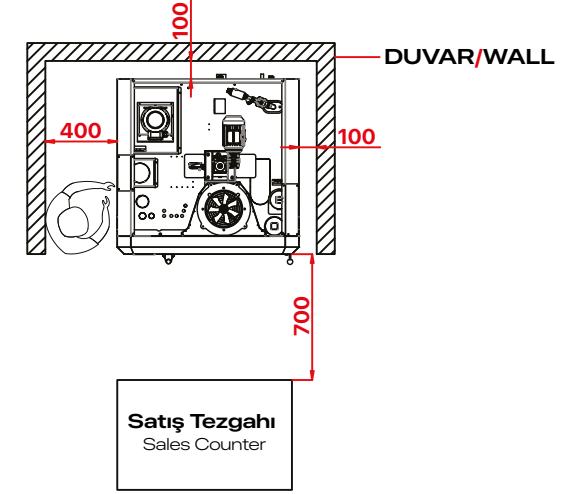
YAN GÖRÜNÜŞ
Side View



PERSPEKTİF GÖRÜNÜŞ
Perspective View



MONTAJ BOŞLUKLARI
Installation Gaps



ÜST GÖRÜNÜŞ
Top View



MODEL	FRN 10 BUSINESS
Pişirme Alanı (m²)	2,4
Konveksiyonlu Pişirme Bölümü Tepsi Sayısı (Adet)	10
Konveksiyonlu Pişirme Bölümü Tepsi Ebadı (mm)	400 x 600
Genişlik - A (mm)	1020
Derinlik - B (mm)	980
Yükseklik - C (mm)	2190
Max. Yükseklik - D (mm)	2250
Kapı Açık Derinlik (mm)	1650
Fırın Ağırlığı (kg)	550
Toplam Elektrik Gücü (kw)	25,95
Elektrik Bağlantısı	3P + N + PE
Kontrol Sistemi	Dijital - Dokunmatik
Enerji Kaynakları	Elektrik

MODEL	FRN 10 BUSINESS
Pişirme Alanı (m²)	2,4
Konveksiyonlu Pişirme Bölümü Tepsi Sayısı (Adet)	10
Konveksiyonlu Pişirme Bölümü Tepsi Ebadı (mm)	400 x 600
Genişlik - A (mm)	1040
Derinlik - B (mm)	980
Yükseklik - C (mm)	2170
Max. Yükseklik - D (mm)	2230
Kapı Açık Derinlik (mm)	1625
Fırın Ağırlığı (kg)	590
Elektrik Bağlantısı	P + N + PE
Kontrol Sistemi	Dijital - Dokunmatik
Enerji Kaynakları	Doğalgaz

MODEL	FRN 10 Set Üstü	FRN 10 Sehpalı	FRN 10 Maya Odalı
Pişirme Alanı (m²)	2,4	2,4	2,4
Konveksiyonlu Pişirme Bölümü Tepsi Sayısı (Adet)	10	10	10
Konveksiyonlu Pişirme Bölümü Tepsi Ebadı (mm)	400 x 600		
Genişlik - A (mm)	1040		
Derinlik - B (mm)	1000		
Yükseklik - C (mm)	1410	2220	2190
Max. Derinlik - D (mm)	1220		
Max. Yükseklik - E (mm)	1480	2280	2260
Kapı Açık Derinlik (mm)	1625		
Fırın Ağırlığı (kg)	340	390	470
Elektrik Bağlantısı	P + N + PE		
Kontrol Sistemi	Dijital - Dokunmatik		
Enerji Kaynakları	Doğalgaz		

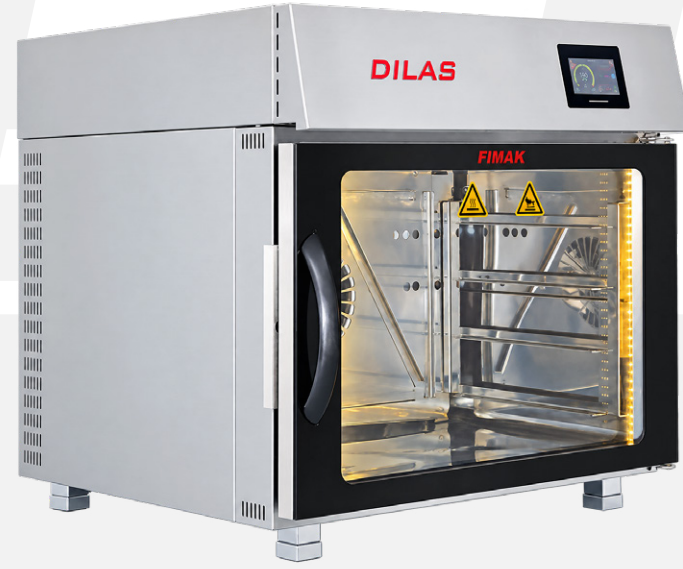


MODEL	FRN 15 LONG	FRN 15 LARGE
Piştirme Alanı (m²)	2.4 - 3.6	3.44 - 5.16
Konveksiyonlu Piştirme Bölümü Tepsi Sayısı (Adet)	10 - 15	
Genişlik - A (mm)	1150	1430
Derinlik - B (mm)	970	1100
Yükseklik - C (mm)	1960	
Max. Yükseklik - D (mm)	2020	
Kapı Açık Derinlik (mm)	1720	1980
Fırın Ağırlığı (kg)	650	850
Toplam Elektrik Gücü (kw)	38,5	47,5
Elektrik Bağlantısı	3P + N + PE	
Kontrol Sistemi	Dijital - Dokunmatik	
Enerji Kaynakları	Elektrik	

MODEL	FRN 15 LONG	FRN 15 LARGE
Piştirme Alanı (m²)	2.4 - 3.6	3.44 - 5.16
Konveksiyonlu Piştirme Bölümü Tepsi Sayısı (Adet)	10 - 15	
Genişlik - A (mm)	1150	1330
Derinlik - B (mm)	1000	1130
Yükseklik - C (mm)	1960	
Max. Derinlik - D (mm)	1230	1360
Max. Yükseklik - E (mm)	2020	
Kapı Açık Derinlik (mm)	1720	1980
Fırın Ağırlığı (kg)	580	700
Toplam Elektrik Gücü (kw)	38,5	47,5
Elektrik Bağlantısı	3P + N + PE	
Kontrol Sistemi	Dijital - Dokunmatik	
Enerji Kaynakları	Elektrik	

MODEL	FRN 15 LARGE
Piştirme Alanı (m²)	2.4 - 3.6
Konveksiyonlu Piştirme Bölümü Tepsi Sayısı (Adet)	10 - 15
Genişlik - A (mm)	1430
Derinlik - B (mm)	1130
Yükseklik - C (mm)	1960
Max. Derinlik - D (mm)	1360
Max. Yükseklik - E (mm)	2020
Kapı Açık Derinlik (mm)	1980
Fırın Ağırlığı (kg)	750
Elektrik Bağlantısı	P + N + PE
Kontrol Sistemi	Dijital - Dokunmatik
Enerji Kaynakları	Doğalgaz

MODEL	FRN 15 LARGE BUSINESS
Piştirme Alanı (m²)	2.4 - 3.6
Konveksiyonlu Piştirme Bölümü Tepsi Sayısı (Adet)	10 - 15
Genişlik - A (mm)	1430
Derinlik - B (mm)	1100
Yükseklik - C (mm)	1960
Max. Yükseklik - D (mm)	2020
Kapı Açık Derinlik (mm)	1980
Fırın Ağırlığı (kg)	845
Elektrik Bağlantısı	P + N + PE
Kontrol Sistemi	Dijital - Dokunmatik
Enerji Kaynakları	Doğalgaz



Ürünlerimiz hakkında detaylı
bilgi için QR kodu taratın!

Scan the QR code for detailed
information about our products!



FSET

Set Üstü Konveksiyonel Fırın
Convection Oven

FSET serisi fırınlar, dar alanlar için özel olarak geliştirilmiş kompakt yapısı ile küçük işletmelerde maksimum verimlilik sağlayan profesyonel bir pişirme çözümüdür. Küçük boyutlarına rağmen yüksek pişirme performansından ödün vermeden, kullanım kolaylığı ve lezzet standardını bir arada sunar.

Yenilikçi ısı yalıtım teknolojisi ve özel cam yapısı sayesinde ısı kaybı minimize edilirken, cam yüzeyde ısı birikimi engellenir. Bu sayede hem enerji verimliliği artırılır hem de kullanıcı güvenliği üst seviyeye çıkarılarak yanma riskleri azaltılır.

Geleneksel sistemlerden farklı olarak geliştirilmiş buharlama teknolojisi, suyu fırın içerisine partiküller halinde püskürterek ısı ile birlikte homojen bir nem dağılımı sağlar. Bu yöntem sayesinde ürünlerde ideal kabuk yapısı, iç yumuşaklık ve dengeli pişirme kalitesi elde edilir.

Mobil su deposu ile donatılan FSET serisi, su tesisatına ihtiyaç duymadan çalışma imkânı sunar. 2 litrelik su haznesi sayesinde (yıkama modu hariç) pratik kullanım sağlanırken, işletmelere kurulum kolaylığı ve esneklik kazandırır.

Set üstü kullanım özelliği ile farklı çalışma alanlarına kolayca entegre edilebilen FSET serisi, cafe, şarküteri, bistro, büfe, fırın ve benzeri birçok işletme için ideal bir çözümdür. Küçük hacmine rağmen büyük işler başaran yapısıyla modern mutfakların vazgeçilmez ekipmanları arasında yer alır.

FSET series ovens are professional cooking solutions specifically developed for limited spaces, offering maximum efficiency for small businesses with their compact design. Despite their small size, they deliver high cooking performance without compromise, combining ease of use with consistent cooking quality.

Thanks to their innovative thermal insulation technology and specially designed glass structure, heat loss is minimized while heat accumulation on the glass surface is prevented. This improves energy efficiency while enhancing user safety and reducing the risk of burns.

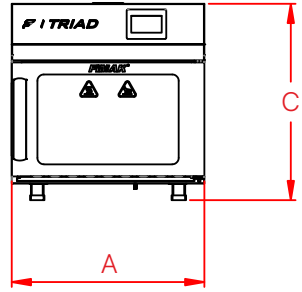
Unlike conventional systems, the advanced steaming technology sprays water into the oven in fine particles, ensuring homogeneous moisture distribution together with the oven heat. This method helps achieve an ideal crust, soft interior, and consistent cooking quality in products.

Equipped with a mobile water reservoir, the FSET series can operate without requiring a fixed water connection. Its 2-liter water tank (excluding washing mode) provides practical operation while offering businesses greater installation convenience and flexibility.

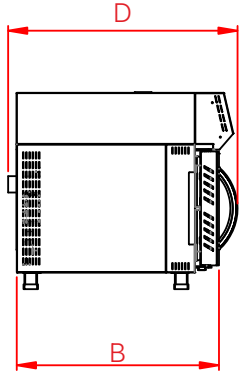
With its countertop design, the FSET series can be easily integrated into various working environments, making it an ideal solution for cafés, delicatessens, bistros, buffets, bakeries, and many similar businesses. Despite its compact footprint, it delivers outstanding performance and stands out as an essential piece of equipment for modern kitchens.



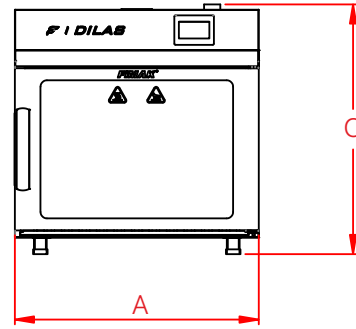
ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View



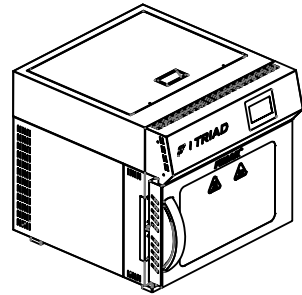
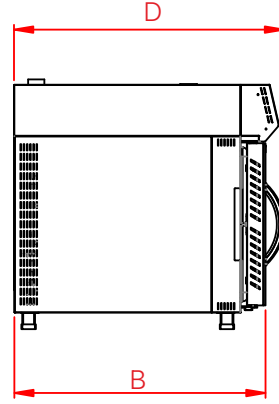
YAN GÖRÜNÜŞ
Side View



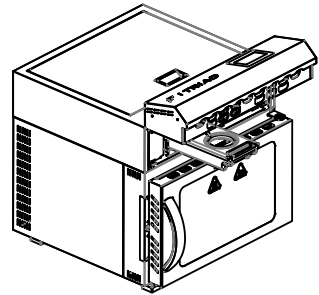
ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View



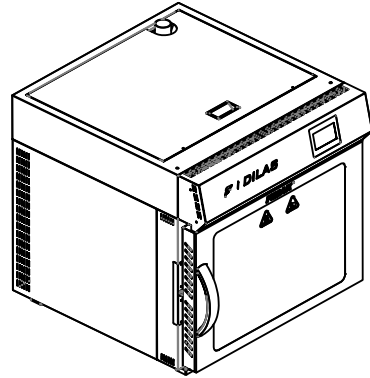
YAN GÖRÜNÜŞ
Side View



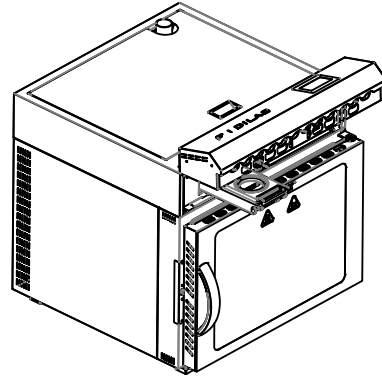
PERSPEKTİF GÖRÜNÜŞ
Perspective View



PERSPEKTİF GÖRÜNÜŞ
Perspective View



PERSPEKTİF GÖRÜNÜŞ
Perspective View



PERSPEKTİF GÖRÜNÜŞ
Perspective View



MODEL	FSET-3 TRIAD	FSET-4 DILAS
Piştirme Alanı (m ²)	0,72	0,96
Tepsi Sayısı (Adet)	3	4
Tepsi Ebadı (mm)	450 x 350	400 x 600
Max. Sıcaklık (C°)	250	
Genişlik - A (mm)	600	760
Derinlik - B (mm)	630	785
Yükseklik - C (mm)	610	780
Max. Derinlik - D (mm)	700	840
Kapı Açık Derinlik (mm)	1200	1470
Fırın Ağırlığı (kg)	60	95
Toplam Elektrik Gücü (kw)	3,2	7,7
Kontrol Sistemi	Dokunmatik	
Enerji Kaynakları	Elektrik	



Ürünlerimiz hakkında detaylı
bilgi için QR kodu taratın!

Scan the QR code for detailed
information about our products!



KORTO®

Set Üstü Konveksiyonel Fırın
Convection Oven



FİMAK KORTO, unlu mamul üretimi için geliştirilmiş, yüksek teknolojiye sahip profesyonel bir konveksiyonel fırın çözümüdür. 40x60 cm tepsi ölçülerinde, 6 veya 10 tepsi kapasitesi seçenekleri ile farklı üretim ihtiyaçlarına uyum sağlayarak yüksek verimlilik sunar.

KORTO'nun en önemli özelliklerinden biri, gelişmiş otomatik yıkama sistemine sahip olmasıdır. Deterjanlı yıkama sistemi endüstriyel prensiplerle çalışarak fırın içerisindeki suyu sürekli devir daim eder ve su tüketimini minimum seviyeye indirir. Bu özellik, hem hijyen standartlarını yükseltir hem de temizlik sürecini büyük ölçüde kolaylaştırır.

Özel tasarlanmış çok fanlı hava sirkülasyon sistemi ve güçlü buhar desteği sayesinde ürünlerin her noktasında homojen pişirme, ideal kabuk yapısı ve dengeli renk elde edilir. Böylece her pişirmede standart kalite ve yüksek verimlilik sağlanır.

Kapasitif dokunmatik kontrol paneli sayesinde kullanım kolaylığı ve modern bir arayüz sunulurken, 99 farklı reçete hafızası ile farklı ürünlerin hızlı ve standart şekilde üretimi mümkün hale gelir.

FİMAK KORTO; fırınlar ve pastaneler için hijyen, verimlilik, hassas kontrol ve yüksek pişirme kalitesini bir araya getiren profesyonel bir çözümdür.

FİMAK KORTO is a high-tech professional convection oven solution developed for bakery and pastry production. Available in 6- or 10-tray capacities with 40 x 60 cm tray dimensions, it adapts to different production needs while delivering high efficiency.

One of KORTO's key features is its advanced automatic washing system. Operating according to industrial principles, the detergent-based washing system continuously recirculates the water inside the oven, minimizing water consumption. This feature not only enhances hygiene standards but also significantly simplifies the cleaning process.

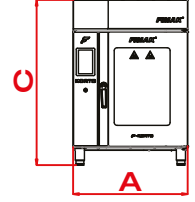
Thanks to its specially designed multi-fan air circulation system and powerful steam support, KORTO ensures homogeneous cooking, an ideal crust structure, and consistent color throughout the products. This provides consistent quality and high efficiency in every baking cycle.

Its capacitive touchscreen control panel offers ease of use and a modern interface, while the memory capacity for up to 99 different recipes enables fast and standardized production of a wide variety of products.

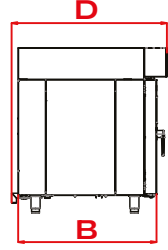
FİMAK KORTO is a professional solution for bakeries and pastry shops, bringing together hygiene, efficiency, precise control, and high-quality baking performance.



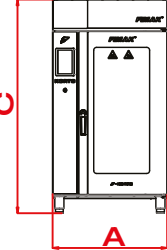
ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View



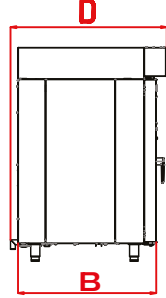
YAN GÖRÜNÜŞ
Side View



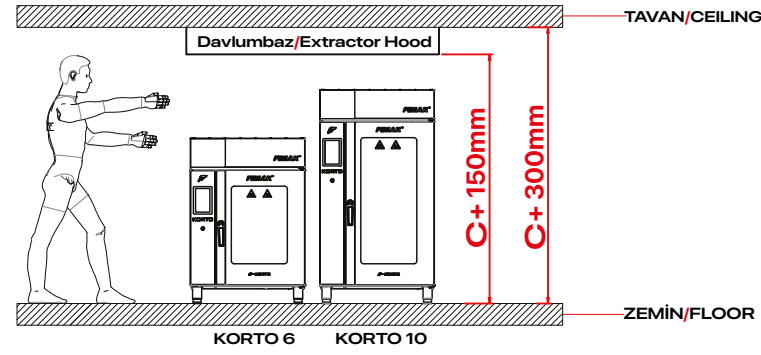
ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View



YAN GÖRÜNÜŞ
Side View

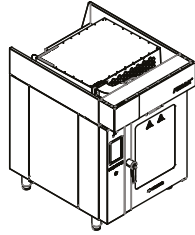


ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View



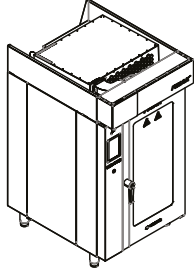
MONTAJ BOŞLUKLARI
Installation Gaps

KORTO 6

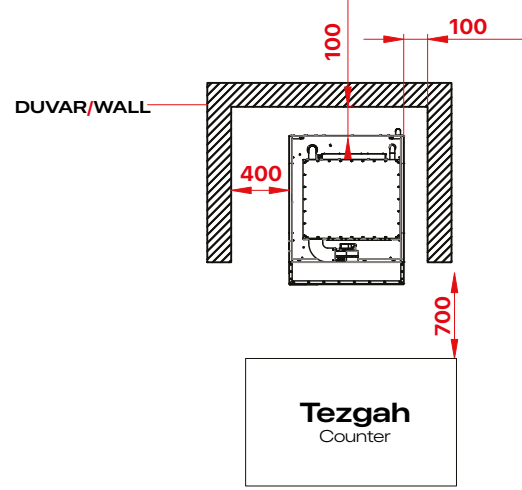


PERSPEKTİF GÖRÜNÜŞ
Perspective View

KORTO 10



PERSPEKTİF GÖRÜNÜŞ
Perspective View



ÜST GÖRÜNÜŞ
Top View

MODEL	KORTO 6 SET ÜSTÜ	KORTO 6 SEHPALI	KORTO 6 MAYA ODALI	KORTO 10 SET ÜSTÜ	KORTO 10 SEHPALI
Pişirme Alanı (m²)	1,44	1,44	1,44	2,4	2,4
Tepsi Sayısı (Adet)	6			10	
Tepsi Ebadı (mm)	400 x 600				
Max. Sıcaklık (C°)	300				
Genişlik - A (mm)	790				
Derinlik - B (mm)	955				
Yükseklik - C (mm)	1145	2130	2105	1475	2130
Max. Derinlik - D (mm)	1080				
Kapı Açık Derinlik (mm)	1570				
Kapı Açık Genişlik (mm)	1380				
Fırın Ağırlığı (kg)	180	230	290	230	280
Toplam Elektrik Gücü (kw)	11,2	11,2	14,7	16,5	16,5
Kontrol Sistemi	Dokunmatik				
Enerji Kaynakları	Elektrik				



Taş Tabanlı Fırınlar

Profesyonel Pişirme İçin, Taş Taban Teknolojisi
Stone Deck Technology for Professional Baking



Borulu Katlı Fırın

Set Üstü Konveksiyonel Fırın
Convection Oven



Ürünlerimiz hakkında detaylı
bilgi için QR kodu taratın!

Scan the QR code for detailed
information about our products!



FİMAK Borulu Katlı Fırın, geleneksel taş tabanlı pişirme teknolojisini modern mühendislik anlayışıyla birleştirerek yüksek verim, dengeli ısı dağılımı ve üstün pişirme performansı sunmak üzere tasarlanmıştır. Buhar borulu kapalı çevrim ısıtma sistemi sayesinde homojen ısı transferi sağlayan fırın, uzun süreli ve yoğun kullanımlarda dahi maksimum performans göstermektedir.

Isıya dayanıklı özel beton ve tuğladan imal edilen yanma hücresi, enerji verimliliğini artırmaktadır. Minerallerden arındırılmış suyun buhara dönüştürülerek pişirme katlarını çevrelemesi, ürünlerin ideal kıvamda ve eşit şekilde pişmesini sağlamaktadır. Her katın taban ve tavan bölümü doğrudan boru sistemiyle desteklenmiş olup dengeli ısı dağılımı sağlamak amacıyla boruların içindeki su miktarları ve borular arasındaki mesafeler özel olarak optimize edilmiştir.

Tamamı paslanmaz çelikten üretilen pişirme katları, hijyenik kullanım ve uzun ömürlü dayanıklılık sunmaktadır. Gıda üretimine uygun özel karışimli taş tabanlar, 1.900 kg/m³ yoğunluğu ve 20 mm kalınlığıyla ısıyı uzun süre muhafaza ederek yakıt tasarrufu sağlamaktadır. Isıya dayanıklı cam kapaklar sayesinde pişirme süreci güvenli ve pratik bir şekilde takip edilebilmektedir.

FİMAK Tubular Deck Oven is designed to combine traditional stone-deck baking technology with modern engineering, delivering high efficiency, balanced heat distribution, and superior baking performance. Its closed-loop heating system with steam tubes ensures homogeneous heat transfer, enabling the oven to maintain maximum performance even during prolonged and intensive use.

The combustion chamber, constructed from specially engineered heat-resistant concrete and bricks, enhances energy efficiency. De-mineralized water is converted into steam, which circulates around the baking decks to ensure that products are baked evenly and achieve the ideal texture. The bottom and top sections of each deck are supported by a direct tube heating system. The amount of water inside the tubes and the spacing between them have been specially optimized to ensure balanced heat distribution.

The baking decks are manufactured entirely from stainless steel, providing hygienic operation and long-lasting durability. The specially formulated stone decks, suitable for food production, have a density of 1,900 kg/m³ and a thickness of 20 mm. They retain heat for extended periods, helping reduce fuel consumption. Heat-resistant glass doors allow the baking process to be monitored safely and conveniently.



MODEL	FM 3309	FM 3312	FM 3314	FM 4206	FM 4208	FM 4210	FM 4212	FM 4312	FM 4315	FM 4318	FM 5323
Kapasite (Ekmek Adedi / 8 saat) (Paletle - Kürekle)	2592 / 3168	3240 - 3960	3880 - 4752	1728 - 2016	2304 - 2688	2880 - 3360	3456 - 4032	3456 - 4224	4307 - 5280	5184 - 6336	6480 - 7920
Kapasite Hesabı Ekmek Sayısı X Tek Kattaki Palet Sayısı X Kat Sayısı X Saatteki Değiştirme Sayısı X Kaç Saat Çalıştığı = Ekmek Kapasitesi											
Pişirme Alanı (m²)	8,9	11,2	13,4	5,9	7,9	9,9	11,9	11,9	14,9	17,9	22,4
Kat Sayısı / Palet Sayısı	3 / 3	3 / 3	3 / 3	4 / 2	4 / 2	4 / 2	4 / 2	4 / 2	4 / 3	4 / 3	5 / 3
Fırın İç Geniliği (mm)	1860	1860	1860	1240	1240	1240	1240	1860	1860	1860	1860
Fırın İç Derinliği (mm)	1600	2000	2400	1200	1600	2000	2400	1600	2000	2400	2400
Kat Giriş Yüksekliği (mm)	195										215
Genişlik - A (mm)	2550	2550	2550	1930	1930	1930	1930	2550	2550	2550	2550
Derinlik - B (mm)	2830	3230	3630	2430	2830	3230	3630	2830	3230	3630	3630
Yükseklik - C (mm)	2200										2560
Max. Yükseklik - D (mm)	2560										2900
Min. Tavan Yüksekliği - F (mm)	3000										3300
Fırın İçin Min. Kapı Boyutları (mm)	1400 X 2000										
Elektrik Gücü (kw)	1,15										
Net Fırın Ağırlığı / Kurulu Ağırlığı (kg)	4400 / 8500	5190 / 8900	5950 / 9300	3260 / 8500	4060 / 8900	4860 / 9300	5660 / 9700	4950 / 9700	6000 / 10100	6740 / 10500	7500 / 12000
Elektrik Bağlantısı	3P + N + E										
Kontrol Sistemi	Dijital										
Enerji Kaynakları	Motorin, Doğalgaz, LPG, Katı Yakıt										

FİMAK Borulu Katlı Fırın, 2, 3 veya 4 kapaklı seçenekleriyle ve 3, 4 veya 5 katlı modeller hâlinde üretilmektedir. 1.600, 2.000 ve 2.400 mm derinlik alternatifleriyle 8 m² ile 24 m² arasında farklı pişirme alanı seçenekleri sunmaktadır. Doğal gaz, motorin, LPG ve katı yakıtla çalışabilen sistem, her katta bağımsız buhar özelliği sayesinde profesyonel üretim ihtiyaçlarına yönelik kapsamlı çözümler sunmaktadır.

Dakikada ortalama 2–3 °C sıcaklık artış hızına sahip olan FİMAK Borulu Katlı Fırın, 24 saat kesintisiz çalışmaya uygun yapısıyla yüksek üretim kapasitesini ve güvenilir performansı bir arada sunmaktadır.

- Kapasite, 250 g ekmek için verilmiştir. Mamul gramajına ve pişirme süresine göre değişiklik gösterebilir.
- Aynı tesisata bağlı birden fazla cihazın çalışması durumunda, sistem verimliliğini korumak için tesisatın 300 mbar basınca göre projelendirilmesi ve kullanım noktasında regülatörle basıncın 20 mbar'a düşürülmesi önerilir.
- Güvenli ve verimli çalışma için gaz giriş fleksi hortumunun uzunluğu maksimum 40 cm olmalıdır.
- Baca bağlantısı, yetkili bir firma tarafından ilgili standartlara uygun şekilde yapılmalıdır. Yatay baca mesafesinin 10 metreyi aşmaması, klape bacasının ise aspiratör bacasından bağımsız ve ayrı bir hat üzerinden tesis edilmesi önerilir.

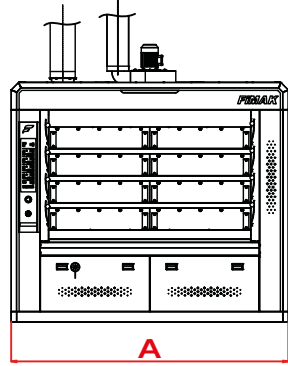
The FİMAK Tubular Deck Oven is available with 2, 3, or 4 doors and in configurations with 3, 4, or 5 decks. With depth options of 1,600, 2,000, and 2,400 mm, it offers different baking area configurations ranging from 8 m² to 24 m². Compatible with natural gas, diesel fuel, LPG, and solid fuel, the system provides comprehensive solutions for professional baking operations, with independent steam generation for each deck.

With an average temperature increase rate of 2–3°C per minute, the FİMAK Tubular Deck Oven is designed for continuous operation over 24 hours, combining high production capacity with reliable performance.

- Capacity is based on 250 g bread loaves and may vary depending on product weight and baking time.
- When multiple units operate on the same gas supply line, the system should be designed for 300 mbar pressure, with a regulator reducing the pressure to 20 mbar at the point of use to maintain system efficiency.
- For safe and efficient operation, the gas inlet flexible hose must not exceed 40 cm in length.
- The flue connection must be installed by an authorized company in accordance with applicable standards. The horizontal flue length should not exceed 10 meters. The damper flue should be installed on a separate line, independent of the exhaust hood flue.

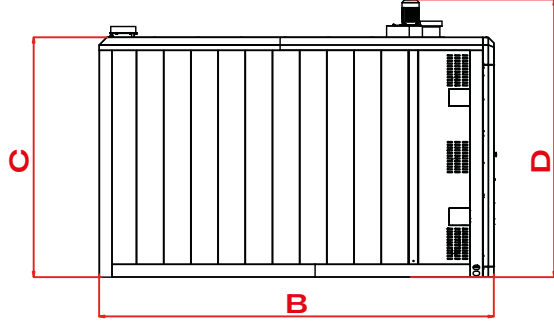
ÖN GÖRÜNÜŞ

Front View

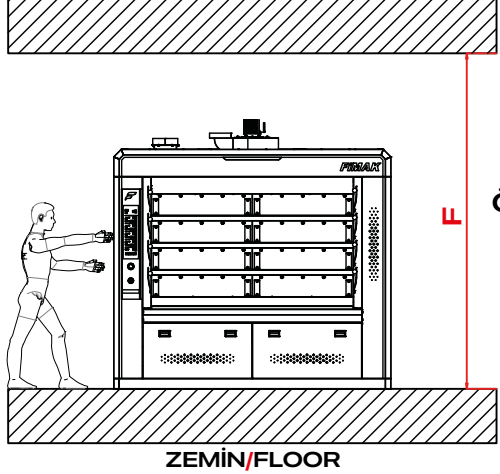


YAN GÖRÜNÜŞ

Side View



TAVAN/CEILING

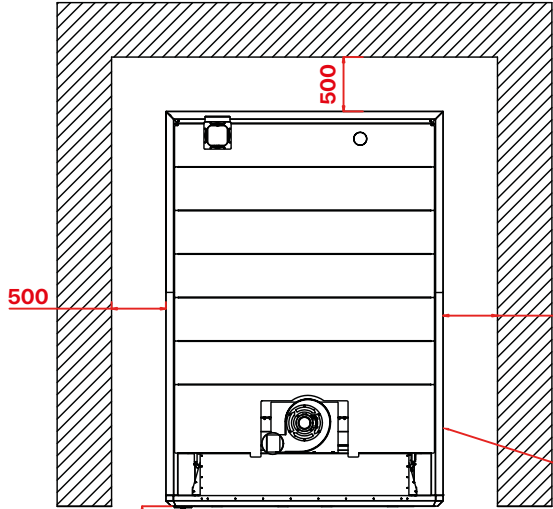


ÖN GÖRÜNÜŞ

Front View

ZEMİN/FLOOR

DUVAR/WALL



ÜST GÖRÜNÜŞ

Top View

Opsiyonel
Katı yakıt kullanılması durumunda en az 150cm mesafe olmalıdır.
Optional
When using solid fuel, a minimum clearance of 150 cm must be maintained.

Ekmek Çıkarma Tezgahı
Bread Discharge Table



Matador

Set Üstü Konveksiyonel Fırın
Convection Oven



Ürünlerimiz hakkında detaylı
bilgi için QR kodu taratın!

Scan the QR code for detailed
information about our products!



FİMAK Taş Tabanlı Katlı Ekmek Fırınları, geleneksel taş tabanlı pişirme kalitesini modern üretim teknolojisiyle bir araya getirerek yüksek verimlilik ve üstün pişirme performansı sunmaktadır. Standart olarak 4 katlı üretilen fırınlar, özel tasarlanmış hava sirkülasyon sistemi ve taş taban teknolojisi sayesinde ürünlerin dengeli ve homojen şekilde pişirilmesini sağlar.

Özel sirkülasyon sistemi, tüm katlarda eşit ısı dağılımı sağlayarak stabil ve kaliteli bir pişirme ortamı oluşturur. Durgun pişirme atmosferi sayesinde ekmek, pide ve benzeri ürünlerde ideal kabuk yapısı, renk ve iç doku elde edilir. Taş taban sistemi ise ürünlerin doğal ve geleneksel fırın lezzetiyle pişmesine katkıda bulunur.

Her kat için ayrı tasarlanan buhar sistemi sayesinde buhar üreticileri bağımsız olarak ayarlanabilir. Böylece farklı ürün gruplarına uygun buhar kontrolü sağlanarak üretim kalitesi artırılır. Katlar, aynı anda çalışabilecek şekilde tasarlanmış olup yüksek üretim kapasitesi ve verimli kullanım avantajı sunar.

5 m², 10 m², 15 m² ve 18 m² olmak üzere farklı kapasite seçenekleriyle üretilen FİMAK Taş Tabanlı Katlı Fırınlar, motorin, fuel oil, LPG ve doğal gazla çalışan yakıt sistemleriyle farklı işletme ihtiyaçlarına uygun çözümler sunmaktadır.

Dayanıklı yapısı, yüksek ısı performansı ve profesyonel pişirme teknolojisiyle FİMAK Taş Tabanlı Katlı Fırınlar; fırınlar, pastaneler ve endüstriyel üretim tesisleri için güvenilir ve uzun ömürlü bir pişirme çözümüdür.

FİMAK Stone Deck Bread Ovens combine traditional stone-deck baking quality with modern production technology, delivering high efficiency and superior baking performance. Manufactured as standard with four decks, these ovens feature a specially designed air circulation system and stone-deck technology to ensure even and consistent baking.

The specialized circulation system provides uniform heat distribution across all decks, creating a stable and consistent baking environment. The still baking atmosphere helps achieve the ideal crust, color, and internal texture in bread, pita, and similar products. The stone-deck system further enhances the authentic, traditional oven-baked flavor.

The steam system is designed separately for each deck, allowing independent adjustment of the steam generators. This ensures precise steam control for different product types and improves production quality. All decks are designed to operate simultaneously, providing high production capacity and efficient operation.

Available in different baking area options of 5 m², 10 m², 15 m², and 18 m², FİMAK Stone Deck Ovens offer solutions tailored to various operational needs, with fuel systems compatible with diesel, fuel oil, LPG, and natural gas.

With their durable construction, high thermal performance, and professional baking technology, FİMAK Stone Deck Ovens provide a reliable, long-lasting baking solution for bakeries, pastry shops, and industrial production facilities.



Kapasite, 250 g ekmeğin için verilmiştir. Mamulün gramajına ve pişirme süresine göre değişiklik gösterebilir.

Katı yakıtlı modellerde brülör yerine helezon kullanılmaktadır ve elektrik gücü 0,55 kW artmaktadır.

Aynı tesisata bağlı birden fazla cihazın çalışması durumunda, sistem verimliliğinin korunması için tesisatın 300 mbar basınca göre projelendirilmesi ve kullanım noktasında regülatör ile basıncın 20 mbar'a düşürülmesi önerilmektedir.

Sistemin güvenli ve verimli çalışabilmesi için gaz giriş fleksi hortumunun uzunluğu maksimum 40 cm ile sınırlandırılmalıdır.

Baca bağlantısı, yetkili bir firma tarafından ilgili standartlara uygun şekilde yapılmalıdır. Yatay baca mesafesinin 10 metreyi aşmaması önerilir. Ayrıca klape bacasının, aspiratör bacasından bağımsız ve ayrı bir hat üzerinden tesis edilmesi tavsiye edilmektedir.

Capacity is based on 250 g bread loaves and may vary depending on product weight and baking time.

In solid-fuel models, an auger replaces the burner, increasing the electrical power requirement by 0.55 kW.

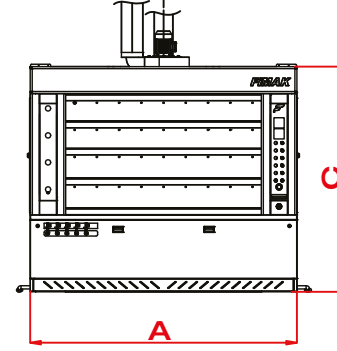
When multiple units operate on the same gas supply line, the system should be designed for a pressure of 300 mbar, with a regulator reducing the pressure to 20 mbar at the point of use to maintain system efficiency.

For safe and efficient operation, the gas inlet flexible hose must not exceed 40 cm in length.

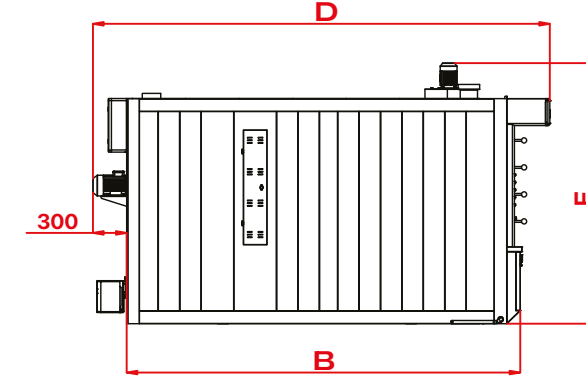
The flue connection must be installed by an authorized company in accordance with applicable standards. The horizontal flue length should not exceed 10 meters. The damper flue should also be installed on a separate line, independent of the exhaust hood flue.

MODEL	FM-50	FM-100	FM-150	FM-180
KAPASİTE(Ekmek Adedi / 8 saat)	1440	2880	4320	5184
Kapasite Hesabı	Ekmek Sayısı X Tek Kattaki Palet Sayısı X Kat Sayısı X Saatteki Değiştirme Sayısı X Kaç Saat Çalıştığı = Ekmek Kapasitesi			
Piştirme Alanı (m²)	5m²	10m²	15m²	18m²
Kat Sayısı / Palet Sayısı	4/2	4/2	4/3	4/3
Kullanılan Palet Ebatları (mm)	580x1400	580x2400	580x2400	580x2800
Fırın İç Genişliği (mm)	1200	1200	1800	1800
Fırın İç Derinliği (mm)	1020	2050	2050	2450
Fırın İç Yüksekliği 1. ve 2. Kat / 3. Ve 4. Kat (mm)	210/190			
Kat Giriş Yüksekliği 1. ve 2. Kat / 3. ve 4. Kat (mm)	175/150			
Genişlik - A (mm)	1880	1880	2490	2490
Derinlik - B (mm)	2220	3300	3300	3690
Yükseklik - C (mm)	2100			
Max. Derinlik - D (mm)	2780	3870	3870	4270
Max. Yükseklik - E (mm)	2475			
Min. Tavan Yüksekliği - F (mm)	3000			
Kat Tava Kapasitesi 800x1000 / 750x1040 / 600x900 (mm)	4 / 4 / 8	8 / 8 / 16	16 / 16 / 24	20 / 20 / 32
Fırın İçin Min. Kapı Boyutları (mm)	1500x2500	2000x2500	2500x2500	2500x2500
Elektrik Gücü (kw)	4			
Fırın Ağırlığı (kg)	2380	3220	4680	5145
Elektrik Bağlantısı	3P + N + PE			
Kontrol Sistemi	Manuel ve Dijital			
Enerji Kaynakları	Doğalgaz, LPG, Katı Yakıtlı, Motorin, Fuel Oil, Elektrik			

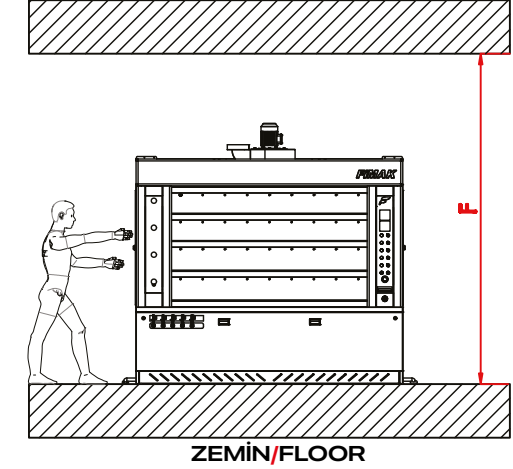
ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View



YAN GÖRÜNÜŞ
Side View

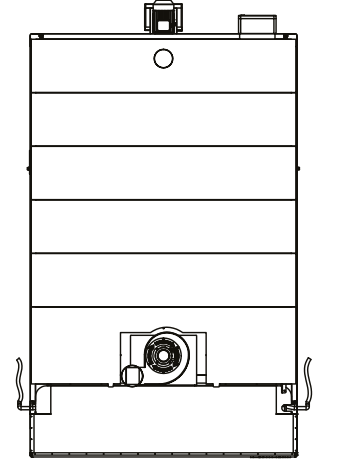


TAVAN/CEILING

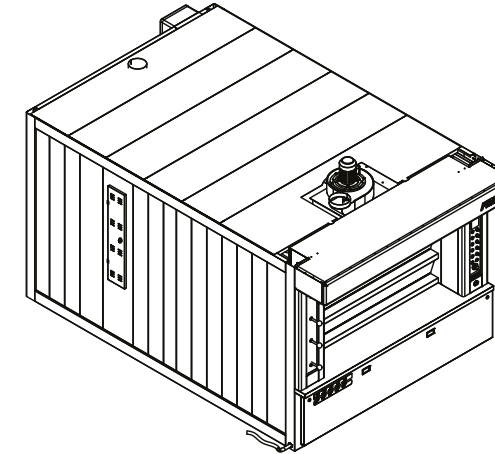


ZEMİN/FLOOR

ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View

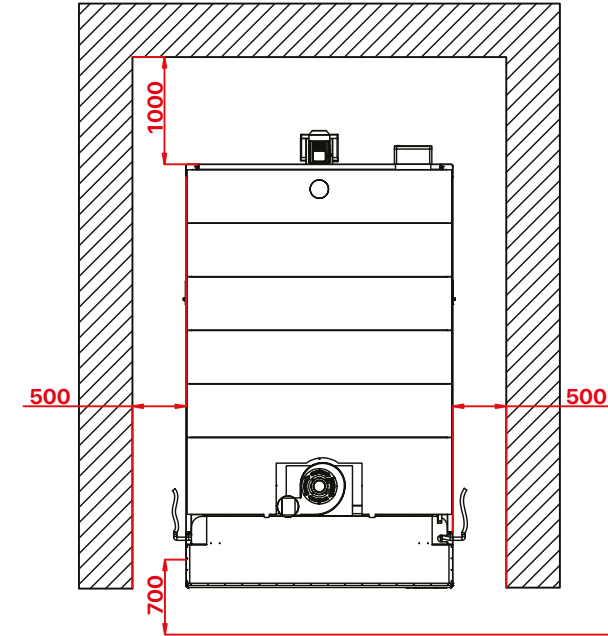


ÜST GÖRÜNÜŞ
Top View



PERSPEKTİF GÖRÜNÜŞ
Perspective View

DUVAR/WALL



ÜST GÖRÜNÜŞ
Top View

Ekmek çıkarma
tezgahı
Bread Unloading
Table



Ürünlerimiz hakkında detaylı
bilgi için QR kodu taratın!

Scan the QR code for detailed
information about our products!



ESTONE®

Electric Deck Bakery And Pastry Oven
Elektrikli Katlı Unlu Mamül Ve Pasta Fırını



FİMAK Elektrikli Katlı Fırın, bağımsız kat kontrol sistemi sayesinde farklı ürünlerin aynı anda ideal koşullarda pişirilmesine olanak tanıyan modern ve profesyonel bir çözümdür. Her katın bağımsız çalışabilmesi, üretimde esneklik ve yüksek verimlilik sağlar.

Özel alaşımlı taban taşları ve seramik rezistanslı ısıtma sistemi sayesinde ısı, her kata homojen şekilde dağıtılarak dengeli ve kaliteli pişirme sağlanır. Alt ve üst sıcaklık ayarları ile buhar süresi her kat için ayrı ayrı belirlenebilir. Böylece farklı ürün grupları için ideal pişirme koşulları oluşturulur.

Fırının alt bölümünde bulunan sıcaklık ve nem kontrollü maya odası, hamurun kontrollü şekilde mayalanmasını sağlayarak üretim kalitesini artırır. Modüler yapısı sayesinde tek katlı olarak kullanılabilir; ihtiyaca göre ek katlar, davlumbaz ve maya odası ile donatılabilir.

Düşük enerji tüketimiyle ekonomik kullanım sunan FİMAK Elektrikli Katlı Fırın, tekerlekli yapısı sayesinde kolayca taşınabilir ve farklı çalışma alanlarına uyum sağlar.

FİMAK Elektrikli Katlı Fırın; fırınlar, pastaneler, kafeler ve unlu mamul üretim tesisleri için yüksek performansı, esnek kullanımı ve profesyonel pişirme kalitesini bir araya getirir.

The FİMAK Electric Deck Oven is a modern, professional baking solution featuring an independent deck control system that allows different products to be baked simultaneously under ideal conditions. Each deck operates independently, providing flexibility and high production efficiency.

Special alloy baking stones and a ceramic heating element system ensure homogeneous heat distribution throughout each deck, delivering consistent, high-quality baking results. Top and bottom temperature settings, along with steam duration, can be adjusted independently for each deck, creating ideal baking conditions for different product types.

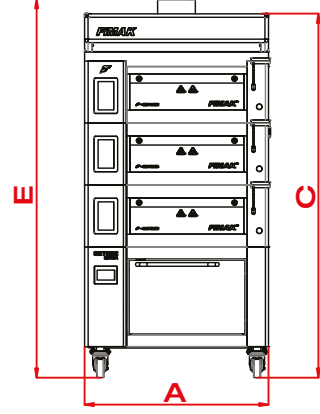
The temperature- and humidity-controlled proofing chamber located beneath the oven ensures controlled dough fermentation and enhances production quality. Thanks to its modular design, the oven can be used as a single-deck unit and expanded with additional decks, a hood, and a proofing chamber according to operational needs.

Designed for low energy consumption and economical operation, the FİMAK Electric Deck Oven features a wheeled system for easy mobility and seamless adaptation to different workspaces.

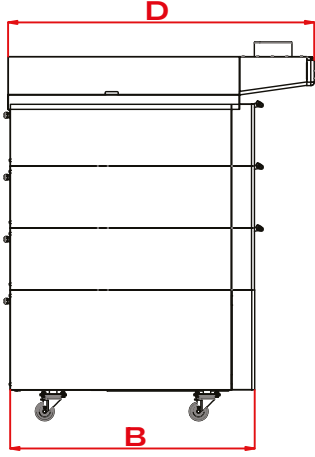
The FİMAK Electric Deck Oven combines high performance, flexible operation, and professional baking quality, making it an ideal solution for bakeries, pastry shops, cafés, and commercial bakery production facilities.



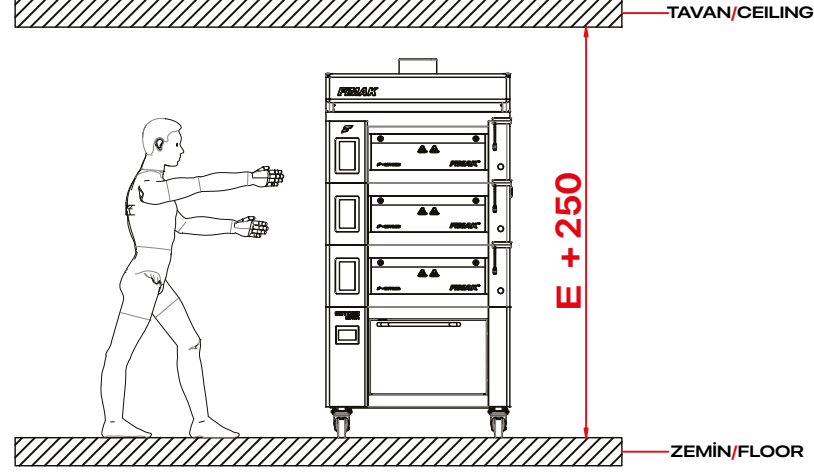
ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View



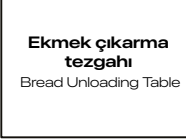
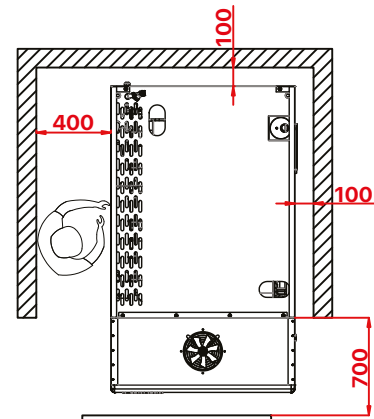
YAN GÖRÜNÜŞ
Side View



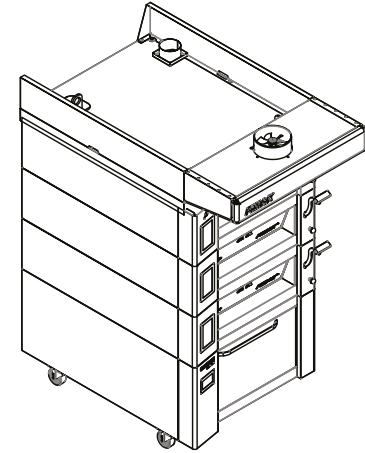
ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View



MONTAJ BOŞLUKLARI
DUVAR/WALL



ÜST GÖRÜNÜŞ
Top View



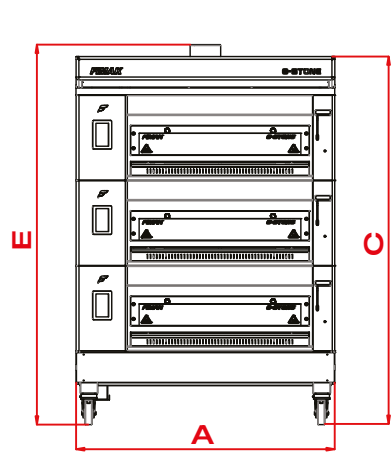
PERSPEKTİF GÖRÜNÜŞ
Perspective View

MODEL	ESTONE 60X80X1	ESTONE 60X80X2	ESTONE 60X80X3	ESTONE 60X80X4
Kapasite(Ekmek Adedi / 8 saat)	144	288	432	576
Pişirme Alanı (m²)	0,48	0,96	1,44	1,92
Kat Sayısı	1	2	3	4
Fırın İç Genişliği (mm)	600			
Fırın İç Derinliği (mm)	865			
Kat Giriş Yüksekliği(mm)	190			
Genişlik - A (mm)	985			
Derinlik (Davlumbazsız) - B (mm)	1310			
Yükseklik - C (mm)	1290	1620	1950	2280
Derinlik - D (mm)	1640			
Max. Yükseklik - E (mm)	1390	1720	2050	2380
Fırın Ağırlığı (kg) Maya Odalı / Maya Odasız	280/200	400/320	560/480	720/640
Kat Tava Kapasitesi 400x300 / 400x600 / 450x350 / 600x800 (mm)	4 / 2 / 2 / 1	8 / 4 / 4 / 2	12 / 6 / 6 / 3	16 / 8 / 8 / 4
Elektrik Gücü (kw) Maya Odalı / Maya Odasız	8.6 / 6.15	14.35 / 11.9	20.1 / 17.65	23.4 / 25.85
Yüksek Rezistans Elektrik Gücü Maya Odalı / Maya Odasız	10 / 7.55	17.15 / 14.7	24.3 / 21.85	31.45 / 29
Elektrik Bağlantısı	3P + N + PE			
Kontrol Sistemi	Dijital - Dokunmatik			
Enerji Kaynakları	Elektrik			



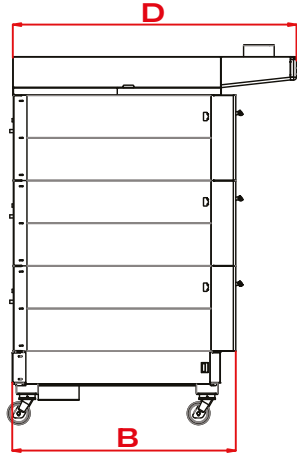
ÖN GÖRÜNÜŞ

Front View



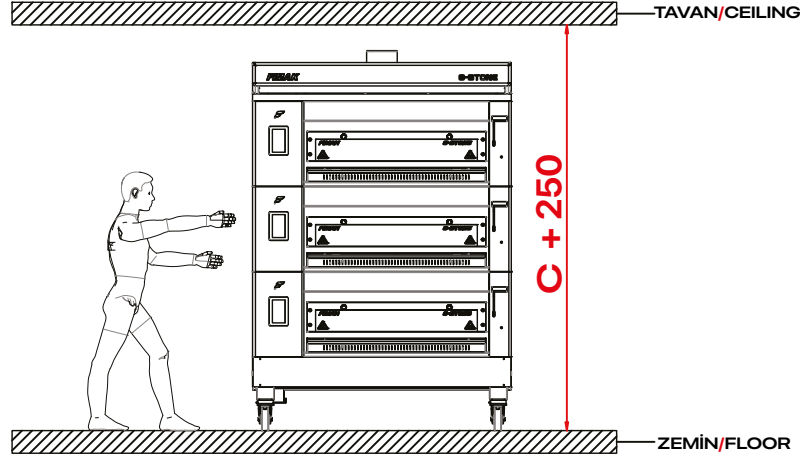
YAN GÖRÜNÜŞ

Side View



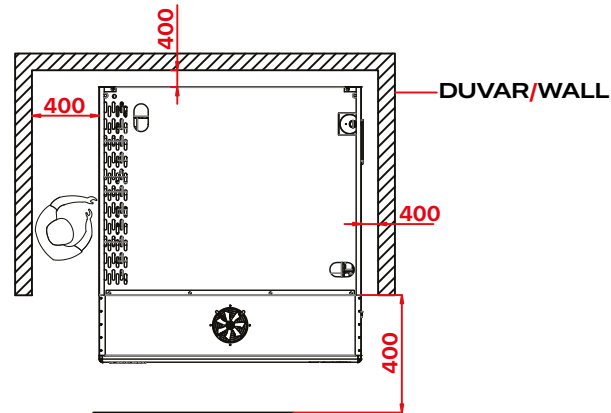
ÖN GÖRÜNÜŞ

Front View



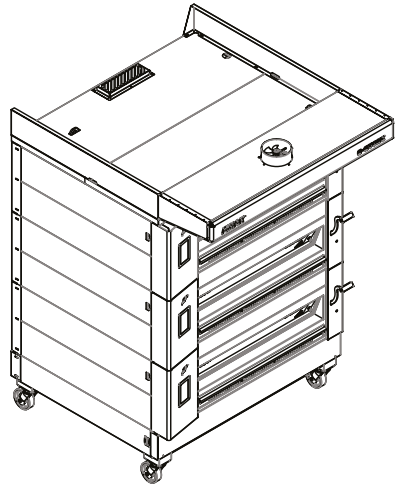
MONTAJ BOŞLUKLARI

Installation Gaps



ÜST GÖRÜNÜŞ

Top View



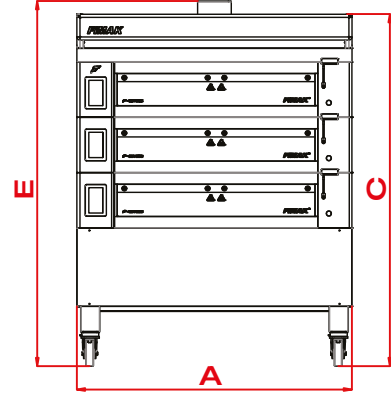
PERSPEKTİF GÖRÜNÜŞ

Perspective View

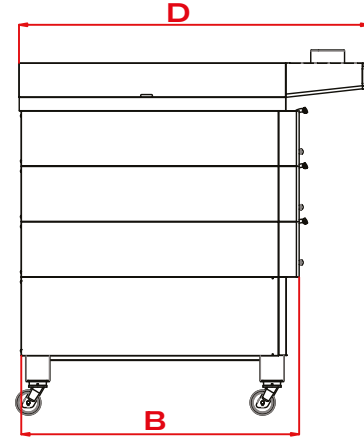
MODEL	ESTONE 120X80X1	ESTONE 120X80X2	ESTONE 120X80X3	ESTONE 120X80X4
Kapasite(Ekmek Adedi / 8 saat)	336	672	1008	1344
Piştirme Alanı (m²)	0,96	1,92	2,88	3,84
Kat Sayısı	1	2	3	4
Fırın iç Genişliği (mm)	1200			
Fırın iç Derinliği (mm)	865			
Kat Giriş Yüksekliği(mm)	190			
Genişlik - A (mm)	1560			
Derinlik - B (mm)	1310			
Yükseklik - C (mm)	1290	1620	1950	2280
Derinlik - D (mm)	1640			
Max. Yükseklik - E (mm)	1390	1720	2050	2380
Fırın Ağırlığı (kg) Maya Odalı / Maya Odasız	485 / 365	736 / 616	1000 / 880	1250 / 1130
Kat İava Kapasitesi 400x300 / 400x600 / 450x350 / 600x800 (mm)	8 / 4 / 5 / 2	16 / 8 / 10 / 4	24 / 8 / 15 / 6	32 / 16 / 20 / 8
Elektrik Gücü (kw) Maya Odalı / Maya Odasız	12.55 / 10.1	22.25 / 19.8	31.95 / 29.5	41.65 / 39.2
Yüksek Rezistans Elektrik Gücü Maya Odalı / Maya Odasız	14.65 / 12.2	28.9 / 24	38.25 / 35.8	50 / 47.6
Elektrik Bağlantısı	3P + N + PE			
Kontrol Sistemi	Dijital - Dokunmatik			
Enerji Kaynakları	Elektrik			



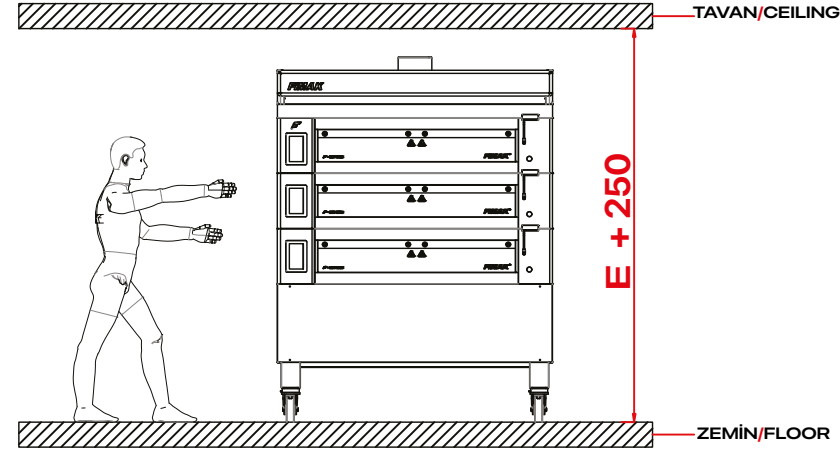
ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View



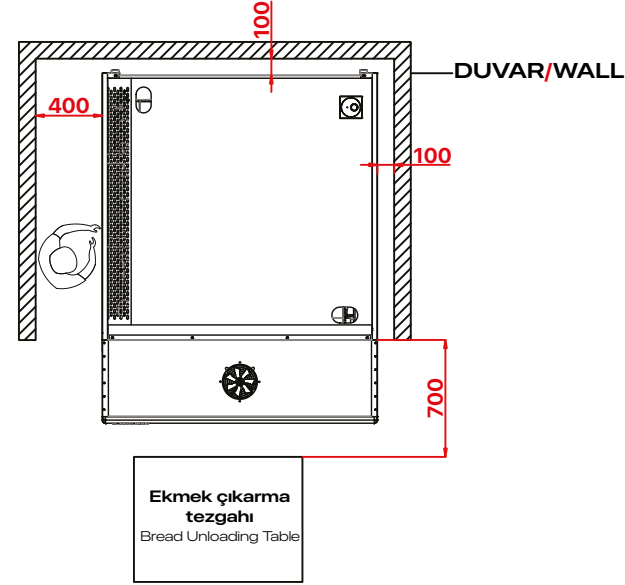
YAN GÖRÜNÜŞ
Side View



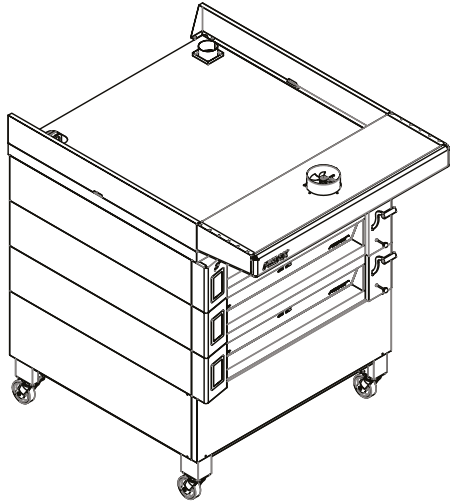
ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View



MONTAJ BOŞLUKLARI
Installation Gaps



ÜST GÖRÜNÜŞ
Top View

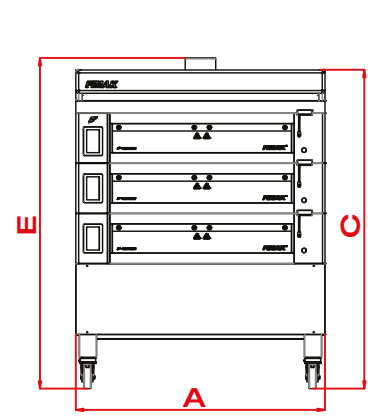


PERSPEKTİF GÖRÜNÜŞ
Perspective View

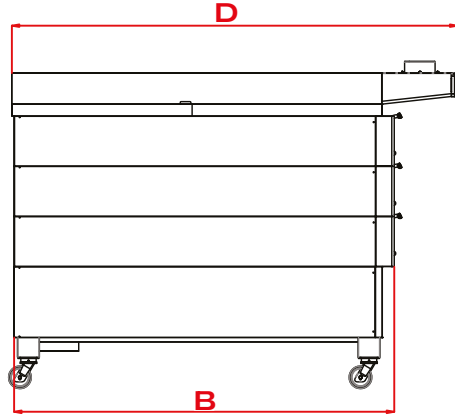
MODEL	ESTONE 120X120X1	ESTONE 120X120X2	ESTONE 120X120X3	ESTONE 120X120X4
Kapasite(Ekmek Adedi / 8 saat)	430	860	1290	1720
Pişirme Alanı (m²)	1,44	2,88	4,2	5,76
Kat Sayısı	1	2	3	4
Fırın İç Genişliği (mm)	1200			
Fırın İç Derinliği (mm)	1200			
Kat Giriş Yüksekliği(mm)	190			
Genişlik - A (mm)	1650			
Derinlik - B (mm)	1615			
Yükseklik - C (mm)	1730	1860	2090	2420
Derinlik - D (mm)	2100			
Max. Yükseklik - E (mm)	1810	1940	2170	2500
Fırın Ağırlığı (kg)	565	865	1230	1555
Kat Tava Kapasitesi 400x300 / 400x600 / 450x350 / 600x800 (mm)	12 / 6 / 8 / 2	24 / 12 / 16 / 4	36 / 18 / 24 / 6	48 / 24 / 32 / 8
Elektrik Gücü (kw) Maya Odalı / Maya Odasız	14.65 / 12.2	28.9 / 24	38.25 / 35.8	50 / 47.6
Yüksek Rezistans Elektrik Gücü Maya Odalı / Maya Odasız	17.65 / 15.2	32.45 / 30	47.25 / 44.8	62.05 / 59.6
Elektrik Bağlantısı	3P + N + PE			
Kontrol Sistemi	Dijital - Dokunmatik			
Enerji Kaynakları	Elektrik			



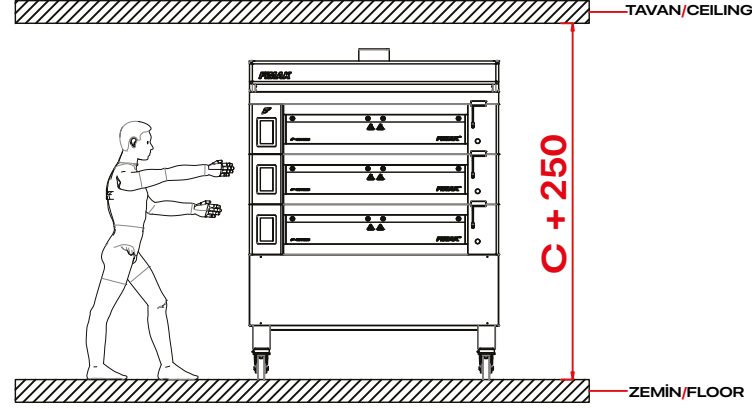
ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View



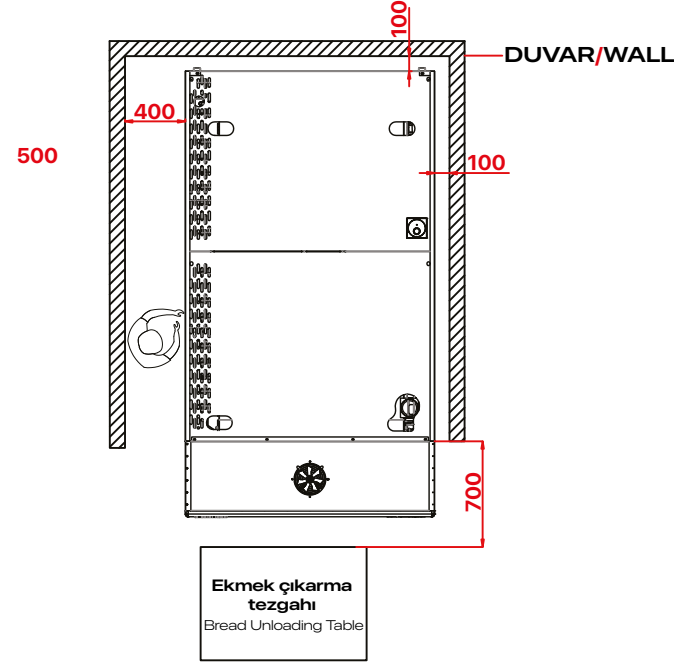
YAN GÖRÜNÜŞ
Side View



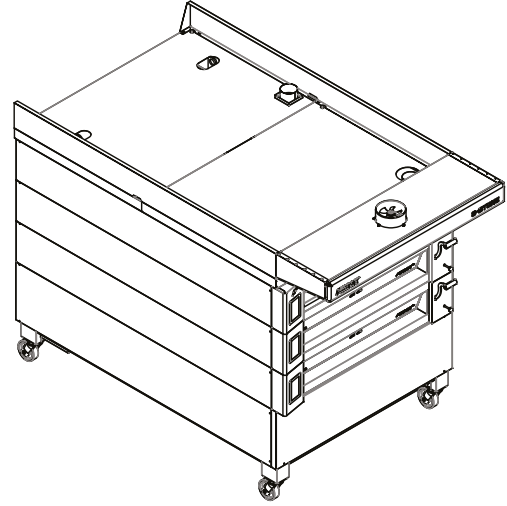
ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View



MONTAJ BOŞLUKLARI
Installation Gaps



ÜST GÖRÜNÜŞ
Top View



PERSPEKTİF GÖRÜNÜŞ
Perspective View

MODEL	ESTONE 120X200X1	ESTONE 120X200X2	ESTONE 120X200X3	ESTONE 120X200X4
Kapasite(Ekmek Adedi / 8 saat)	720	1440	2160	2880
Piştirme Alanı (m²)	2,4	4,8	7,2	9,6
Kat Sayısı	1	2	3	4
Fırın iç Genişliği (mm)	1200			
Fırın iç Derinliği (mm)	2060			
Kat Giriş Yüksekliği(mm)	190			
Genişlik - A (mm)	1650			
Derinlik - B (mm)	2520			
Yükseklik - C (mm)	1730	1860	2090	2490
Derinlik - D (mm)	2950			
Max. Yükseklik - E (mm)	1810	1940	2170	2500
Fırın Ağırlığı (kg)	950	1510	2070	2610
Kat 1'ava Kapasitesi 400x300 / 400x600 / 450x350 / 600x800 (mm)	20 / 10 / 14 / 4	40 / 20 / 28 / 8	60 / 30 / 42 / 12	80 / 40 / 56 / 16
Elektrik Gücü (kw) Maya Odalı / Maya Odasız	20.65 / 18.2	38.45 / 36	56.25 / 53.8	74 / 71.6
Yüksek Rezistans Elektrik Gücü Maya Odalı / Maya Odasız	22.65 / 20.2	42.45 / 40	62.25 / 59.8	82 / 79.6
Elektrik Bağlantısı	3P + N + PE			
Kontrol Sistemi	Dijital - Dokunmatik			
Enerji Kaynakları	Elektrik			



G-STONE®

Gazlı Katlı Fırın
Gas Deck Oven



Ürünlerimiz hakkında detaylı
bilgi için QR kodu taratın!

Scan the QR code for detailed
information about our products!



FİMAK Gazlı Katlı Fırın, bağımsız kat kontrol sistemi sayesinde farklı ürünlerin aynı anda ideal pişirme koşullarında hazırlanabilmesine olanak sağlayan profesyonel bir pişirme çözümüdür. Her katın ayrı çalışabilmesi sayesinde üretimde esneklik sağlanırken enerji kullanımı daha verimli hale gelir.

Özel alaşım taban taşları ve yüksek verimli gazlı ısıtma sistemi sayesinde ısı, kat içerisinde homojen şekilde dağıtılarak dengeli ve kaliteli pişirme performansı elde edilir. Alt ve üst sıcaklık ayarları ile buhar süresi her kat için ayrı ayrı kontrol edilebilmekte, böylece farklı ürün grupları için uygun pişirme ortamı oluşturulabilmektedir.

Gelişmiş buhar sistemi sayesinde ürünlerde ideal kabuk yapısı, hacim ve renk oluşumu sağlanırken, taş taban teknolojisi geleneksel fırın lezzetini destekler. Fırının alt bölümünde bulunan sıcaklık ve nem ayarlı maya odası ise hamurun kontrollü şekilde mayalanmasına yardımcı olur.

Modüler yapısı sayesinde tek katlı kullanılabileceği gibi ihtiyaca göre ek kat, davlumbaz ve maya odası ilavesi yapılabilmektedir. Düşük yakıt tüketimi sağlayan sistemi ile ekonomik kullanım avantajı sunarken, tekerlekli yapısı sayesinde kolay taşınabilir ve farklı çalışma alanlarına rahatlıkla uyum sağlar.

FİMAK Gazlı Katlı Fırın; fırınlar, pastaneler ve unlu mamul üretim tesisleri için yüksek performans, enerji verimliliği ve profesyonel pişirme kalitesini bir araya getiren modern bir çözümdür.

The FİMAK Gas Deck Oven is a professional baking solution featuring an independent deck control system that allows different products to be baked simultaneously under ideal conditions. Each deck operates independently, providing greater production flexibility while improving energy efficiency.

Thanks to its specially formulated alloy baking stones and high-efficiency gas heating system, heat is distributed evenly throughout each deck, ensuring consistent and high-quality baking performance. Top and bottom temperature settings, as well as steam duration, can be adjusted independently for each deck, creating optimal baking conditions for different product types.

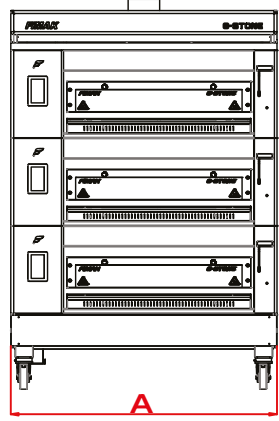
The advanced steam system helps achieve the ideal crust, volume, and color, while the stone deck technology enhances the traditional flavor of stone-baked products. The lower section of the oven features a proofing chamber with adjustable temperature and humidity, ensuring controlled and consistent dough fermentation.

Its modular design allows the oven to be used as a single-deck unit or expanded with additional decks, a hood, and a proofing chamber according to production needs. The low fuel consumption system offers economical operation, while its wheeled design ensures easy mobility and flexibility across different working environments.

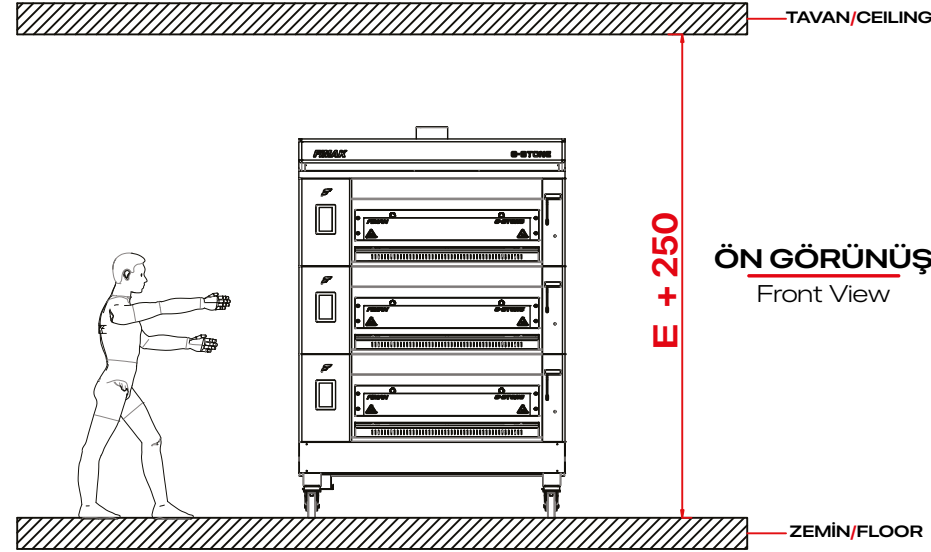
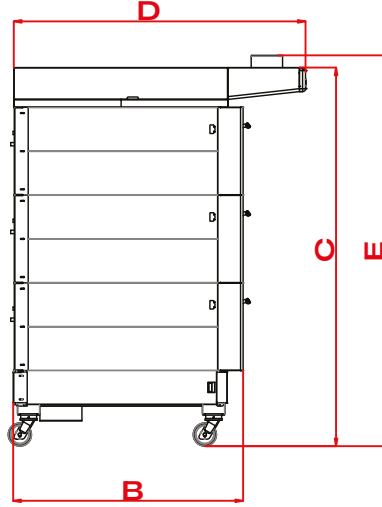
The FİMAK Gas Deck Oven combines high performance, energy efficiency, and professional baking quality in a modern solution designed for bakeries, pastry shops, and commercial baked goods production facilities.



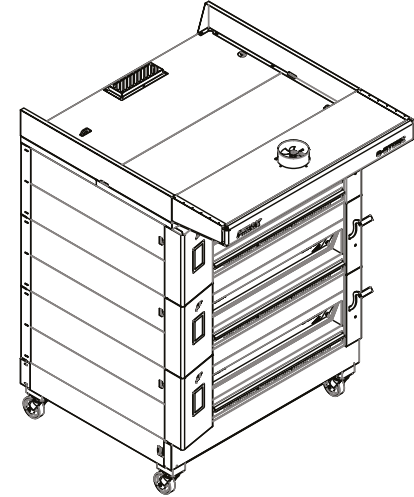
ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View



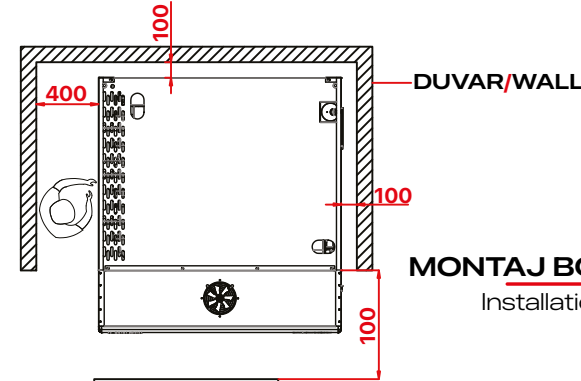
YAN GÖRÜNÜŞ
Side View



ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View



PERSPEKTİF GÖRÜNÜŞ
Perspective View



MONTAJ BOŞLUKLARI
Installation Gaps



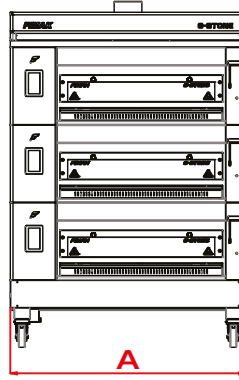
ÜST GÖRÜNÜŞ
Top View

MODEL	GSTONE 120X80X1	GSTONE 120X80X2	GSTONE 120X80X3
Kapasite(Ekmek Adedi / 8 saat)	336	672	1008
Pişirme Alanı (m²)	1,03	2,06	3,09
Kat Sayısı	1	2	3
Fırın İç Genişliği (mm)	1200		
Fırın İç Derinliği (mm)	865		
Kat Giriş Yüksekliği(mm)	190		
Genişlik - A (mm)	1712		
Derinlik - B (mm)	1472		
Yükseklik - C (mm)	1589	2153	2718
Derinlik - D (mm)	1874		
Max. Yükseklik - E (mm)	1667	2232	2796
Fırın Ağırlığı (kg)	690	1120	1150
Kat Tava Kapasitesi 400x300 / 400x600 / 450x350 / 600x800 (mm)	8 / 4 / 5 / 2	16 / 8 / 10 / 4	24 / 8 / 15 / 6
Elektrik Gücü (kw) Maya Odalı / Maya Odasız	9.8 / 6.3	12.6 / 9.1	15.4 / 11.9
Elektrik Bağlantısı	P + N + PE		
Kontrol Sistemi	Dijital		
Enerji Kaynakları	Doğalgaz		



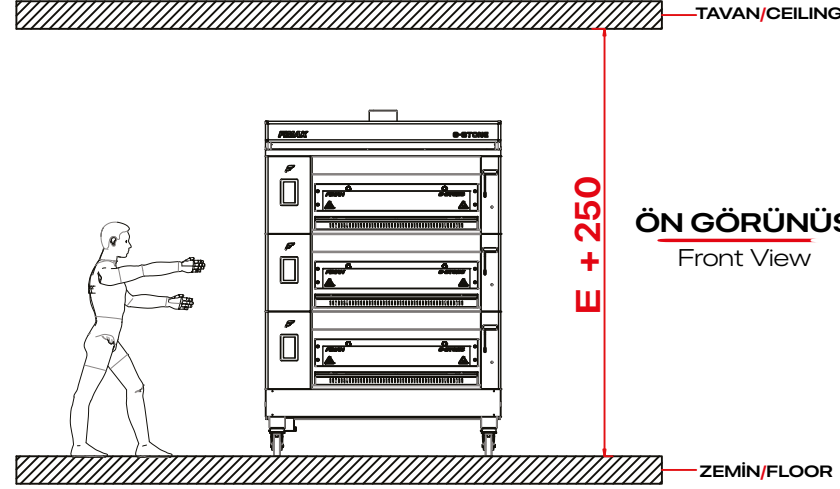
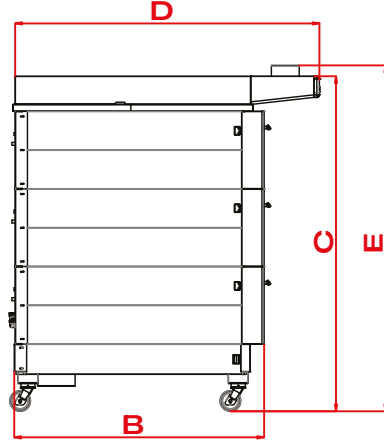
ÖN GÖRÜNÜŞ

Front View



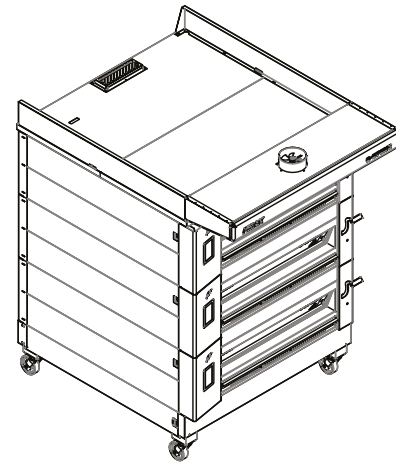
YAN GÖRÜNÜŞ

Side View



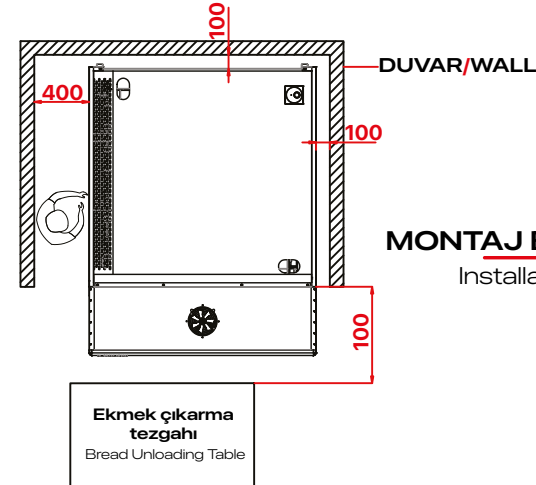
ÖN GÖRÜNÜŞ

Front View



PERSPEKTİF GÖRÜNÜŞ

Perspective View



ÜST GÖRÜNÜŞ

Top View

MONTAJ BOŞLUKLARI

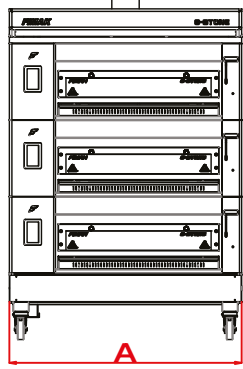
Installation Gaps

Ekmek çıkarma
tezgahı
Bread Unloading Table

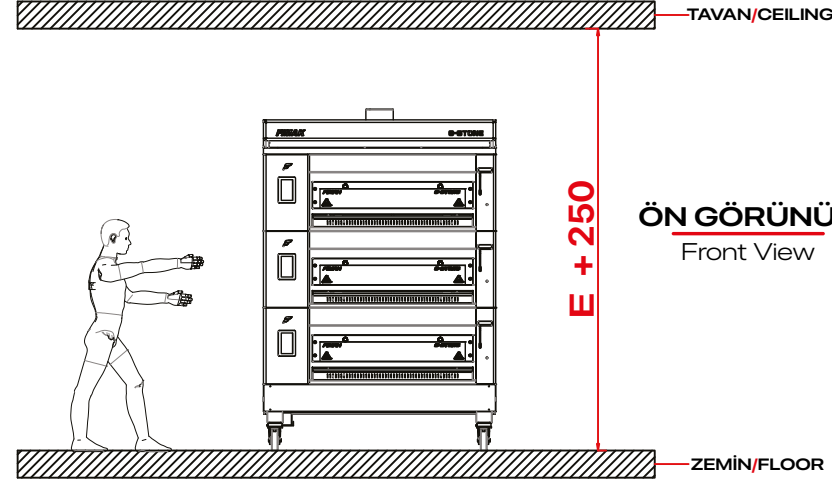
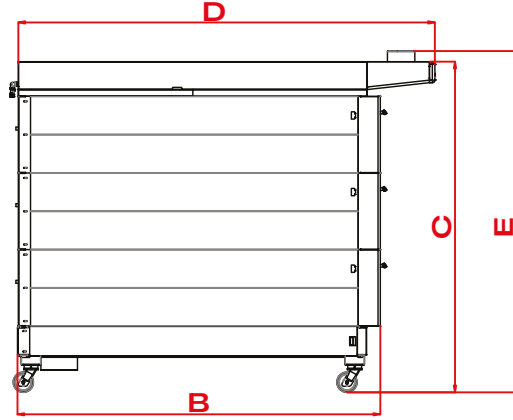
MODEL	GSTONE 120X120X1	GSTONE 120X120X2	GSTONE 120X120X3
Kapasite(Ekmek Adedi / 8 saat)	430	860	1290
Piştirme Alanı (m²)	1,44	2,88	4,2
Kat Sayısı	1	2	3
Fırın İç Genişliği (mm)	1200		
Fırın İç Derinliği (mm)	1200		
Kat Giriş Yüksekliği(mm)	190		
Genişlik - A (mm)	1712		
Derinlik - B (mm)	1811		
Yükseklik - C (mm)	1778	2152	2437
Derinlik - D (mm)	2214		
Max. Yükseklik - E (mm)	1856	2230	2515
Fırın Ağırlığı (kg)	789	1282	1775
Kat 1'ava Kapasitesi 400x300 / 400x600 / 450x350 / 600x800 (mm)	12 / 6 / 8 / 2	24 / 12 / 16 / 4	36 / 18 / 24 / 6
Elektrik Gücü (kw)	2,8	5.6	8.4
Elektrik Bağlantısı	P + N + PE		
Kontrol Sistemi	Dijital		
Enerji Kaynakları	Doğalgaz		



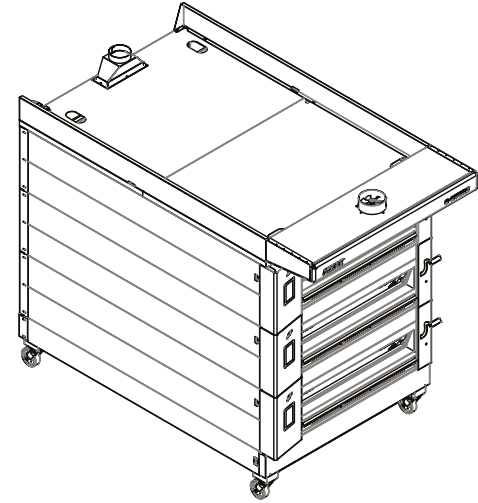
ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View



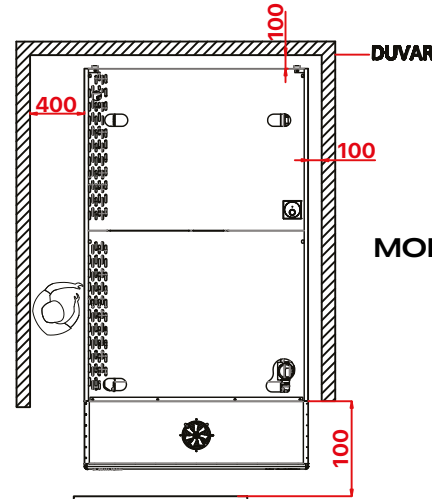
YAN GÖRÜNÜŞ
Side View



ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View



PERSPEKTİF GÖRÜNÜŞ
Perspective View



MONTAJ BOŞLUKLARI
Installation Gaps

Ekmek çıkarma
tezgahı
Bread Unloading Table

ÜST GÖRÜNÜŞ
Top View

MODEL	GSTONE 120X200X1	GSTONE 120X200X2	GSTONE 120X200X3
Kapasite(Ekmek Adedi / 8 saat)	720	1440	2160
Pişirme Alanı (m²)	2,47	4,94	7,41
Kat Sayısı	1	2	3
Fırın iç Genişliği (mm)		1200	
Fırın iç Derinliği (mm)		2060	
Kat Giriş Yüksekliği(mm)		190	
Genişlik - A (mm)		1712	
Derinlik - B (mm)		2667	
Yükseklik - C (mm)	1778	2152	2437
Derinlik - D (mm)		3069	
Max. Yükseklik - E (mm)	1856	2230	2514
Fırın Ağırlığı (kg)	1129	1834	2539
Kat Tava Kapasitesi 400x300 / 400x600 / 450x350 / 600x800 (mm)	20 / 10 / 14 / 4	40 / 20 / 28 / 8	60 / 30 / 42 / 12
Elektrik Gücü (kw)	2,8	5.6	8.4
Elektrik Bağlantısı		P + N + PE	
Kontrol Sistemi		Dijital	
Enerji Kaynakları		Doğalgaz	



Ürünlerimiz hakkında detaylı
bilgi için QR kodu taratın!

Scan the QR code for detailed
information about our products!



BONA®

Ev Tipi Taş Tabanlı Elektrikli Fırın
Home Stone Deck Electric Oven



****BONA Ev Tipi Taş Tabanlı Elektrikli Fırın****, ev ortamında profesyonel pişirme deneyimi sunmak üzere tasarlanmıştır. Geleneksel taş tabanlı pişirme teknolojisi sayesinde ekmek, pizza ve unlu mamullerde dengeli pişirme ve üstün lezzet elde edilmesini sağlar.

Kompakt ve ergonomik tasarımıyla tezgâh üstü kullanıma uygun olan BONA, küçük boyutlarına rağmen güçlü pişirme performansı sunar. Özel taş tabanı ve ****230V**** çalışma sistemine uygun rezistans yapısı, homojen ısı dağılımı sağlayarak verimli ve dengeli bir pişirme ortamı oluşturur.

Kolay doldurulabilen mobil su deposu sayesinde ek bir tesisata ihtiyaç duyulmadan buhar desteği sağlanır. Böylece ürünlerde ideal kabuk yapısı ve profesyonel pişirme kalitesi elde edilir.

****BONA****, modern tasarımı, pratik kullanımı ve profesyonel performansı ile ev mutfaklarında kaliteli ve keyifli bir pişirme deneyimi sunar.

****BONA Home Stone Deck Electric Oven**** is designed to deliver a professional baking experience in the comfort of your home. Thanks to its traditional stone-deck baking technology, it provides even baking and exceptional flavor for bread, pizza, and other baked goods.

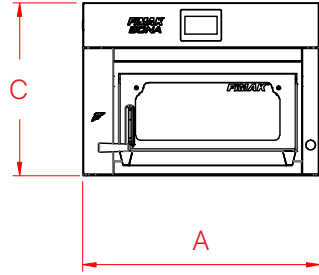
With its compact and ergonomic design, BONA is ideal for countertop use while delivering powerful baking performance despite its compact size. Its specially designed stone deck and ****230V-compatible heating system**** ensure homogeneous heat distribution for efficient and consistent baking.

The easy-to-fill mobile water tank provides steam support without requiring additional plumbing. This helps achieve an ideal crust and professional baking quality.

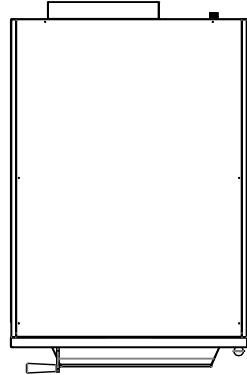
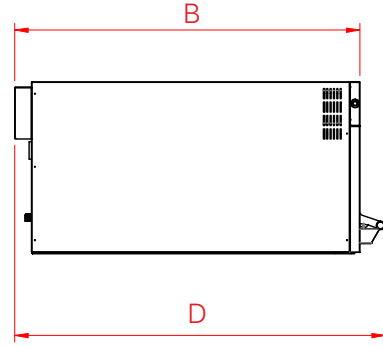
With its modern design, practical operation, and professional performance, ****BONA**** delivers a high-quality and enjoyable baking experience for home kitchens.



ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View

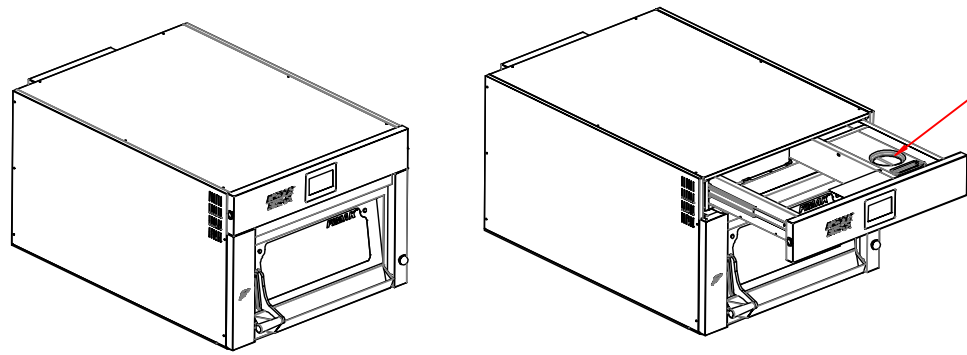


YAN GÖRÜNÜŞ
Side View



ÜST GÖRÜNÜŞ
Top View

PERSPEKTİF GÖRÜNÜŞ
Perspective View



TEMİZ SU DOLUM DEPOSU
Clean Water Filling Tank



MODEL	BONA
Piştirme Alanı (m²)	0,36
Fırın İç Genişliği (mm)	505
Fırın İç Derinliği (mm)	700
Kat Giriş Yüksekliği(mm)	175
Genişlik - A (mm)	710
Derinlik - B (mm)	1035
Yükseklik - C (mm)	515
Max. Derinlik - D (mm)	1110
Max. Sıcaklık (C°)	280
Fırın Ağırlığı (kg)	127
Elektrik Gücü (kw)	5,3
Kontrol Sistemi	Dijital - Dokunmatik
Enerji Kaynakları	Elektrik



Hız mı? **Evet onun işi!**

Pizza ustaları için **özel olarak üretildi.**

Speed? Yes, that's its job! Specially
designed for pizza masters.



Ürünlerimiz hakkında detaylı
bilgi için QR kodu taratın!

Scan the QR code for detailed
information about our products!



MONDO CUP

Gas Pizza Oven
Gazlı Pizza Fırını



Bu fırın, 4,3" dokunmatik rezistif kontrol paneli sayesinde kullanımı kolaylaştırırken, taş tabanı ile homojen pişirme sunarak mükemmel pizza deneyimi sağlıyor. Ayarlanabilir alev boyu ve sağ-sol bağımsız yanma özelliğiyle esneklik sunarken, kabin içindeki açık alev ve tütsüleme sistemiyle odun ateşinde pişirme hissini yaşıyor.

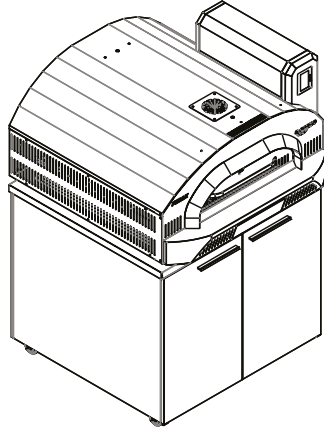
Sadece 90 saniyede İtalyan usulü pizza pişirebilen bu hızlı fırın, doğalgaz ve LPG uyumlu olup 220 volt enerji ile çalışıyor. 450 dereceye kadar çıkan maksimum sıcaklığı ve geniş pişirme taşıyla hem profesyonel hem de verimli bir çözüm sunuyor. Ayrıca bacasız davlumbaz altında da rahatlıkla kullanılabilmesi, işletmenize kolaylık sağlıyor.

This oven, with its 4.3" resistive touch control panel, simplifies usage while delivering a perfect pizza experience through its stone base that ensures even cooking. Offering flexibility with adjustable flame height and independent left-right burning features, it recreates the feeling of wood-fired cooking with an open flame and smoking system inside the chamber.

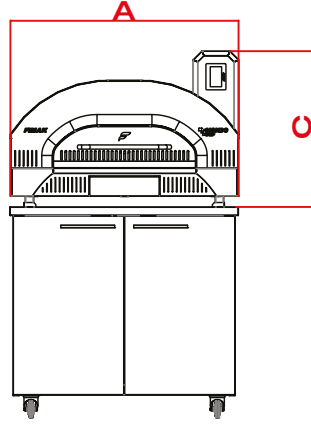
This fast oven, capable of baking Italian-style pizza in just 90 seconds, is compatible with natural gas and LPG and operates on 220-volt power. With a maximum temperature of up to 450 degrees and a large baking stone, it offers both professional and efficient solutions. Additionally, its ability to be used under a chimneyless hood provides convenience for your business.



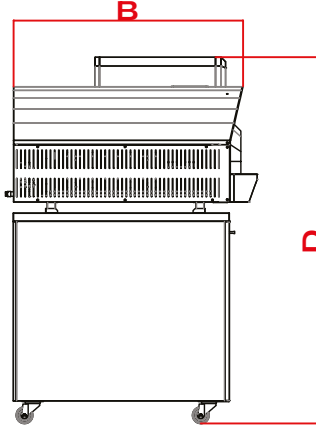
PERSPEKTİF GÖRÜNÜŞ
Perspective View



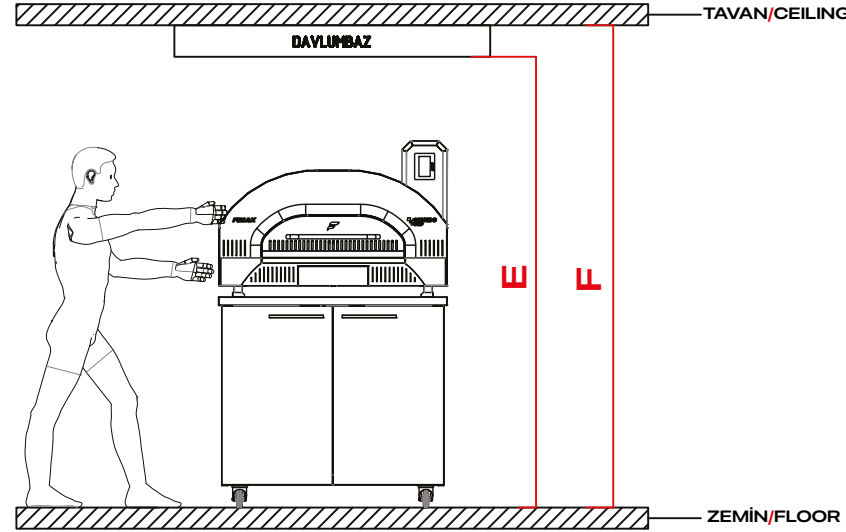
ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View



YAN GÖRÜNÜŞ
Side View



ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View



MODEL	MONDO CUP
Kapasite(Pizza Adedi / 1 saat)	30 - 40
Pişirme Alanı (m²)	0,45
Fırın İç Genişliği (mm)	660
Fırın İç Derinliği (mm)	680
Genişlik - A (mm)	1083
Derinlik - B (mm)	1157
Yükseklik - C / D (mm) Set Üstü / Sehpalı	740 / 1740
Davlumbaz Altı Min. Çalışma Yüksekliği - E (mm)	2050
Min. Tavan Yüksekliği - F (mm)	2250
Fırın Ağırlığı (kg) Set Üstü / Sehpalı	220
Elektrik Gücü (kw)	0,5
Max. Sıcaklık (°C)	450
Elektrik Bağlantısı	P + N + E
Kontrol Sistemi	Dokunmatik
Enerji Kaynakları	Doğalgaz





Ürünlerimiz hakkında detaylı
bilgi için QR kodu taratın!

Scan the QR code for detailed
information about our products!



MONDO®

Elektrikli Pizza Fırını
Electric Pizza Oven

Mondo Pizza fırınları, 4.3 inç renkli dokunmatik rezistif kontrol paneli sayesinde fırınınızı kolayca kullanmanızı sağlar. Kolay değiştirilebilir pişirme süresi ve derece kontrolü ile hızlı şekilde ayar yapılabilir. Homojen pişirme sağlayan yüksek kaliteli taş tabanı sayesinde, ürünlerinizi aynı kalitede pişirmenize olanak sağlar. 4 adet 33 cm pizza kapasitesine sahip pizza fırını, 2 katlı olarak üst üste çalışabilme özelliği ile de işletmelere çoklu üretim seçeneği sunar. Doğalgazlı veya elektrikli olarak üretilmektedir.

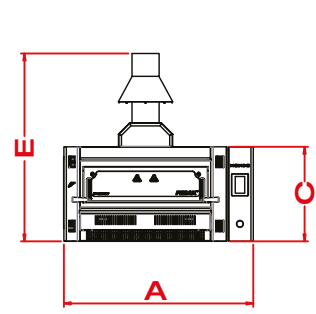
****Mondo Pizza Ovens**** are designed for easy and efficient operation with a 4.3-inch color resistive touchscreen control panel. Cooking time and temperature can be adjusted quickly and easily, providing practical control during operation.

The high-quality stone deck ensures homogeneous heat distribution, allowing pizzas to be baked evenly and consistently. With a capacity of ****four 33 cm pizzas****, the oven can also be stacked up to ****two units****, providing businesses with greater production capacity and flexibility.

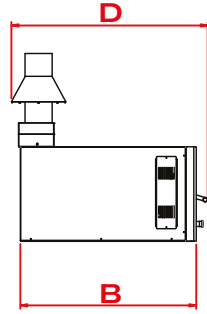
Mondo Pizza Ovens are available in both ****natural gas and electric**** versions.



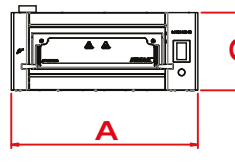
ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View



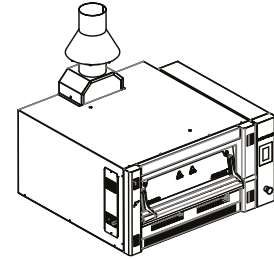
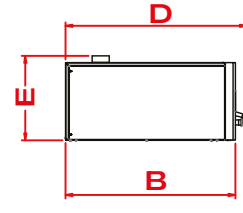
YAN GÖRÜNÜŞ
Side View



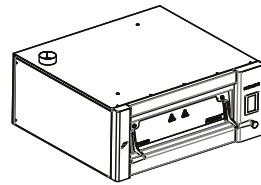
ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View



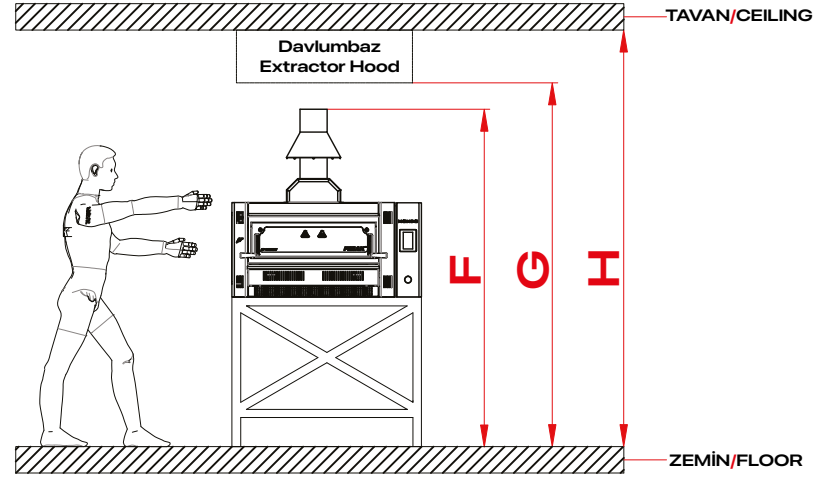
YAN GÖRÜNÜŞ
Side View



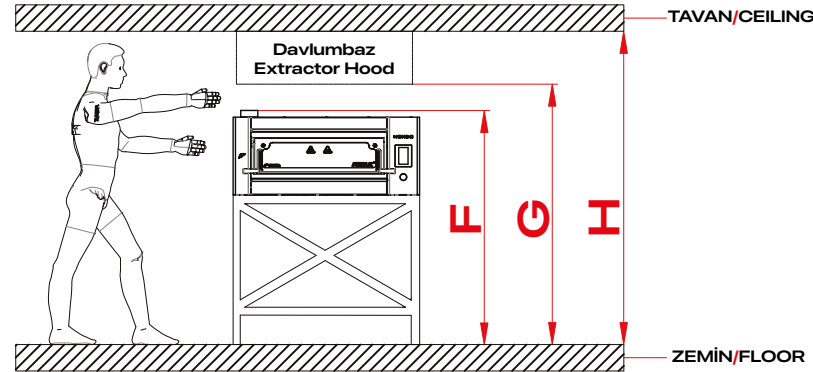
PİZZA MONDO -G
PERSPEKTİF GÖRÜNÜŞ
Perspective View



PİZZA MONDO -E
PERSPEKTİF GÖRÜNÜŞ
Perspective View



ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View



MODEL	MONDO E X 1	MONDO E X 2
Kapasite(Pizza Adedi / 1 saat)	36	72
Pişirme Alanı (m²)	0,5	1
Kat Sayısı	1	2
Fırın İç Genişliği / Derinliği (mm)	720 / 720	
Kat Giriş Yüksekliği(mm)	150	
Genişlik - A (mm)	1060	
Derinlik - B (mm)	1000	
Yükseklik - C / F (mm) Set Üstü / Sehpalı	480 / 1330	960 / 1730
Max. Derinlik - D (mm)	1070	
Max. Yükseklik - E (mm) Set Üstü / Sehpalı	500 / 1340	940 / 1810
Davlumbaz Altı Min. Çalışma Yüksekliği - G (mm)	1650	2100
Min. Tavan Yüksekliği - H (mm) Set Üstü / Sehpalı	2000	2300
Fırın Ağırlığı (kg) Set Üstü / Sehpalı	160	320
Elektrik Gücü (kw)	5,3	10.6
Max. Sıcaklık (°C)	400	
Elektrik Bağlantısı	3P + N PE	
Kontrol Sistemi	Dokunmatik	
Enerji Kaynakları	Elektrik	

MODEL	MONDO G X 1	MONDO G X 2
Kapasite(Pizza Adedi / 1 saat)	36	72
Pişirme Alanı (m²)	0,45	0,9
Kat Sayısı	1	2
Fırın İç Genişliği / Derinliği (mm)	688 / 670	
Kat Giriş Yüksekliği(mm)	150	
Genişlik - A (mm)	1080	
Derinlik - B (mm)	1000	
Yükseklik - C / F (mm) Set Üstü / Sehpalı	540 / 1290	1080 / 1830
Max. Derinlik - D (mm)	1070	
Max. Yükseklik - E (mm) Set Üstü / Sehpalı	1070 / 1820	1605 / 2355
Davlumbaz Altı Min. Çalışma Yüksekliği - G (mm)	1800	2200
Min. Tavan Yüksekliği - H (mm) Set Üstü / Sehpalı	1800	2300
Fırın Ağırlığı (kg) Set Üstü / Sehpalı	194	384
Elektrik Gücü (kw)	0,1	0.2
Max. Sıcaklık (°C)	400	
Ort. Elektrik Tüketimi	2.74	5.48
Elektrik Bağlantısı	P + N PE	
Kontrol Sistemi	Dokunmatik	
Enerji Kaynakları	Doğalgaz	



Ürünlerimiz hakkında detaylı
bilgi için QR kodu taratın!

Scan the QR code for detailed
information about our products!



MONDO® FORNİ

Pizza Fırını - Pizza Oven



Mondo Pizza fırınları, 4.3 inç renkli dokunmatik rezistif kontrol paneli sayesinde fırınınızı kolayca kullanmanızı sağlar. Kolay değiştirilebilir pişirme süresi ve derece kontrolü ile hızlı şekilde ayar yapılabilmektedir. Homojen pişirme sağlayan yüksek kaliteli taş tabanı sayesinde, ürünlerinizi aynı kalitede pişirmenize olanak sağlar. 4 adet 33 cm pizza kapasitesine sahip pizza fırını, 2 katlı olarak üst üste çalışabilme özelliği ile de işletmelere çoklu üretim seçeneği sunar. Doğalgazlı veya elektrikli olarak üretilmektedir.

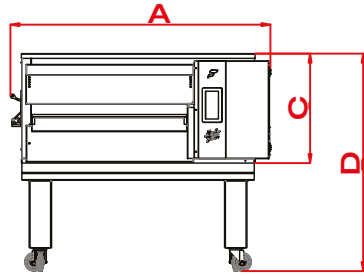
****Mondo Pizza Ovens**** feature a 4.3-inch color resistive touchscreen control panel for easy and intuitive operation. Cooking time and temperature can be adjusted quickly and easily, providing precise control throughout the baking process.

The high-quality stone deck ensures homogeneous heat distribution, delivering consistent and evenly baked pizzas. With a capacity of ****four 33 cm pizzas****, Mondo Pizza Ovens can also be stacked up to ****two units****, offering businesses increased production capacity and flexibility.

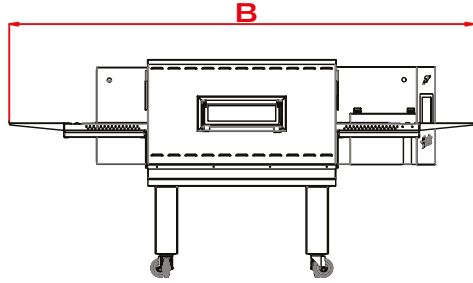
Mondo Pizza Ovens are available in both ****natural gas and electric**** models.



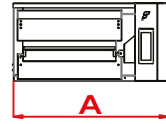
ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View



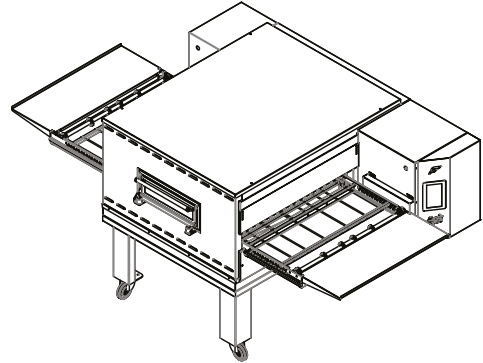
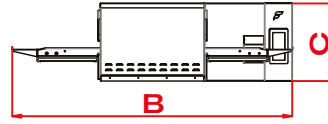
YAN GÖRÜNÜŞ
Side View



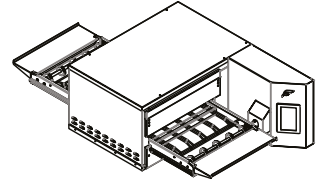
ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View



YAN GÖRÜNÜŞ
Side View



PERSPEKTİF GÖRÜNÜŞ
Perspective View



PERSPEKTİF GÖRÜNÜŞ
Perspective View

MODEL	MONDO FORNİ 5E	MONDO FORNİ 5G	MONDO FORNİ 3S
Kapasite(Pizza Adedi / 1 saat)	60		30
Genişlik - A (mm)	1420		855
Derinlik - B (mm)	2550		1540
Yükseklik - C (mm)	660		430
Sehpalı Yükseklik - D (mm)	1200		-
Bant Genişliği (mm)	810		440
Bant Uzunluğu (mm)	1850		1170
Fırın Ağırlığı (kg)	380		110
Elektrik Gücü (kw)	18,5	1	8
Pişirme Sıcaklığı (°C)	350	350	350
Elektrik Bağlantısı	3P + N PE	P + N PE	3P + N PE
Kontrol Sistemi		Dokunmatik	
Enerji Kaynakları	Elektrik	Doğalgaz	Elektrik



Yardımcı Ekipmanlar

Geleneksel Lezzetlerin Yenilikçi Teknolojisi.
Innovative Technology of Traditional Flavors.





PORTER

PORTER

Manual Oven Loading
Manuel Fırın Yükleme



Ürünlerimiz hakkında detaylı
bilgi için QR kodu taratın!

Scan the QR code for detailed
information about our products!

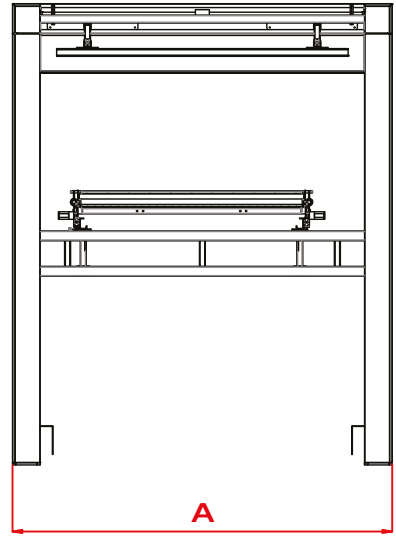


Yükleme ve boşaltma işlemi manuel yapılmaktadır. Pasa ana şase alüminyumdan üretilmiştir. 400 °C dayanıklı ve gıdaya uygunluk sertifikalı pasa bantı kullanılmaktadır. Pasa arabası tek seferde fırının içerisine 250 gr ekmekten 9 adet, 100 gr ekmekten 20 adet yüklemektedir.

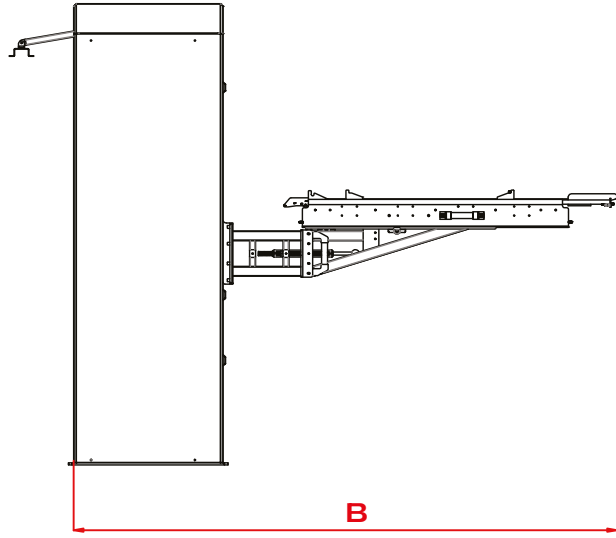
55 cm pasa genişliğine, 118 cm pasa uzunluğuna sahiptir. Makinenin genişliği 210 cm, uzunluğu 300 cm, yüksekliği 2 katlı 208 cm / 3 katlı 231 cm / 4 katlı 264 cm'dir. Makine ağırlığı 2 katlı 408 kg / 3 katlı 418 kg / 4 katlı 430 kg ağırlığa sahiptir.

The loading and unloading process is manual. The main chassis of the rack is made of aluminum. A 400 °C resistant and food-grade certified rack belt is used. The rack cart can load 9 pieces of 250g bread or 20 pieces of 100g bread at once into the oven.

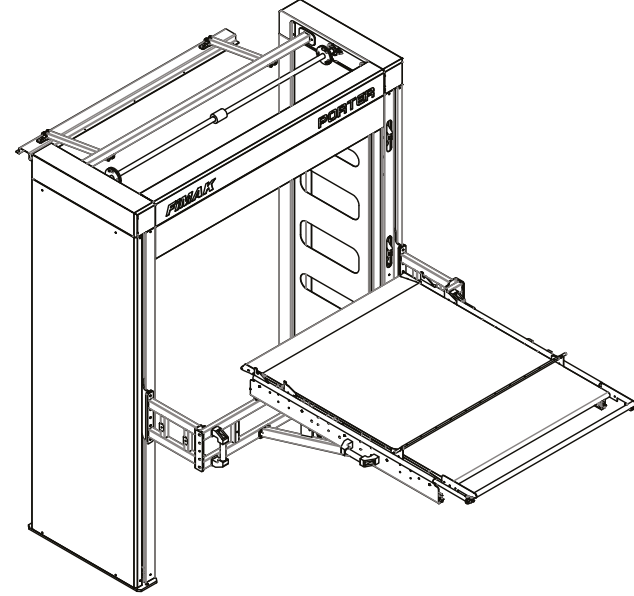
It has a rack width of 55 cm and a rack length of 118 cm. The machine's width is 210 cm, length is 300 cm, and its height is 208 cm for a 2-deck, 231 cm for a 3-deck, and 264 cm for a 4-deck. The machine weighs 408 kg for a 2-deck, 418 kg for a 3-deck, and 430 kg for a 4-deck.



ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View



YAN GÖRÜNÜŞ
Side View



PERSPEKTİF GÖRÜNÜŞ
Perspective View

MODEL	120X80	120X120	120X200
PASA ALANI (m²)	1,7	2,16	1,45
PASA GENİŞLİĞİ (mm)	1125		2630
PASA UZUNLUĞU (mm)	1515	1920	550
GENİŞLİK (A) (mm)	1930	1970	2045
DERİNLİK (B) (mm)	2760	3240	3730
KAT MODELLERİ	2/3/4	2/3/4	2/3/4
KONTROL SİSTEMİ	MANUEL	MANUEL	MANUEL



PORTER

PORTER PRIME

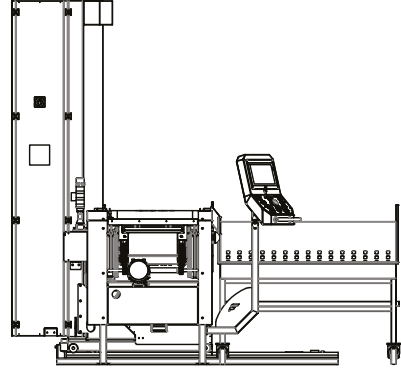
Manual Oven Loading
Manuel Fırın Yükleme



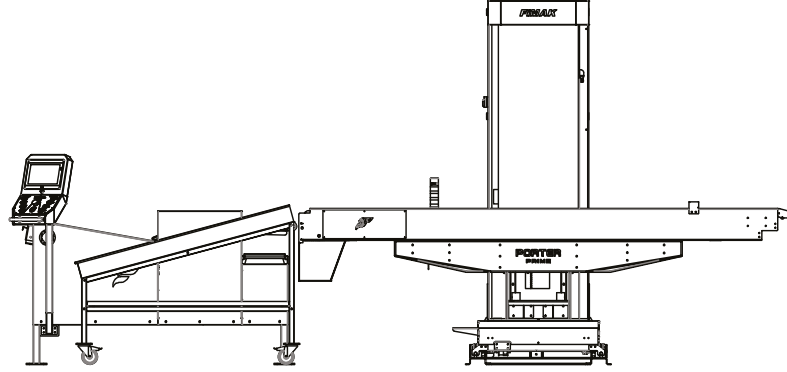
Ürünlerimiz hakkında detaylı
bilgi için QR kodu taratın!

Scan the QR code for detailed
information about our products!

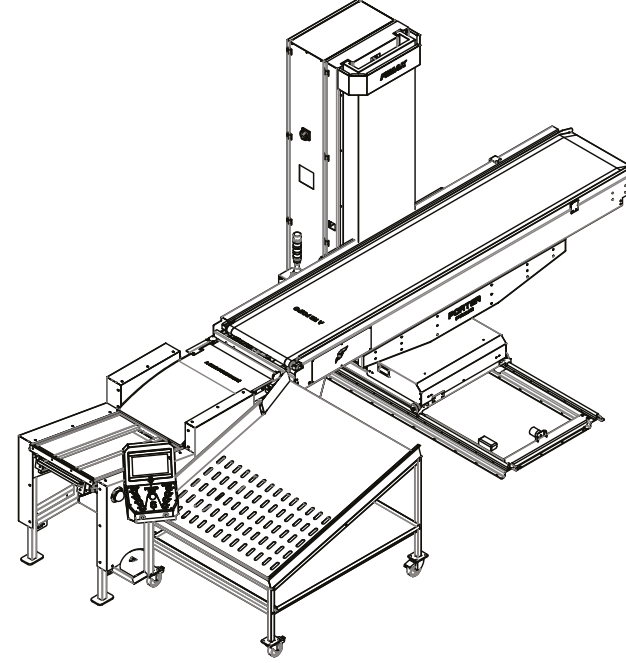




ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View



YAN GÖRÜNÜŞ
Side View



PERSPEKTİF GÖRÜNÜŞ
Perspective View

MODEL	PORTER PRİME
Uyumlu Fırın Serileri	ESTONE - GSTONE - PIHESTO(BORULU FIRIN) - MATADOR
Pasa Genişlikleri (mm)	60 - 90 - 180
Elektrik Gücü (kw)	4,6
Elektrik Bağlantısı	3P + N + PE
Kontrol Sistemi	TOUCHPANEL



Ürünlerimiz hakkında detaylı
bilgi için QR kodu taratın!

Scan the QR code for detailed
information about our products!



Maya Odası

Manual Oven Loading

Manuel Fırın Yükleme



****FIMAK Mayalandırma Dolapları****, 12, 16 ve 20 adet ****40x60 cm tepsi**** kapasitesi seçenekleriyle farklı üretim ihtiyaçlarına uygun ölçülerde üretilmektedir. Korto maya odası, gastronomik kuvvet kullanımına uygun olarak da tasarlanabilmektedir.

Dolapların iç ve dış yüzeyleri tamamen ****AISI 304 kalite paslanmaz çelikten**** imal edilerek dayanıklı ve uzun ömürlü kullanım sunar. Kontrol paneli, fermente edilecek ürünlerin sıcaklık ve buhar seviyelerinin hassas şekilde ayarlanmasını sağlarken, zamanlama özelliği ürünlerin istenilen sürede hazır hale getirilmesine olanak tanır.

Buhar üreticisi ve özel rezistans sistemi sayesinde ürünler, ihtiyaç doğrultusunda farklı oranlarda ****buhar ve ısı**** kullanılarak mayalandırılabilir. Basit ve kullanımı kolay kumanda paneli, uzman olmayan personelin dahi sistemi rahatlıkla kullanabilmesini sağlar. Dayanıklı tuş takımı ise uzun süreli ve güvenilir kullanım sunar.

****FIMAK Proving Cabinets**** are available in different sizes with capacities of ****12, 16, and 20 trays (40x60 cm)**** to meet various production requirements. The Korto proving chamber can also be manufactured to accommodate gastronomic containers.

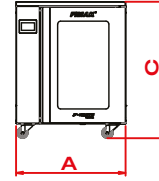
The interior and exterior surfaces of the cabinets are made entirely of ****AISI 304 stainless steel****, providing durable and long-lasting operation. The control panel allows precise adjustment of temperature and steam levels for fermenting products, while the timer function ensures products are ready within the desired time.

Thanks to the steam generator and specially designed heating elements, products can be proofed using different levels of ****steam and heat**** according to production requirements. The simple and user-friendly control panel allows even non-specialized personnel to operate the system easily, while the durable keypad ensures reliable and long-term use.

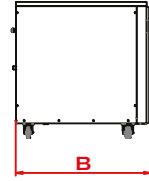


KORTO MD

ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View



YAN GÖRÜNÜŞ
Side View

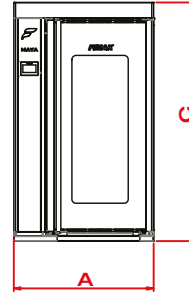


PERSPEKTİF GÖRÜNÜŞ
Perspective View

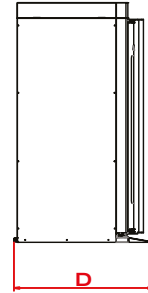


FMD 16

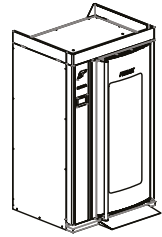
ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View



YAN GÖRÜNÜŞ
Side View

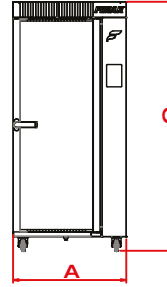


PERSPEKTİF GÖRÜNÜŞ
Perspective View

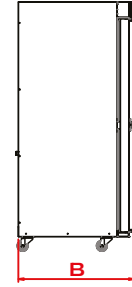


FMD 16 (Raflı)

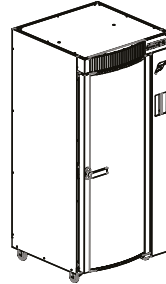
ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View



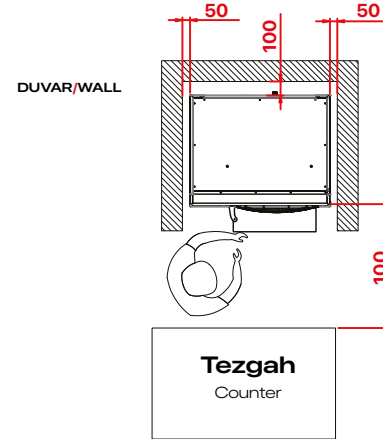
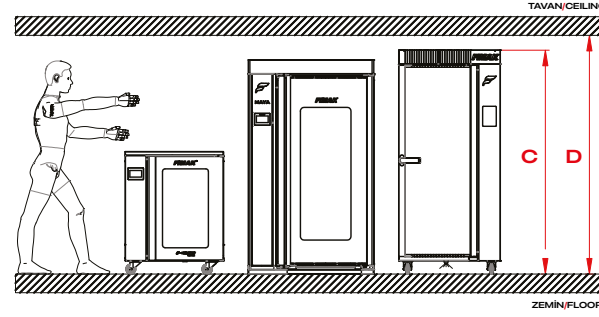
YAN GÖRÜNÜŞ
Side View



PERSPEKTİF GÖRÜNÜŞ
Perspective View



MONTAJ BOŞLUKLARI
Installation Gaps



MODEL	FMD 16	FMD 16 (Raflı)	KORTO MD
Mayalandırma Alanı m²	3,84		2,88
Tepsi Sayısı (adet)	16		12
Tepsi Ebatı (mm)	400 x 600		
Genişlik (A) (mm)	1020	820	790
Derinlik (B) (mm)	990	840	950
Yükseklik (C) (mm)	1690	1800	990
Maksimum Sıcaklık (°C)	90		
Nem (%Rh)	70		
Elektrik Gücü (kw)	6,5		3,5
Maya Odası Ağırlığı (kg)	195	240	110
Elektrik Bağlantısı	3P + N + PE		
Kontrol Sistemi	Dijital		
Enerji Kaynakları	Elektrik		





CLU

Mayalandırma ve Nemlendirme Cihazı Proving and Humidification Unit



Ürünlerimiz hakkında detaylı
bilgi için QR kodu taratın!

Scan the QR code for detailed
information about our products!



Mayalandırma ve Nemlendirme Cihazı, kaliteli ve standart ekmek üretiminin en önemli aşamalarından biri olan mayalanma sürecini ideal koşullarda gerçekleştirmek amacıyla tasarlanmıştır. Mayalandırma odalarında homojen ısı ve nem dağılımı sağlayarak hamurun dengeli ve kontrollü şekilde mayalanmasına yardımcı olur.

Cihaz, ortam içerisinde eşit seviyede buhar ve sıcaklık üretimi gerçekleştirerek üretim kalitesinin korunmasını sağlar. Üzerinde bulunan termostat ve higrostat (nem ölçer) sistemi sayesinde oda sıcaklığı ve nem oranı istenilen değerlerde otomatik olarak kontrol altında tutulur. Böylece farklı üretim koşullarında stabil ve verimli çalışma performansı elde edilir.

Tüm gövde ve ekipmanlar paslanmaz çelik sacdan üretilmiş olup hijyenik, dayanıklı ve uzun ömürlü kullanım sunar. Buhar ve ısıyı kendi bünyesinde üreten sistem, güçlü fan desteği ile oluşturduğu sıcak ve nemli havayı oda içerisine homojen şekilde dağıtır.

Mayalandırma ve Nemlendirme Cihazı; fırınlar, pastaneler ve endüstriyel üretim tesislerinde yüksek kaliteli üretim, kontrollü mayalanma ve ürün standardı sağlamak için profesyonel bir çözüm sunmaktadır.

****FİMAK Proving and Humidification Unit**** is designed to provide ideal conditions for the fermentation process, one of the most important stages in achieving consistent, high-quality bread production. It ensures homogeneous heat and humidity distribution within proving rooms, allowing dough to ferment in a balanced and controlled environment.

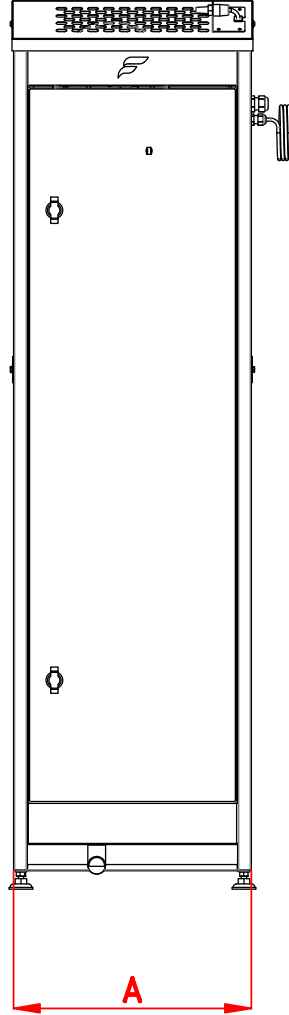
The unit generates consistent levels of steam and heat throughout the room, helping maintain production quality. Its built-in ****thermostat and hygostat (humidity controller)**** automatically regulate temperature and humidity to the desired levels, providing stable and efficient operation under different production conditions.

The entire body and components are manufactured from ****stainless steel****, offering hygienic, durable, and long-lasting operation. The system generates heat and steam internally and, with the support of a powerful fan, distributes warm and humid air evenly throughout the room.

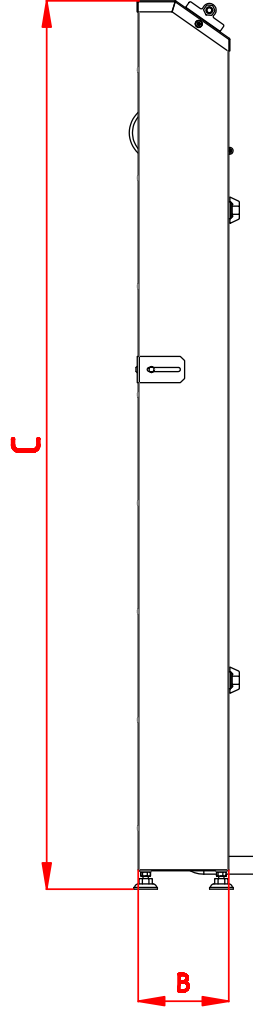
The ****FİMAK Proving and Humidification Unit**** provides a professional solution for bakeries, pastry shops, and industrial production facilities, ensuring controlled fermentation, consistent product quality, and reliable production performance.



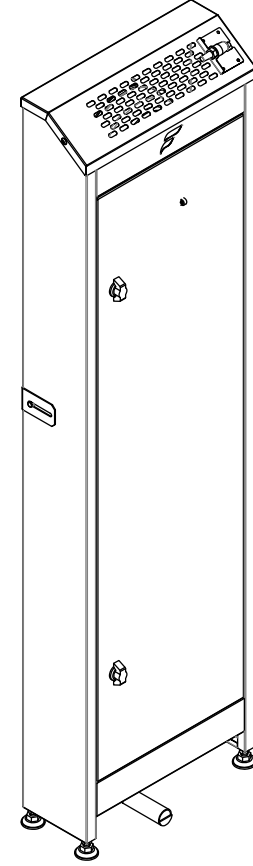
ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View



YAN GÖRÜNÜŞ
Side View



PERSPEKTİF GÖRÜNÜŞ
Perspective View



MODEL	CLU
Nem Aralığı (%)	30 - 90
Isıtma Aralığı (°C)	0 - 40
Kapasite (m²)	10
Makine Boyutları AxBxC (mm)	450x175x1680
Elektrik Gücü (kw)	6,5
Makine Ağırlığı (kg)	49
Su Girişi (inç)	1/2
Elektrik Bağlantısı	3P + N + PE
Kontrol Sistemi	Dijital





Ürünlerimiz hakkında detaylı
bilgi için QR kodu taratın!

Scan the QR code for detailed
information about our products!



TAVA ARABALARI

Tekerlekli Tava Arabaları
Wheeled Tray Trolleys



FİMAK Tava Arabaları, 40×60, 60×80, 60×90, 75×104 ve 80×100 cm ölçülerindeki tavalar için, fırınlara uygun boyutlarda profil ve kızak saclarından üretilmektedir. Her yöne hareket edebilen döküm tekerlekleri sayesinde kolay ve güvenli taşıma imkânı sunar.

Modeline bağlı olarak 11–15 veya 14–18 tava kapasitesine sahip olan tava arabalarında, iki kızak arasındaki mesafe sıra düzenine göre 90–135 mm arasında değişmektedir.

Tamamı AISI 304 kalite paslanmaz çelikten üretilen FİMAK Tava Arabaları, özel punta kaynak teknolojisi sayesinde dayanıklı ve uzun ömürlü kullanım sunar. Profesyonel üretim koşullarına uygun olarak tasarlanan tava arabaları, yıllar boyunca deforme olmadan güvenilir şekilde kullanılmak üzere FİMAK güvencesiyle üretilmektedir.

FİMAK Tray Trolleys are manufactured from profiles and guide rails in dimensions suitable for ovens and compatible with trays measuring 40×60, 60×80, 60×90, 75×104, and 80×100 cm. Their heavy-duty castors, which allow movement in all directions, provide easy and safe handling.

Depending on the model, the tray trolleys have a capacity of 11–15 or 14–18 trays. The distance between the rails varies from 90 to 135 mm, depending on the tray configuration.

Made entirely of AISI 304 stainless steel, FİMAK Tray Trolleys offer durability and long-lasting performance. Manufactured using special spot-welding technology, they are designed to withstand demanding professional production environments and provide reliable, deformation-resistant use for years.



Hamur İşleme Grubu

Üretimde Süreklilik, Her Aşamada Verimlilik.
Continuity in Production, Efficiency at Every Stage



Ürünlerimiz hakkında detaylı
bilgi için QR kodu taratın!

Scan the QR code for detailed
information about our products!



OTOMATİK SİRAL MİKSER

Automatic Spiral Mixer

SPM 40, SPM 100, SPM 200 ve SPM 250 Otomatik Spiral Mikser modelleri; yüksek performans, dayanıklılık ve kullanım kolaylığını bir araya getirerek profesyonel işletmelerin ihtiyaçlarına uygun şekilde tasarlanmıştır. Güçlü motor yapısı ve gelişmiş yoğurma sistemi sayesinde hamuru kısa sürede homojen kıvama getirerek zamandan ve iş gücünden tasarruf sağlar.

Dijital kontrol paneli sayesinde kullanıcı dostu ve hijyenik bir kullanım sunan makineler, yoğurma süresinin anlık olarak takip edilmesine olanak tanır. Su litreleme sistemi sayesinde hamurda kullanılacak su miktarı hassas şekilde kontrol edilerek standart ve kaliteli üretim elde edilir.

Paslanmaz çelikten üretilen kazan, spiral ve bıçak sistemi; uzun ömürlü kullanım, dayanıklılık ve hijyen standartlarını en üst seviyeye taşır. Otomatik ve manuel kullanım seçenekleri ile farklı üretim ihtiyaçlarına uyum sağlayan SPM serisi, ayarlanabilir yoğurma süreleri sayesinde istenilen hamur kıvamının kolaylıkla elde edilmesini sağlar.

Çift devirli motor sistemi sayesinde iki farklı hızda çalışma imkânı sunan makineler, yüksek performansıyla üretim süreçlerine verimlilik kazandırır. Acil durdurma sistemi ve güvenlik korumalı kazan kapağı ile kullanıcı güvenliği ön planda tutulmuştur. Tekerekli yapısı sayesinde işletme içerisinde kolayca taşınabilir ve pratik kullanım avantajı sunar.

Profesyonel üretim süreçleri için geliştirilen SPM Serisi Spiral Mikserler; fırınlar, pastaneler, restoranlar ve endüstriyel mutfaklar için güvenilir, verimli ve uzun ömürlü çözümler sunmaktadır.

****SPM 40, SPM 100, SPM 200, and SPM 250 Automatic Spiral Mixer**** models are designed to meet the needs of professional businesses by combining high performance, durability, and ease of use. With their powerful motors and advanced kneading systems, they bring dough to a homogeneous consistency in a short time, saving both time and labor.

The user-friendly digital control panel provides hygienic and practical operation while allowing the kneading time to be monitored in real time. The water dosing system enables precise control of the amount of water added to the dough, ensuring consistent and high-quality production.

The ****stainless steel bowl, spiral, and knife system**** provide excellent durability, long-lasting performance, and high hygiene standards. With both automatic and manual operating modes, the SPM Series adapts to different production requirements. Adjustable kneading times also allow the desired dough consistency to be achieved easily.

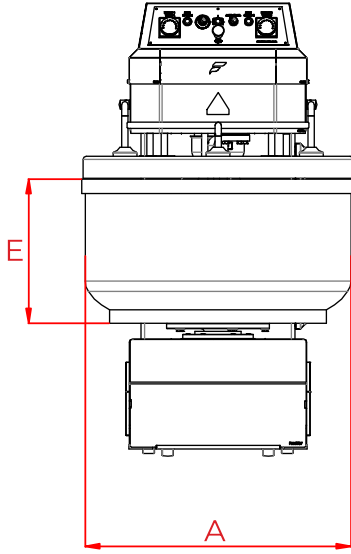
Thanks to the ****two-speed motor system****, the mixers can operate at two different speeds, delivering high performance and greater efficiency throughout the production process. User safety is prioritized with an emergency stop system and a safety-protected bowl cover. Their wheeled design allows easy movement within the production area, providing additional convenience.

Developed for professional production environments, ****SPM Series Spiral Mixers**** offer reliable, efficient, and long-lasting solutions for bakeries, pastry shops, restaurants, and industrial kitchens.



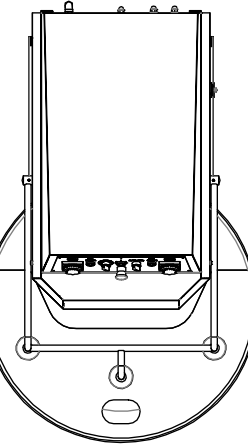
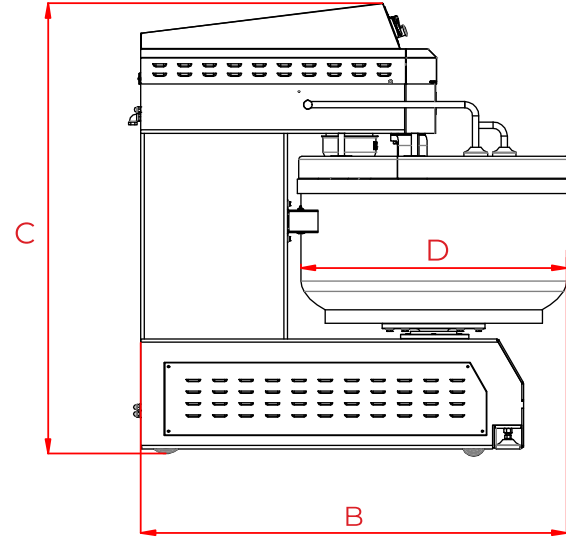
ÖN GÖRÜNÜŞ

Front View



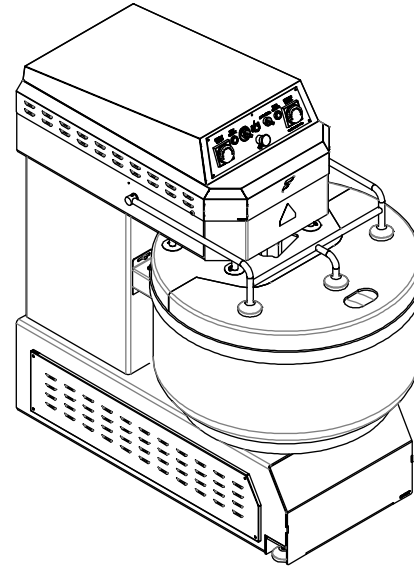
YAN GÖRÜNÜŞ

Side View



ÜST GÖRÜNÜŞ

Top View



PERSPEKTİF GÖRÜNÜŞ

Perspective View



Belirtilen gramaj değerleri %40 sıvı oranına göre hesaplanmıştır. Kullanılan hamur ve un çeşidine göre değerlerde farklılık oluşabilir. Baklava, yufka ve benzeri sert hamurlarda, makine performansı ve uzun ömürlü kullanım için cihazın %40 kapasite oranında kullanılması tavsiye edilir.

The specified weight values are calculated based on a 40% liquid ratio. Actual values may vary depending on the type of dough and flour used. For stiff doughs such as baklava and yufka, operating the machine at 40% of its capacity is recommended to ensure optimal performance and long service life.

MODEL	SPM 40	SPM 100	SPM 200	SPM 250
Hamur Kapasitesi (kg)	40	100	200	250
Un Kapasitesi (kg)	25	62,5	125	150
Min. Hamur Yoğurma Kapasitesi (kg)	4	10	20	25
Kazan Ölçüleri Ø x h (mm) (D x E)	534 x 337	705 x 432	906 x 492	1004 x 492
Genişlik - A (mm)	560	725	930	1110
Derinlik - B (mm)	1025	1240	1505	1655
Yükseklik - C (mm)	1085	1435	1545	1475
Spiral Döndürme Motor Gücü ve Devri (kw - dev/dk)	3 / 1.5 kw - 714 / 1435 dev / dk		5.5 / 3.5 kw - 700 / 1400 dev / dk	
Spiral Dönüş Hızı (dev/dk)	105 - 210		12 / 8 kw - 715 / 1440 dev / dk	
Kazan Döndürme Motor Gücü ve Devri (Kw - dev/dk)	1.1 kw / 940 dev / dk		1.5 kw / 950 dev / dk	
Kazan Dönüş Hızı (dev/dk)	15			
Makine Ağırlığı	324	580	754	950
Elektrik Bağlantısı	3P + N + PE			
Elektrik Gücü (kw)	4,1	7	13,5	
Kontrol Sistemi	Manuel veya Dijital			



Ürünlerimiz hakkında detaylı
bilgi için QR kodu taratın!

Scan the QR code for detailed
information about our products!



Mobil Kazanlı Otomatik Spiral Mikser

Automatic Spiral Mixer with Mobile Bowl

****FİMAK Mobil Kazanlı Otomatik Spiral Mikser****, yüksek performans, esnek kullanım ve profesyonel üretim ihtiyaçları göz önünde bulundurularak geliştirilmiştir. Güçlü yoğurma sistemi sayesinde hamuru kısa sürede ideal kıvama getirirken, farklı üretim kapasitelerine kolaylıkla uyum sağlar.

Paslanmaz çelikten üretilen ****kazan, spiral ve bıçak sistemi****; hijyenik kullanım, dayanıklılık ve uzun ömürlü performans sunar. Özel tasarımı sayesinde düşük gramajlı unlarla da yüksek verimle çalışarak farklı hamur çeşitlerinde üstün yoğurma performansı sağlar.

Otomatik ve manuel kullanım seçenekleri sunan sistemde yoğurma süreleri üretim ihtiyacına göre kolayca ayarlanabilir. ****Kayış-kasnak tahrik sistemi ve çift devirli motor yapısı****, iki farklı hızda çalışma imkânı sağlayarak farklı hamur tiplerine uygun yoğurma performansı sunar.

Acil durdurma sistemi ve güvenlik korumalı kazan kapağı ile kullanıcı güvenliği ön planda tutulmuştur. Mikserin öne çıkan özelliklerinden biri olan ****bağımsız hareket edebilen mobil kazan sistemi****, yoğurma işlemi tamamlanan kazanın kolayca istenilen alana taşınmasına olanak tanır. Yedek kazan kullanımı sayesinde üretim süreçleri kesintiye uğramadan sürdürülebilir.

Mobil kazan sistemi, ****otomatik kaldırma ve devirme makineleriyle**** tam uyumlu çalışarak üretim süreçlerinde hız, verimlilik ve iş gücü tasarrufu sağlar.

****FİMAK Mobil Kazanlı Otomatik Spiral Mikser****; endüstriyel üretim yapan fırınlar, pastaneler ve büyük ölçekli işletmeler için güvenilir, verimli ve profesyonel bir çözümdür.

****FİMAK Automatic Spiral Mixer with Mobile Bowl**** is designed to meet professional production requirements by combining high performance and flexible operation. Its powerful kneading system quickly brings dough to the ideal consistency while adapting easily to different production capacities.

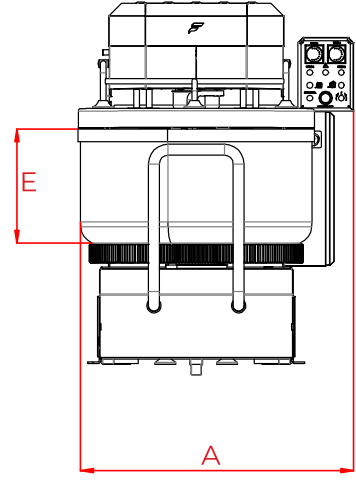
The ****stainless steel bowl, spiral, and knife system**** provide hygienic operation, durability, and long-lasting performance. Thanks to its specially designed system, the mixer also delivers high efficiency when working with low flour quantities, providing excellent kneading performance for different types of dough.

The system offers both ****automatic and manual operating modes****, with adjustable kneading times to suit different production requirements. Its ****belt-and-pulley drive system and two-speed motor**** provide two different operating speeds, allowing optimized kneading performance for various dough types.

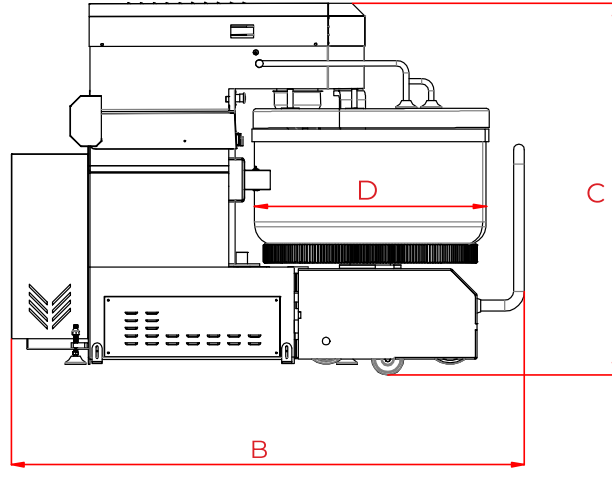
User safety is prioritized with an emergency stop system and a safety-protected bowl cover. One of the key features of the mixer is its ****independently movable mobile bowl****, which allows the bowl to be easily transported to the desired area after kneading. The use of a spare bowl also enables continuous production without interruptions.

The mobile bowl system is fully compatible with ****automatic bowl lifting and tipping machines****, improving production speed, efficiency, and labor savings.

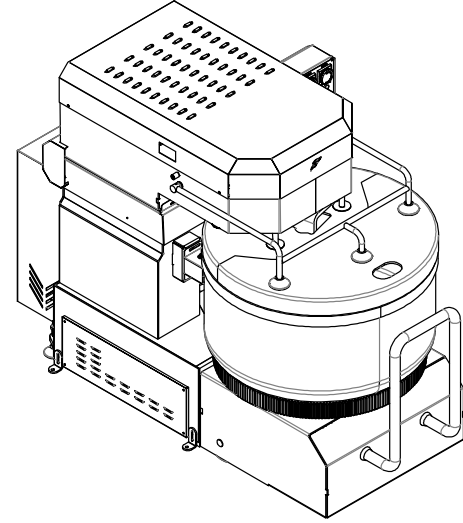
****FİMAK Automatic Spiral Mixer with Mobile Bowl**** is a reliable, efficient, and professional solution for bakeries, pastry shops, and large-scale industrial production facilities.



ÜST GÖRÜNÜŞ
Top View



YAN GÖRÜNÜŞ
Side View



PERSPEKTİF GÖRÜNÜŞ
Perspective View



Belirtilen gramaj değerleri %40 sıvı oranına göre hesaplanmıştır. Kullanılan hamur ve un çeşidine göre değerlerde farklılık oluşabilir. Baklava, yufka ve benzeri sert hamurlarda, makine performansı ve uzun ömürlü kullanım için cihazın %40 kapasite oranında kullanılması tavsiye edilir.

The specified weight values are calculated based on a 40% liquid ratio. Actual values may vary depending on the type of dough and flour used. For stiff doughs such as baklava and yufka, operating the machine at 40% of its capacity is recommended to ensure optimal performance and long service life.

MODEL	SPM 100M	SPM 200M	SPM 250M
Hamur Kapasitesi (kg)	100	200	250
Un Kapasitesi (kg)	62,5	125	150
Min. Hamur Yoğurma Kapasitesi (kg)	10	20	25
Kazan Ölçüleri Ø x h (mm) (D x E)	705 x 432	906 x 492	1004 x 492
Genişlik - A (mm)	900	1075	1145
Derinlik - B (mm)	1830	2000	2000
Yükseklik - C (mm)	1285	1405	1440
Spiral Döndürme Motor Gücü ve Devri (kw - dev/dk)	5.5 / 3.5 kw - 700 / 1400 dev / dk		12 / 8 kw - 715 / 1440 dev / dk
Spiral Dönüş Hızı (dev/dk)	105 - 210	100 - 200	
Kazan Döndürme Motor Gücü ve Devri (Kw - dev/dk)	1.5 kw / 710 dev / dk		
Kazan Dönüş Hızı (dev/dk)	15		
Makine Ağırlığı	924	1224	1286
Elektrik Bağlantısı	3P + N + E		
Elektrik Gücü (kw)	8,1	14,6	
Kontrol Sistemi	Manuel		



Ürünlerimiz hakkında detaylı
bilgi için QR kodu taratın!

Scan the QR code for detailed
information about our products!



OTOMATİK KALDIRMA DEVİRME MAKİNASI

Automatic Tilting Lift Machine

FKD Otomatik Kaldırma ve Devirme Makinası, FİMAK mobil kazanlı otomatik spiral mikser sistemleri ile tam uyumlu çalışacak şekilde geliştirilmiştir. Üretim sürecini hızlandıran ve iş gücünü minimuma indiren yapısı sayesinde endüstriyel hamur üretiminde maksimum verimlilik sağlar.

Mobil mikserde hazırlanan hamur, hareketli kazan sistemi sayesinde hiçbir manuel müdahaleye ihtiyaç duyulmadan güvenli ve hijyenik şekilde kesme makinesine aktarılır. Böylece üretim süreci hızlanırken ürün standardı korunur ve seri üretimde yüksek kapasite elde edilir.

Güçlü kaldırma ve kontrollü devirme mekanizması sayesinde ağır hamurların transferi kolaylıkla gerçekleştirilirken, operatör güvenliği ve kullanım konforu ön planda tutulmuştur. Sağlam gövde yapısı ve endüstriyel kullanıma uygun tasarımı ile uzun ömürlü ve güvenilir çalışma performansı sunar.

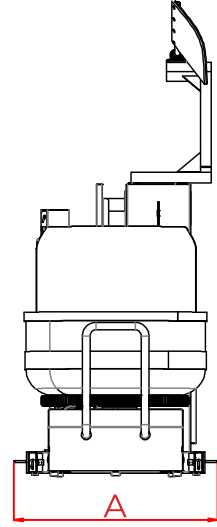
FKD Otomatik Kaldırma ve Devirme Makinası; modern üretim hatları için hijyen, hız ve verimliliği bir araya getirerek fırınlar, pastaneler ve yüksek kapasiteli üretim tesisleri için profesyonel çözümler sunmaktadır.

****FKD Automatic Lifting and Tipping Machine**** is designed to operate fully compatible with FIMAK automatic spiral mixer systems with mobile bowls. Its efficient design accelerates the production process and minimizes labor requirements, providing maximum efficiency in industrial dough production.

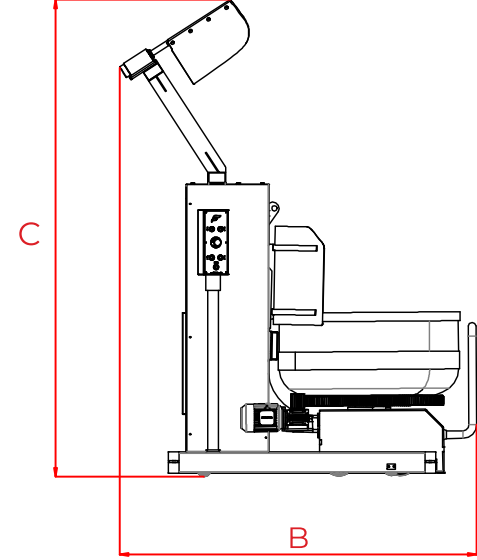
The dough prepared in the mobile mixer is transferred safely and hygienically to the dough divider through the mobile bowl system, without requiring manual intervention. This accelerates production, maintains product consistency, and enables high-capacity continuous production.

Thanks to its powerful lifting and controlled tipping mechanism, even heavy dough loads can be transferred easily and safely. Operator safety and ease of use are prioritized, while its robust construction and industrial-grade design ensure reliable and long-lasting performance.

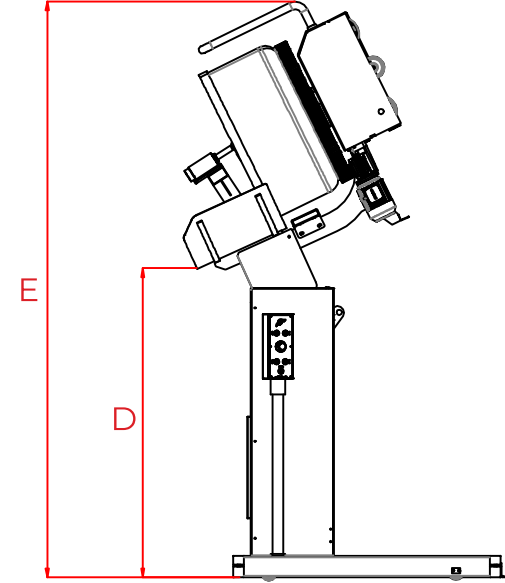
The ****FKD Automatic Lifting and Tipping Machine**** combines hygiene, speed, and efficiency for modern production lines, offering a professional solution for bakeries, pastry shops, and high-capacity production facilities.



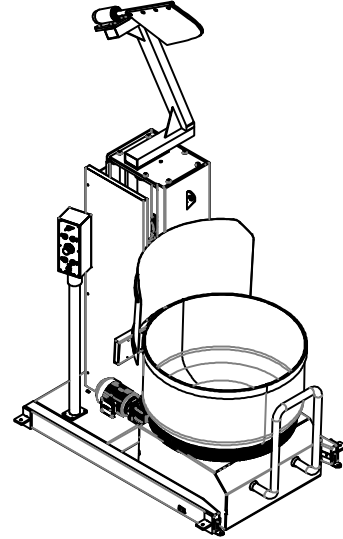
ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View



YAN GÖRÜNÜŞ
Side View



SİLİNDİR AÇIK GÖRÜNÜŞ
Cylinder Open View



PERSPEKTİF GÖRÜNÜŞ
Perspective View

MODEL	FKD 200	FKD 250
Hamur Kapasitesi (kg)	200	250
Kaldırma Kapasitesi (kg)	600	
Genişlik - A (mm)	1140	
Derinlik - B (mm)	2000	
Yükseklik - C (mm)	2675	
Hamur Dökme Yüksekliği - D (mm)	1760	
Max. Yükseklik - E (mm)	3300	
Makine Ağırlığı (kg)	580	
Elektrik Gücü (kw)	1,65	
Elektrik Bağlantısı	3P + N + E	
Hamur Dökme Açısı (derece)	30	
Mobil Araba (kazan) Yükselme Mesafesi (Strok) - S (mm)	550 (Kaldırma) / 450 (Devirme)	
Yükselme Hızı (mm/dk)	1000	
Kaldırma Sistemi	Hidrolik Sistem	
Kontrol Sistemi	Manuel	



// Belirtilen gramaj değerleri %40 sıvı oranına göre hesaplanmıştır. Kullanılan hamur ve un çeşidine göre değerlerde farklılık oluşabilir. Baklava, yufka ve benzeri sert hamurlarda, makine performansı ve uzun ömürlü kullanım için cihazın %40 kapasite oranında kullanılması tavsiye edilir.

The specified weight values are calculated based on a 40% liquid ratio. Actual values may vary depending on the type of dough and flour used. For stiff doughs such as baklava and yufka, operating the machine at 40% of its capacity is recommended to ensure optimal performance and long service life. **//**



Ürünlerimiz hakkında detaylı
bilgi için QR kodu taratın!

Scan the QR code for detailed
information about our products!

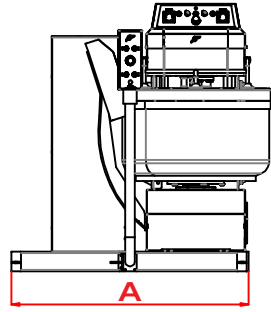


KALDIR DEVİR MAKİNASI

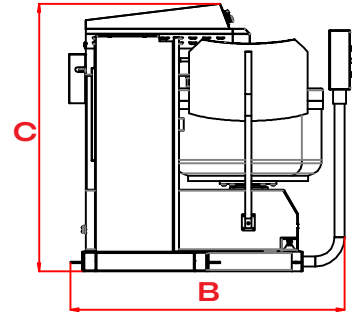
Lifting & Tipping Machine

FİMAK KDM 200, yüksek kapasiteli hamur üretimi için tasarlanmış profesyonel bir yoğurma çözümdür. Güçlü yoğurma sistemi ve otomatik devirme mekanizması sayesinde hamurun kolay ve verimli bir şekilde boşaltılmasını sağlar. Endüstriyel üretim süreçlerinde iş gücünü azaltırken üretim verimliliğini ve kullanım kolaylığını artırır.

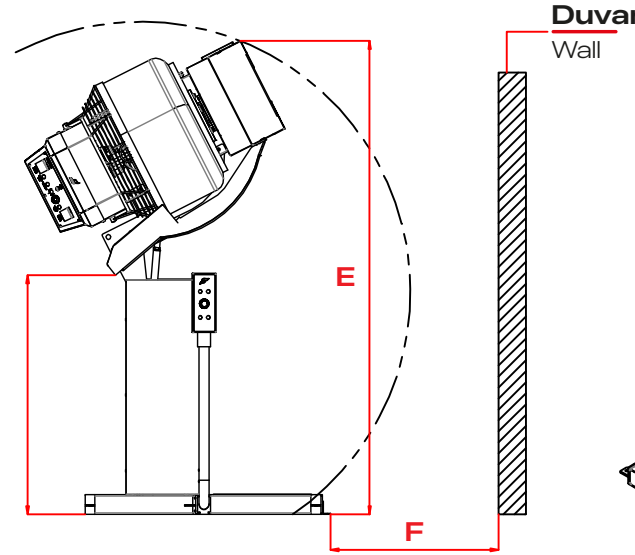
The FİMAK KDM 200 is a professional mixing solution designed for high-capacity dough production. Its powerful mixing system and automatic tilting mechanism enable easy and efficient dough discharge. Designed for industrial production environments, it helps reduce manual labor while improving production efficiency and ease of operation.



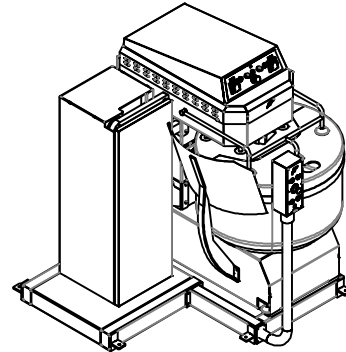
ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View



YAN GÖRÜNÜŞ
Side View



SİLİNDİR AÇIK GÖRÜNÜŞ
Cylinder Open View



PERSPEKTİF GÖRÜNÜŞ
Perspective View

MODEL	KDM 200
Hamur Kapasitesi (kg)	200
Un Kapasitesi (kg)	125
Min. Hamur Yoğurma Kapasitesi (kg)	20
Genişlik - A (mm)	1600
Derinlik - B (mm)	1170
Yükseklik - C (mm)	1650
Hamur Dökme Yüksekliği - D (mm)	1500
Max. Yükseklik - E (mm)	2820
Duvar ile Min. Mesafe - F (mm)	600
Spiral Döndürme Motor Gücü ve Devri (kw - dev/dk)	12 / 8 kw - 715 / 1440 dev / dk
Spiral Dönüş Hızı (dev/dk)	107 - 215
Kazan Döndürme Motor Gücü ve Devri (Kw - dev/dk)	1.5 kw / 1000 dev / dk
Kazan Dönüş Hızı (dev/dk)	15
Makine Ağırlığı	754
Elektrik Bağlantısı	3P + N + PE
Elektrik Gücü (kw)	14,6
Kontrol Sistemi	Manuel



// Belirtilen gramaj değerleri %40 sıvı oranına göre hesaplanmıştır. Kullanılan hamur ve un çeşidine göre değerlerde farklılık oluşabilir. Baklava, yufka ve benzeri sert hamurlarda, makine performansı ve uzun ömürlü kullanım için cihazın %40 kapasite oranında kullanılması tavsiye edilir.

The specified weight values are calculated based on a 40% liquid ratio. Actual values may vary depending on the type of dough and flour used. For stiff doughs such as baklava and yufka, operating the machine at 40% of its capacity is recommended to ensure optimal performance and long service life. **//**



Ürünlerimiz hakkında detaylı
bilgi için QR kodu taratın!

Scan the QR code for detailed
information about our products!



KESME TARTMA MAKİNASI

Cutting & Weighing Machine



Kesme Tartma Makinesi, hamur işleme teknolojisinin modern üretim ihtiyaçlarına uygun olarak geliştirilmiş en yeni sistemlerinden biridir. Hamuru sıkıştırmadan, yıpratmadan ve yapısını bozmadan istenilen gramajda hassas şekilde keserek standart ve kaliteli üretim sağlar.

Hamurun temas ettiği tüm yüzeyler paslanmaz çelikten üretilmiş olup hijyen, dayanıklılık ve uzun ömürlü kullanım sunar. Özel piston-silindir sistemi ile oluşturulan vakum teknolojisi sayesinde hamur, kendi doğal ağırlığıyla işlenir ve ürün yapısı korunur. Bu sistem, hamurun hava yapısını bozmadan daha sağlıklı ve homojen sonuçlar elde edilmesine yardımcı olur.

Otomatik yağlama sistemi sayesinde makinenin hareketli parçaları düzenli olarak yağlanır, böylece sürtünme ve aşınma minimum seviyeye indirilerek uzun süre yüksek performanslı çalışma sağlanır. Kullanılan tüm yağlama noktaları gıda üretimine uygun özel yağlarla desteklenmektedir.

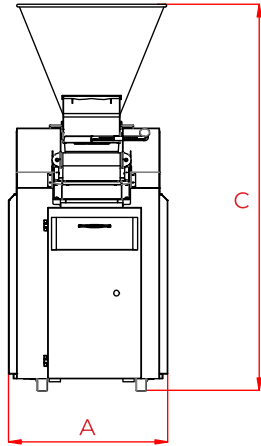
Ayarlanabilir gramaj sistemi sayesinde farklı ürün ve üretim ihtiyaçlarına kolayca uyum sağlayan Kesme Tartma Makinesi, yüksek kapasite, hassasiyet ve verimlilik arayan fırınlar, pastaneler ve endüstriyel üretim tesisleri için profesyonel bir çözümdür.

The Cutting & Weighing Machine is one of the latest systems developed to meet the modern production requirements of dough processing technology. It ensures standardized and high-quality production by precisely cutting dough into the desired weight without compressing, damaging, or altering its structure.

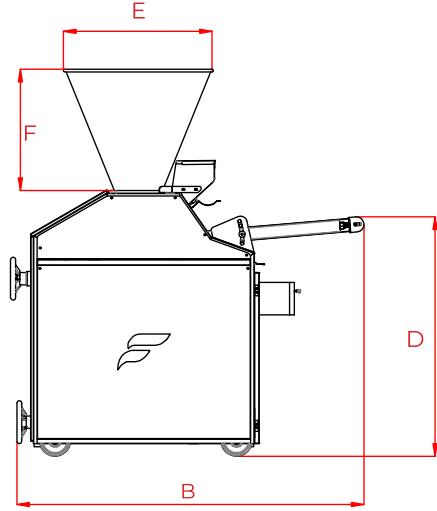
All surfaces that come into contact with the dough are manufactured from stainless steel, providing hygiene, durability, and long-lasting performance. Thanks to the vacuum technology created by the specially designed piston-cylinder system, the dough is processed using its natural weight, helping preserve its structure. This system enables healthier and more homogeneous results without disrupting the dough's air structure.

The automatic lubrication system regularly lubricates the machine's moving components, minimizing friction and wear while ensuring high-performance operation over an extended period. All lubrication points are equipped with special food-grade lubricants suitable for food production.

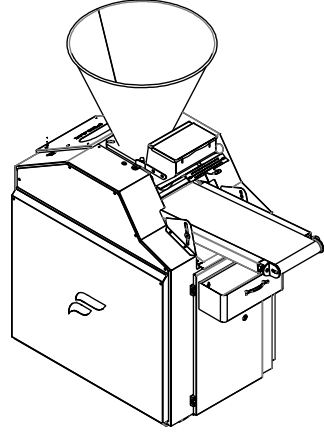
With its adjustable weight system, the Cutting & Weighing Machine easily adapts to different products and production requirements. It is a professional solution for bakeries, pastry shops, and industrial production facilities seeking high capacity, precision, and efficiency.



ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View



YAN GÖRÜNÜŞ
Side View



PERSPEKTİF GÖRÜNÜŞ
Perspective View



“ Kesme kapasitesi, hamur tipi ve ürün ağırlığına bağlı olarak değişiklik gösterebilir.

Belirtilen gramaj aralıkları, %40 su oranına sahip standart ekmek hamuru baz alınarak hesaplanmıştır. Kullanılan un çeşidi ve su-un oranına bağlı olarak gramaj değerlerinde %3'ten başlayan sapmalar görülebilir.

Cutting capacity may vary depending on the dough type and product weight.

The specified weight ranges are calculated based on standard bread dough with a 40% water content. Variations may occur depending on the type of flour used and the water-to-flour ratio. Depending on these factors, deviations in portioning weights may start at 3%. **”**

MODEL	KTM 60	KTM 70	KTM 80	KTM 90	KTM 100	KTM 110	KTM 130
Kesme Kapasitesi	1000 - 2000						
Gramaj Aralığı (gr)	60 - 150	65 - 200	70 - 350	90 - 420	100 - 500	120 - 600	200 - 800
Genişlik - A (mm)	650						
Derinlik - B (mm)	1430						
Yükseklik - C (mm)	1550						
Hamur Çıkış - D (mm)	810 - 1070						
Büyük Bunker Ölçüleri - E x F (mm)	900 x 530 - 120 kg						
Küçük Bunker Ölçüleri - E x F (mm)	600 x 500 - 60 kg						
Makine Ağırlığı (kg)	510						
Elektrik Gücü (kw)	1,5						
Elektrik Bağlantısı	3P + N + PE						
Kontrol Sistemi	Manuel						



Ürünlerimiz hakkında detaylı
bilgi için QR kodu taratın!

Scan the QR code for detailed
information about our products!



KONİK ÇEVİRME MAKİNASI

Conical Rounding Machine



Konik Çevirme Makinesi, hamur şekillendirme sürecinde yüksek verimlilik ve standart ürün kalitesi sağlayan profesyonel bir sistemdir. Alüminyumdan üretilmiş konik gövde ve spiral formda yerleştirilmiş alüminyum kollar sayesinde hamura hassas ve homojen bir yuvarlama işlemi uygulanır.

Kesme-tartma makinesinden gelen hamur, alüminyum giriş oluğuna kontrollü şekilde aktarılır ve yuvarlama tamburu ile yönlendirici oluklar sayesinde istenilen formu alarak dinlendirme ünitesine iletilir. Bu yapı, üretim hattında düzenli ve kesintisiz bir akış sağlar.

Hamurun yüzeylere yapışmasını önlemek amacıyla un eleme tertibatı kullanılarak boşaltma oluğuna yapışma riski minimuma indirilir. Ayrıca havalandırma sistemi sayesinde oluklara verilen hava akışı, hamurun tambura ve yüzeylere yapışmasını engelleyerek daha temiz ve verimli bir çalışma ortamı oluşturur.

Tüm alüminyum aksam, isteğe bağlı olarak teflon kaplama ile üretilmekte olup hijyen, dayanıklılık ve kolay temizlenebilirlik avantajı sunar. Standart olarak 50–150 gram aralığında çalışabilen makine, ayarlanabilir kol yapısı sayesinde 100–1000 gram aralığında farklı hamur gramajlarına da uyum sağlayacak şekilde üretilmektedir.

Konik Çevirme Makinesi; fırınlar, pastaneler ve endüstriyel üretim tesisleri için yüksek hassasiyet, hijyen ve süreklilik sağlayan modern bir hamur şekillendirme çözümüdür.

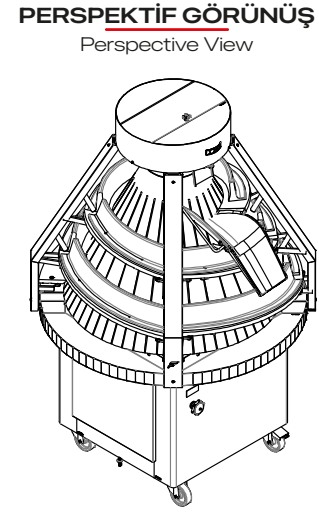
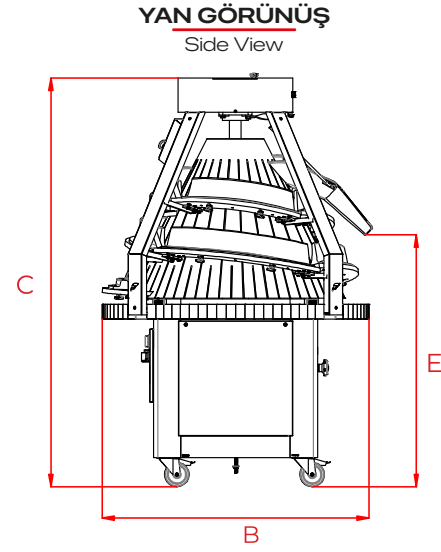
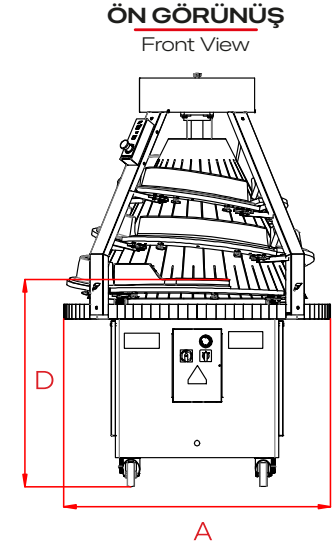
The Conical Rounding Machine is a professional system designed to provide high efficiency and consistent product quality during the dough shaping process. Its aluminum conical body and spiral-shaped aluminum arms ensure precise and uniform rounding of the dough.

The dough coming from the Cutting & Weighing Machine is transferred in a controlled manner through the aluminum infeed chute. Guided by the rounding drum and directing channels, the dough takes the desired shape before being transferred to the intermediate proofing unit. This design ensures a smooth and continuous flow throughout the production line.

A flour-sifting system is used to prevent the dough from sticking to the surfaces, minimizing the risk of adhesion to the discharge chute. In addition, the ventilation system provides airflow through the channels, preventing the dough from sticking to the drum and surfaces while creating a cleaner and more efficient working environment.

All aluminum components can optionally be manufactured with a Teflon coating, providing enhanced hygiene, durability, and ease of cleaning. The machine is designed to operate with dough weights ranging from 50–150 grams as standard, while its adjustable arm structure allows it to accommodate different dough weights between 100–1000 grams.

The Conical Rounding Machine is a modern dough-shaping solution designed for bakeries, pastry shops, and industrial production facilities, offering high precision, hygiene, and continuous operation.



KÇM 2000A ve KÇM 2000A-C modellerinde huni ve üst kollar, isteğe bağlı olarak teflon kaplamalı üretilebilir. Makine, isteğe bağlı olarak 9 veya 11 kollu üretilebilir. 9 kollu modellerde hamur çıkışı sola, 11 kollu modellerde ise sağa doğrudur.

For the KÇM 2000A and KÇM 2000A-C models, the hopper and upper arms can optionally be manufactured with a Teflon coating. The machine can optionally be manufactured with 9 or 11 arms. In 9-arm models, the dough exits to the left, while in 11-arm models, it exits to the right.

MODEL	KÇM 1000S	KÇM 2000A	KÇM 2000A-C
Yuvarlama Kapasitesi (Adet/Saat)	1000 - 2000		
Gramaj Aralığı (gr)	50 - 150	100 - 1000	
Unluk Kapasitesi (kg)	3	3	1
Genişlik - A (mm)	950	1100	
Derinlik - B (mm)	950	1100	
Yükseklik - C (mm)	1580	1660	
Hamur Girişi - D (mm)	930	870	
Hamur Çıkışı - E (mm)	1040		
Kol Mekanizmaları	Sabit Kol	Ayarlanabilir Kol	Tek Merkezden Ayarlanabilir Kol
Kol Sayısı / Toplam Uzunluk (mm)	10 / 4600	10 / 5280	
Makine Ağırlığı (kg)	255	385	420
Elektrik Gücü (kw)	1,1		
Elektrik Bağlantısı	3P + N + PE		
Kontrol Sistemi	Manuel		



Ürünlerimiz hakkında detaylı
bilgi için QR kodu taratın!

Scan the QR code for detailed
information about our products!



ARA DİNLENDİRME MAKİNASI

Intermediate Proofer



FİMAK Endüstriyel Ara Dinlendirme Makinesi, hamurun şekillendirme öncesinde ideal dinlenme süresine ulaşmasını sağlayarak üretim kalitesini artırmak amacıyla geliştirilmiştir. İşletmenin üretim kapasitesi ve ihtiyaç duyulan dinlendirme süresine göre farklı seçeneklerle üretilmektedir.

Makinenin iskelet yapısı, şasisi, dış kapakları ve salıncak sistemi paslanmaz çelikten üretilmiş olup hijyenik, dayanıklı ve uzun ömürlü kullanım sunar. Temizlik ve bakım kolaylığı sağlamak amacıyla çıkarılabilir plastik file sistemi kullanılmıştır. Dayanıklı file yapısı sayesinde 100–1000 gram aralığındaki hamurlar güvenli şekilde taşınabilmektedir.

Kullanım kolaylığı sağlayan elektrik kontrol panelleri, operatör erişimini artırmak amacıyla makinenin her iki yanında konumlandırılmıştır. Ayrıca kesme, yuvarlama ve şekil verme makineleri ile entegre çalışabilmesi için elektrik panosunda bağlantı prizleri bulunmaktadır. Böylece üretim hattında uyumlu ve kesintisiz çalışma sağlanır.

Kayar mekanizmalı çıkış bandı sistemi sayesinde hamur çıkışı sağ veya sol yönlü olarak kolayca ayarlanabilmekte, bu da farklı üretim hatlarına esnek uyum avantajı sunmaktadır.

FİMAK Ara Dinlendirme Makinesi; hijyen, verimlilik ve düzenli üretimi bir araya getirerek modern fırınlar, pastaneler ve endüstriyel hamur işleme tesisleri için profesyonel bir çözüm sunmaktadır.

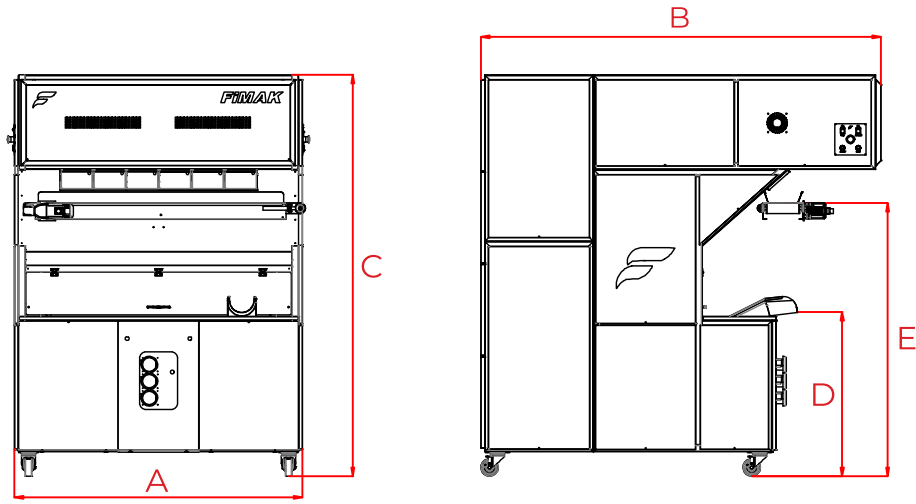
The FİMAK Industrial Intermediate Proofer is designed to improve production quality by ensuring that the dough reaches the ideal resting time before shaping. It can be manufactured in different configurations according to the production capacity of the facility and the required proofing time.

The machine's frame, chassis, outer covers, and swing system are manufactured from stainless steel, providing hygienic, durable, and long-lasting operation. A removable plastic mesh system is used to facilitate cleaning and maintenance. Thanks to its durable mesh structure, dough pieces ranging from 100–1000 grams can be transported safely.

The electrical control panels are positioned on both sides of the machine for easy operator access. In addition, the electrical panel is equipped with connection sockets to enable integration with cutting, rounding, and shaping machines. This ensures smooth and uninterrupted operation throughout the production line.

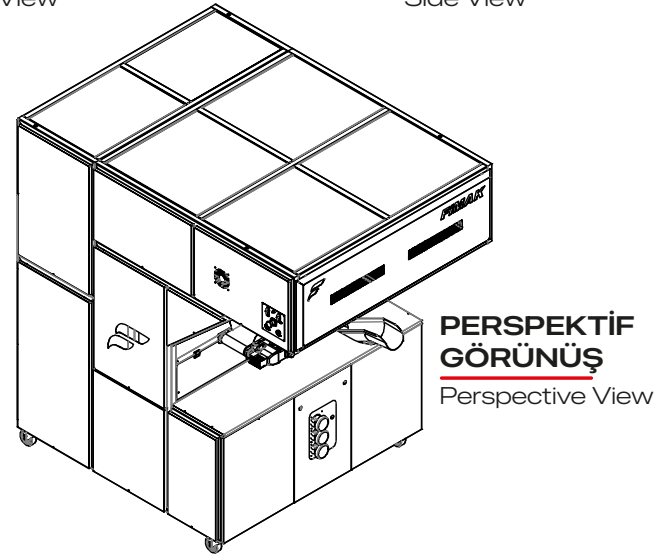
Thanks to the sliding discharge conveyor system, the dough outlet can be easily adjusted to either the right or left side, providing flexible compatibility with different production line configurations.

The FİMAK Intermediate Proofer offers a professional solution for modern bakeries, pastry shops, and industrial dough processing facilities by combining hygiene, efficiency, and consistent production.



ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View

YAN GÖRÜNÜŞ
Side View



PERSPEKTİF GÖRÜNÜŞ
Perspective View



MODEL	SMALL 6	SMALL 8	SMALL 10	LARGE 6	LARGE 8	LARGE 10
Hamur Kapasitesi (Adet)	144	192	240	240	320	400
Salıncak Sayısı	24	24	24	40	40	40
Salıncaktaki File Sayısı	6	8	10	6	8	10
Hamur Ağırlığı (gr)	100 - 1000					
File Ölçüsü (mm)	190 x 190					
Dinlendirme Zamanı (dk.)	0:40 - 4	0:40 - 5:20	0:40 - 6:30	1:10 - 7	1:10 - 9:30	1:10 - 11:30
Genişlik - A (mm)	1650	2020	2400	1650	2020	2400
Derinlik - B (mm)	1670		2290			
Yükseklik - C (mm)	2300					
Hamur Girişi - D (mm)	1030					
Hamur Çıkışı - E (mm)	1480					
Makine Ağırlığı (kg)	725	805	870	985	1066	1135
Elektrik Gücü (kw)	0,8					
Elektrik Bağlantısı	3P + N + PE					
Kontrol Sistemi	Manuel					



Ürünlerimiz hakkında detaylı
bilgi için QR kodu taratın!

Scan the QR code for detailed
information about our products!



UZUN ŞEKİL VERME MAKİNASI

Long Moulder Machine



Uzun Şekil Verme Makinesi, hamura standart ve kaliteli form kazandırmak amacıyla geliştirilmiş yüksek verimli bir hamur işleme sistemidir. İki veya dört adet polyamid merdane yardımıyla hamur istenilen ölçülerde açılır ve özel yastık sistemi sayesinde istenilen boy ve kalınlıkta şekillendirilir.

Kademesiz ayarlanabilir merdane sistemi sayesinde merdane açıklığı 0–30 mm arasında hassas şekilde ayarlanabilmekte, böylece farklı hamur çeşitleri ve ürün ölçülerine kolayca uyum sağlanmaktadır. Merdaneler üzerinde bulunan yaylı sıyırma mekanizması, hamurun yüzeylere yapışmasını önleyerek kesintisiz ve düzenli çalışma imkânı sunar.

Polyester dokuma yapıya sahip, yüksek mukavemetli taşıma bandı ve ayarlanabilir merdane grubu sayesinde hamura 400 mm uzunluğa kadar şekil verilebilmektedir. Katlama zinciri ve tüm ilgili aksam paslanmaz çelikten üretilmiş olup hijyenik, dayanıklı ve uzun ömürlü kullanım sağlar.

Saatte 2000 adet hamur şekillendirme kapasitesine sahip olan makine, 80–1000 gram aralığındaki hamurları yüksek hassasiyetle işleyebilmektedir. Uzun Şekil Verme Makinesi; pide, ekmek ve benzeri ürünlerin seri üretiminde standart kalite, hız ve verimlilik sağlayarak modern üretim tesisleri için profesyonel bir çözüm sunmaktadır.

The Long Moulder Machine is a high-efficiency dough processing system designed to give dough a consistent and high-quality shape. Using two or four polyamide rollers, the dough is sheeted to the desired dimensions and shaped to the required length and thickness with the help of a specially designed cushion system.

Thanks to the steplessly adjustable roller system, the roller gap can be precisely adjusted between 0–30 mm, allowing the machine to easily accommodate different types of dough and product dimensions. The spring-loaded scraper mechanism on the rollers prevents the dough from sticking to the surfaces, ensuring smooth and continuous operation.

With its high-strength polyester-woven conveyor belt and adjustable roller assembly, the machine can shape dough pieces up to 400 mm in length. The folding chain and all related components are manufactured from stainless steel, providing hygienic, durable, and long-lasting operation.

With a production capacity of up to 2,000 dough pieces per hour, the machine can process dough weights ranging from 80–1000 grams with high precision. The Long Moulder Machine is a professional solution for modern production facilities, providing consistent quality, speed, and efficiency in the mass production of pide, bread, and similar products.



ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View

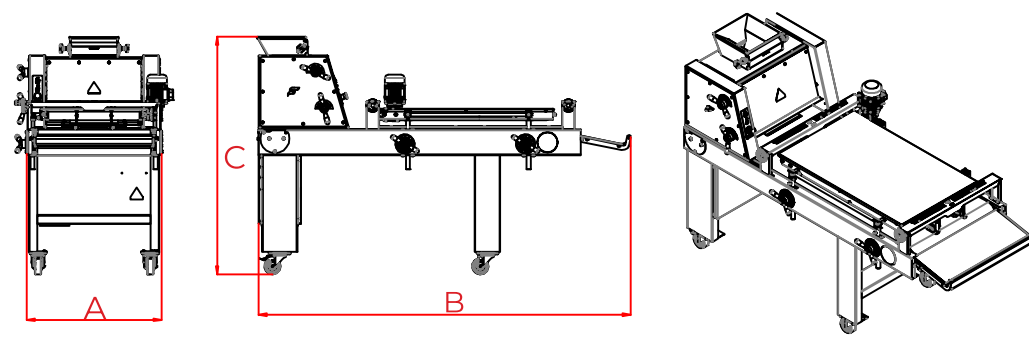
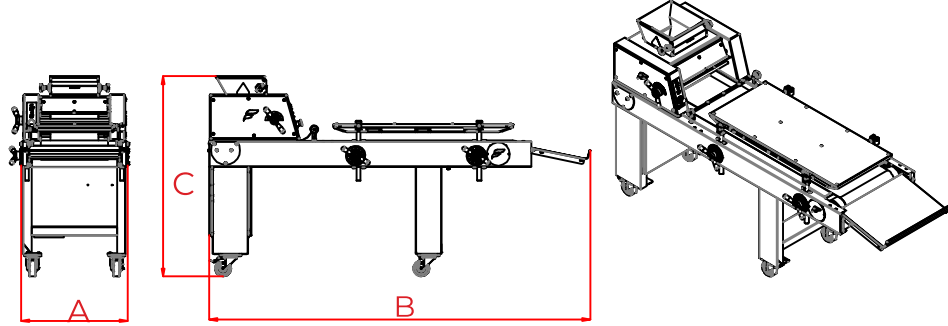
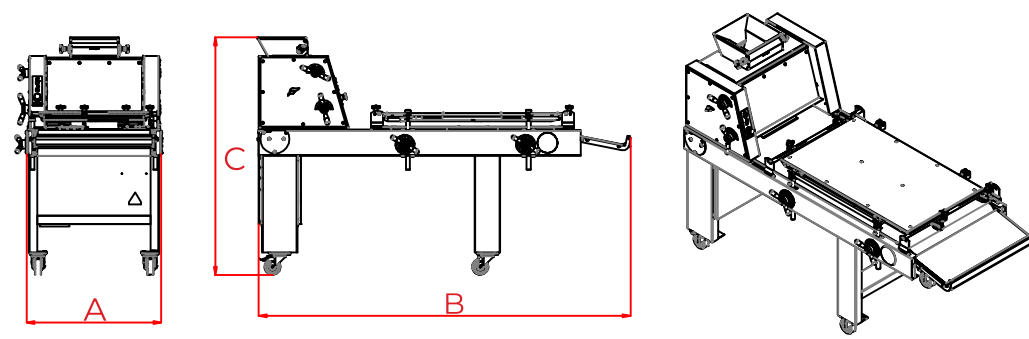
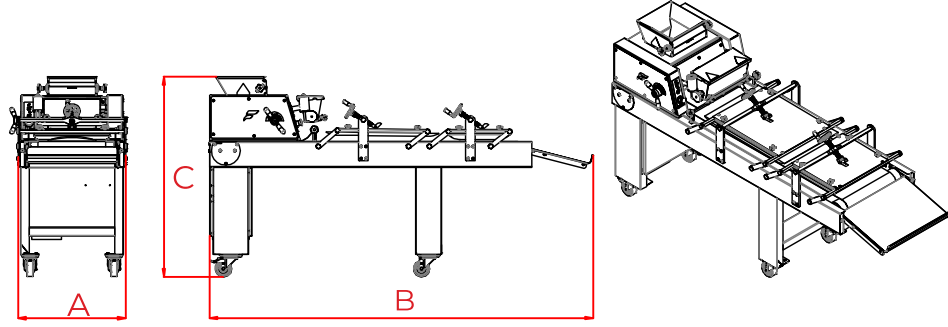
YAN GÖRÜNÜŞ
Side View

PERSPEKTİF GÖRÜNÜŞ
Perspective View

ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View

YAN GÖRÜNÜŞ
Side View

PERSPEKTİF GÖRÜNÜŞ
Perspective View



ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View

YAN GÖRÜNÜŞ
Side View

PERSPEKTİF GÖRÜNÜŞ
Perspective View

ÖN GÖRÜNÜŞ
Front View

YAN GÖRÜNÜŞ
Side View

PERSPEKTİF GÖRÜNÜŞ
Perspective View

MODEL	UŞV 3000M	UŞV 3000MB	UŞV 3000MT	UŞV 3000MTS
Şekil Verme Kapasitesi (Adet/Saat)	2000			
Şekil Verme Ağırlığı (gr)	80 - 1000	80 - 1000	30 - 1000	80 - 1000
Şekil Verme Bant Genişliği (mm)	680	680	420	420
Merdane Sayısı	4	4	2	2
Genişlik - A (mm)	910	910	740	740
Derinlik - B (mm)	2400	2400	2400	2400
Yükseklik - C (mm)	1470	1470	1240	1240
Max. Hamur Uzunluğu (mm)	550	550	400	400
Max. Hamur Kalınlığı (mm)	95	50	70	70
Elektrik Gücü (kw)	1,1	1,35	1,1	1,1
Elektrik Bağlantısı	3P + N + PE			
Kontrol Sistemi	Manuel			

KONYA

Konya Organize Sanayi Bölgesi
Evrenköy Cad. No: 35 42250
KONYA/TÜRKİYE

Telefon +90 332 239 00 81
Faks +90 332 239 00 70
info@fimamakina.com.tr

İSTANBUL

Basın Ekspres Yolu Bahariye Cad. Mehmet Akif Mah
Süphan Sok. No:35 İkitelli/İSTANBUL/TÜRKİYE

Telefon +90 212 471 20 76
Faks +90 212 471 20 77
info@fimamakina.com.tr

50.yıl