



[www.demiriscelik.com](http://www.demiriscelik.com)



### DÖNER ARABALI EKMEK FIRIN

Pastaneler ve süpermarketler için özel üretilmiş olan fırınımız orta büyüklükte olup; isteğe bağlı olarak dokunmatik, bilgisayar kontrollü veya manuel kumanda panelli olarak üretilmektedir. İç ve dış gövde tamamen paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Korozyon ve ısıya karşı dayanıklıdır.

#### Döner Fırınlar

Verimlilik, kaliteli ürün, homojen pişirme dengesi ve daha fazla enerji tasarrufu isteyen fırıncılar için yeniden tasarlanmıştır.

Kullanıcısına uzun yıllar sorunsuz hizmet verebilmesi için, yanma odası paslanmaz çelikten imal edilmiş ve mukavemeti artırılmıştır.

Pişirme kabini içerisinde hava akış kanalları ayarlanabilmektedir. Böylelikle üst veya alt kat ya da tavanın sağ veya sol tarafı fark etmeksizin tüm yüzeylere sıcak hava eşit şekilde ulaşır ve dengeli bir pişirme sağlanır.

Yenilenen buhar sistemi sayesinde bol miktarda nem fazlaca sağlanabilmektedir.

Elektrik, gaz veya dizel enerji kaynakları ile çalışabilmektedir.

#### Opsiyonlar:

Elektrik, gaz veya dizel yakıt sistemi

The oven specially designed for bakeries which they want productivity, quality product, homogeneous baking characteristic and more energy saving.

To ensure long term usage, oven burning chamber is produced by stainless steel

Air flow channels are adjustable that inside of the baking chamber. So hot air reach equally to all surfaces and obtains equal baking, regardless of up or down floor, right or left side of the tray.

Required steam quantity is always ready by the newly designed powerful steam generator.

The oven can either use diesel or electrical energy.

#### Option:

Electric, gas or diesel burner

Right or left side burner position

Manual button or touchscreen control panel

#### الفرن الدوار:

تم تصميمه مجددا لأصحاب الأفران الذين يرغبون بأفران الأكثر توفيراً للطاقة. حسب الطلب يمكن الانتاج إما بأزرار رقمية أو يدوية. وحتى يخدم مستخدمه سنوات طويلة دون مشاكل تم تصنيع غرفة الاحتراق من معدن الفولاذ لزيادة المقاومة. داخل كيبنة الطبخ، يمكن تعبير قنوات تدفق الهواء. وبهذا الشكل الطبقات العلوية والسفلية أو القاعدة اليمنى أو اليسارية بدون أي فرق يصل الهواء الساخن بشكل متساوي لكل الوجوه، ويؤمن الطبخ المتوازن ويتم تأمين رطوبة زائدة بفضل نظام البخار المتجدد يمكنه العمل بطاقة الديزل أو الغاز أو الكهرباء الخيارات:

- الكهرباء- الغاز او نظام احتراق ديزل
- مدخل جهنمي يساري او يميني
- يدوي او رقمي

New Demiris Celik rotary oven uses double steaming device for saturated steam.

Yeni Demiriş Çelik döner fırınlarda doymun buhar için çift fıskiye sistemi kullanıldı.



## KATLI FIRIN

## STEAM TUBE DECK OVENS

The deck ovens ensure the heat with the circulation of the liquid that is heated between the decks. Each decks ceiling and surface is covered with these tubes. It ensures equal heating circulation in each point of the baking surface so equal baking balance is guaranteed.

Steam generator is separately available for each and every deck available in the oven. These tubes are all independent and can be opened and closed separately, with this system it is easy to control the heat and vapor on every layer making it useful when baking cakes.

Due to its insulation system the oven provides quick heat collection and balanced heat delivery and it also helps with the economising the energy.

### الفرن الطابقي

تم تطويره بشكل خاص بنظام الانتشار مدعم بأساس حجري مقاوم للحرارة. بفضل هذا النظام فإن جميع الطوابق في الفرن الطابقي سوف تصل إليها الحرارة بشكل متعادل وبالتالي الحصول على نتائج طبخ ممتازة. وبالنسبة لكل طابق يوجد أنابيب بخار لإنتاج البخار القوي جداً بالمقدار المطلوب. هذه الأنابيب يمكن أن تفتح وتغلق كل واحدة بشكل مستقل، بهذا الشكل يمكن ضبط مقدار البخار لكل طابق في الفرن. هذا يعني أنه في نفس الوقت يمكن طهي أنواع أخرى من الكعك الخ. وباستخدام مواد عزل ممتازة تم تحقيق عزل عالي وبالتالي الحد من ضياع الحرارة والطاقة.

Katlı fırınlar özel geliştirilmiş sirkülasyon sistemi ve ısı dayanımlı taş tabanlarla donatılmıştır. Bu sistem sayesinde katlı fırının tüm katlarında eşit ısı dağılımı sağlanarak mükemmel bir pişme neticesi elde edilir.

Her kat için istenilen miktarda çok güçlü buhar üreten buhar tüpleri bulunmaktadır. Bunlar birbirinden bağımsız olarak açılıp kapanabilir, böylece her katın buhar miktarı ayarlanabilmektedir.

Bu işe aynı anda değişik tipte pasta v.b. türlerin pişirmesini mümkün kılar.

Yüksek izolasyon değerli yalıtım malzemesi kullanılarak ısı kayıpları önlenmiş ve enerji tasarrufu sağlanmıştır.



Demiris Celik Steam tube ovens ensure the heat with the circulation of the liquid that is heated between the decks

Demiriş Çelik katlı fırınlarda özel geliştirilmiş sirkülasyon sistemi ve ısı dayanımlı taş tabanlarla donatılmıştır.





## FLOUR SIFTING MACHINE

### UN ELEME MAKİNASI

- Paslanmaz kaliteli saç gövde
- Sıkışmış ve rutubetli olan unu havalandırarak eleme işlevini yapar
- Unun içindeki istenmeyen yabancı maddeleri makineye bağlanan çöp torbasında toplar.
- Hazneye boşaltılan un helezon sistemiyle eleme haznesine aktarılır ve ipek elek dediğimiz eleme sisteminden geçerek un elenir.
- Elenen un çıkış haznesinden hamur yoğurma makinesine havalandırılmış ve elenmiş olarak aktarılır.
- Örneğin kıl, kum inceliğindeki benzer cisimleri geçirmez.
- Temiz ve sağlıklı mamul üretimi için şarttır.
- Paslanmaz olduğundan sağlığa uygundur.
- Sessiz ve titreşimsiz çalışır.
- Tekerlekli olup kolay taşınabilir.
- Opsiyonel helezon boyu istenilen uzunlukta yapılır.
- İmalat ve montaj hatalarına karşı 2 yıl garantilidir.

Kapasite : 50 kg un / 75 sn Eleme

En (mm) : 730

Boy (mm): 800

Yükseklik (mm) : 1750

Motor : 0,92 kw

Makine Ağırlığı (Kg) : 88

- Stainless quality tin body.
- The machine can sift humid and compressed flour by means of aeration.
- The unwanted material in the flour is dumped in a trash bag connected to the machine.
- The flour emptied in the tank using the helix system is transferred to the sifting chamber where the real flour is sifted using the silk sieve.
- The well sieved and aerated flour is then transferred to the dough kneading machine.
- Sand, hair and all other types of unwanted material cannot pass through the sieve.
- Essential for clean and hygienic production.
- The product is hygienic due to its stainless feature.
- The product is silent and non vibrant when working.
- Due to the wheels at the bottom of the product it is easily movable.
- The product can also be produced according to the height of the helix.
- It has a 2 year guarantee for manufacture and installation faults.

Capacity: 50 kg flour / 70 seconds sifting time

Width (mm): 730

Length (mm): 800

Height (mm): 1750

Motor: 0,92 kw

Machine Weight: 88kg

#### آلة غربلة الطحين:

#### الميزات العامة:

- هيكل صاج ضد الصدأ جودة
- وظيفة غربلة الطحين المتماسك ونو الرطوبة عن طريق التهوية
- تجمع الشوائب غير المرغوب فيها في كيس قمامة ملحق بالآلة.
- يتم غربلة الطحين مروراً بنظام الغربلة الذي ندعوه غربال الحرير، يتم نقل الطحين المنخول إلى الخزان عن طريق نظام الحلزون.
- بعد أن تمت عملية التهوية والغربلة للطحين، يُنقل من الخزان إلى آلة العجن.
- على سبيل المثال، لا تسمح بمرور الأجسام المشابهة للشعر والرمل.
- ضرورية جداً لإنتاج صحي ونظيف.
- ملائمة وصحية لأنها مقاومة للصدأ.
- تعمل بدون صوت وبدون اهتزاز.
- من الممكن أن يكون لها عجلات لتسهيل النقل.
- طول الحلزون اختياري، حسب الطول المطلوب.
- كفاءة عامين ضد سوء التصنيع أو التركيب.

السعة:	غربلة 50 كغ طحين / 75 ثانية
العرض:	730 ملم
الطول:	800 ملم
الارتفاع:	1750 ملم
المحرك:	0.92 كيلو واط
وزن الآلة:	88 كغ

New Demiris Celik Flour sifting machine can sift humid and compressed flour by means of aeration.

Yeni Demiriş Çelik un eleme makinaları Sıkışmış ve rutubetli olan unu havalandırarak eleme işlevini yapar



## HAMUR YOĞURMA MİKSERİ

### DOUGH KNEADING MACHINE

#### Stationary Vessel Spiral Mixer

The spiral dough kneading machine, compared to the other classic dough vessels is time saving and is preferred by most bakeries and confectioneries.

At the same time the mixer gives you a homogenous mixture of the dough making the volume of the bread bigger.

The machine can be used in automatic or manual form, it also contains two timers.

The vessel, spiral arm and the cutting knife are all made from stainless steel. The vessel can also be turned in the opposite direction.

The machine works silently because of the vee belt drive system that it possesses.

There is a tap on the top part of the vessel mainly used as the water input source.

An optional dough hotness sensor unit can be fixed on the mixer if needed.

#### Sabit Kazanlı Spiral Mikser

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

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

Makine manuel veya otomatik olarak çalıştırılabilir ve iki adet zaman ayarı mevcuttur.

Kazan, spiral kol ve kesme bıçağı paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Kazan ters istikamette döndürülebilir.

Kayış kasnak tahrik sistemine sahip olduğundan sessiz çalışır.

Su girişi için kazan üzerinde musluk bulunmaktadır.

İsteğe bağlı olarak hamurun sıcaklığını ölçen bir sensör ünitesi mikserre takılabilir.

#### خلط العجين:

يتم ترجيح خلطات العجين اللولبية من قبل المخابز وصانعي الحلويات لأنها تختصر زمن عملية العجن عن المراجل الكلاسيكية (التقليدية)

وفي نفس الوقت سيتم الحصول على خليط العجين بشكل متجانس أكثر، ما يعني أن حجم الخبز يصبح أكبر

يمكن أن تعمل الآلة بشكل أوتوماتيكي أو يدوي، كما يتوفر اثنين من خيارات الزمن المرجل (القازان)، اللولب، وسكين التقطيع مصنعة من الفولاذ المقاوم للصدأ ويمكن استدارة القازان في الاتجاه المعاكس.

تعمل بصمت بسبب نظام التحريك؛ البكرة والحزام (القشاطر)

يتواجد على سطح المرجل صنوبر لأجل الماء

اختيارياً، يمكن تركيب وحدة استشعار لقياس درجة حرارة العجين في الخلط



Demiris Celik The spiral dough kneading machine, compared to the other classic dough vessels is time saving and is preferred by most bakeries and confectioneries.

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





## HAMUR KESME MAKİNASI

En son yapısal ve teknolojik yenilikler ile, yılların deneyim ve bilgi birikiminin harmanlanması sonucunda yeniden tasarlanan hamur kesme makinemiz sayesinde; hamur örselenmeden, herhangi bir sıkıştırma işlemine maruz kalmadan ve çok hassas ağırlık değerleri ile kesilir.

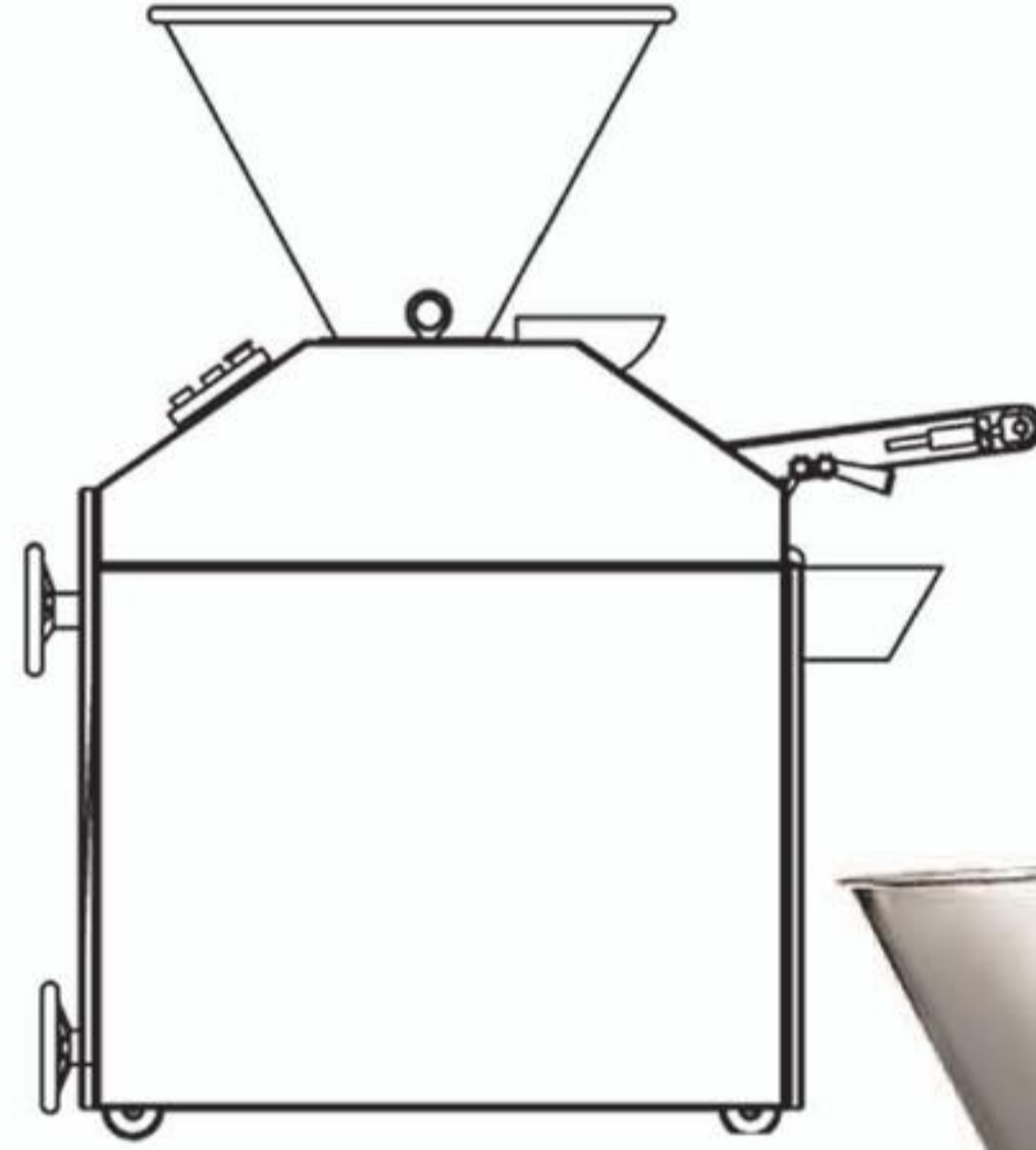
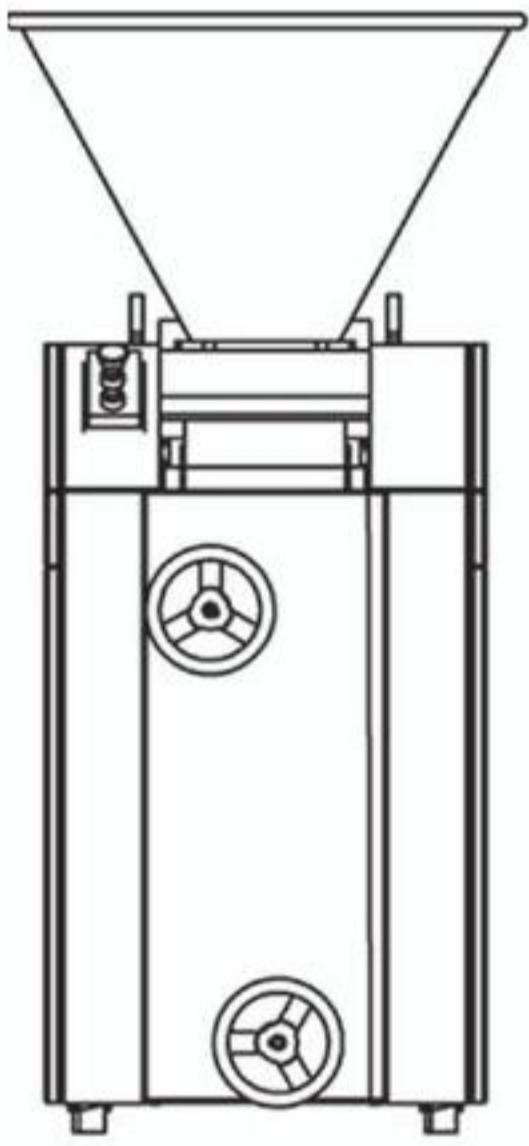
Hamur hunisi ve dış kapaklar paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Gramaj ayarlaması isteğe bağlı olarak el çarkı ya da dokunmatik ekran üzerinden yapılabilir.

Dakikada 40 ila 80 hamur arasında kesim yapabilir.

Gramaj aralıkları 50-200 gr, 100-600 gr yada 250-1000 gr olarak seçilebilir.

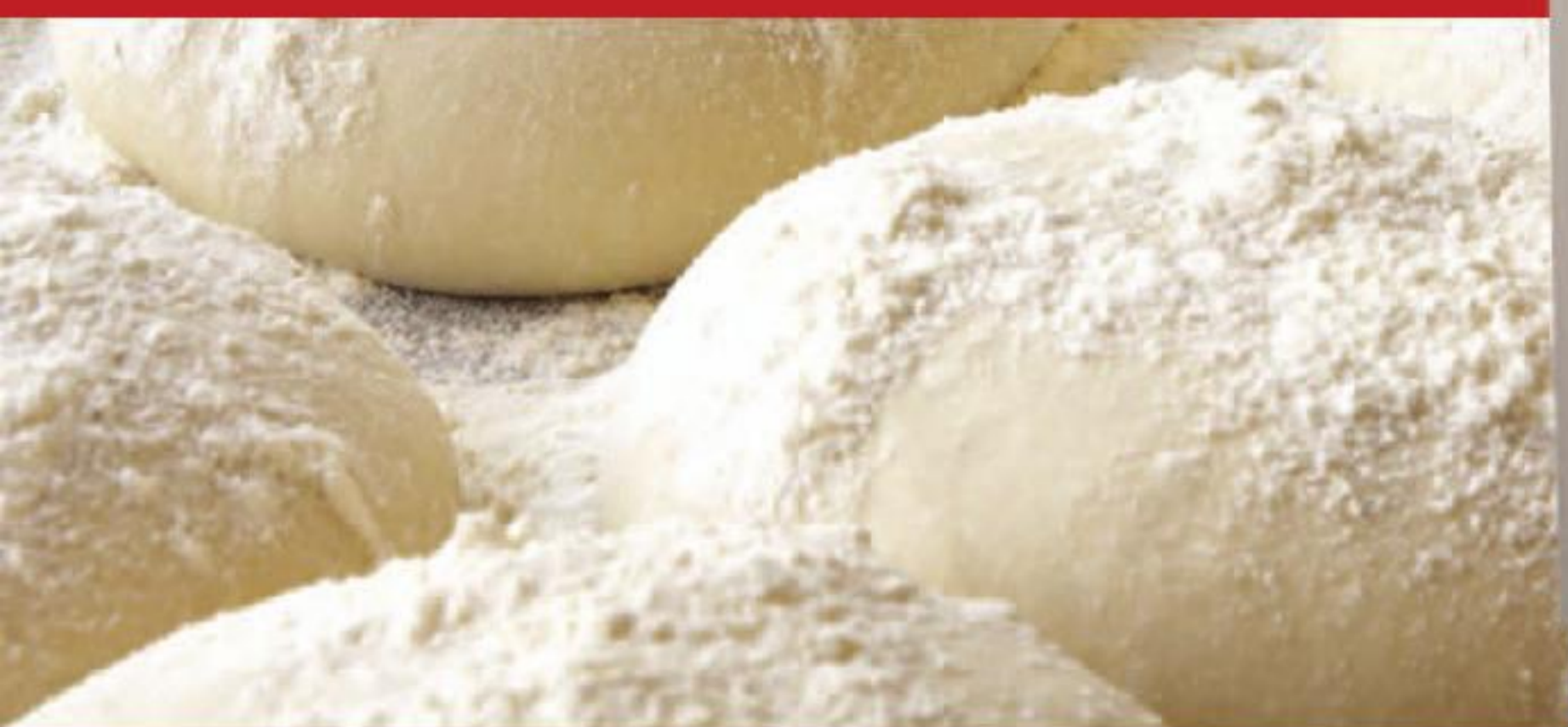
Yağlama sisteminde bulunan geri dönüşüm ve filtreleme düzeneği sayesinde, yağ sarfiyatının ve israfının önüne geçilmiştir.

Hamur kesim hassasiyeti için ayar işlemi, bunkeraltının üst kısmında bulunan ayar vidaları üzerinden rahatça yapılabilir. Böylelikle makinenin yan kapaklarını açmaya gerek kalmadan, hızlı bir şekilde işlem tamamlanır.



Demiris Celik Dough pieces divide properly with this machine through new designed dividing drum and intake piston without damaging or compressing the dough.

Yeni Demiriş Çelik hamur kesme makinaları ile hamur örselenmeden, herhangi bir sıkıştırma işlemine maruz kalmadan ve çok hassas ağırlık değerleri ile kesilir.



## DOUGH DIVIDING MACHINE

Combination of experience, knowledge and the latest technology. Dough pieces divide properly with this machine through new designed dividing drum and intake piston without damaging or compressing the dough.

Hopper and the outer lids are made of stainless steel. Weight adjustment can be set up manually using either the hand Wheel or the PLC controlled touch screen.

The dough dividing process takes about 40 to 80 minutes. Dividing ranges are 50 – 200 gr, 100 – 600 gr, or 250 – 1000 gr

Thanks to the oil recycling and filtering system, our clients are able to save more food based oil.

The dough dividing precision settings can also be adjusted by the screws found on the top part of the bunker. This way you can adjust your settings without opening the side lids of the machine.

### آلة تقطيع العجين (تقطيع ووزن):

مع الابتكارات الهيكلية والتكنولوجية الحديثة، ومزج العديد من سنوات الخبرة والمعرفة قمنا بتصميم آلة قطع العجين، حيث يتم تقطيع العجين بأوزان دقيقة جداً دون تعرض العجين لأي ضرر أو أي عملية انضغاط قمع العجين (المخروط) والغطاء الخارجي مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ. عملية ضبط وزن العجين هي اختيارية حيث يمكن أن تكون عجلة يدوية أو أتمتة يمكن ضبطها من شاشة اللمس. يتم تقطيع 40 إلى 80 عجينة في الدقيقة

مجموعات الوزن: يمكن اختيار من 200-50 غرام، 600-100 غرام أو 1000-250 غرام. لتقطيع العجين بدقة يوجد في أعلى القسم السفلي للآلة براغي يمكن من خلالها بسهولة ضبط عيار التقطيع. وهكذا، من دون الحاجة إلى فتح الباب الجانبي للآلة، سرعان ما تكتمل العملية.



## DOUGH MOULDING MACHINE

This machine is adequate in moulding all dough pieces including the thin breads and small baguettes. The machine has four pieces of rollers and pressure board. Plastic removing units have been added on the rollers. Pressure board can be arranged and opened easily for cleaning and pushing back towards its existing place. Maximum moulding length is 420mm and dough processing quantity is 2800 pieces. Arrangement channels of roller and pressure board can be assembled on reverse direction of existing area.

### Options:

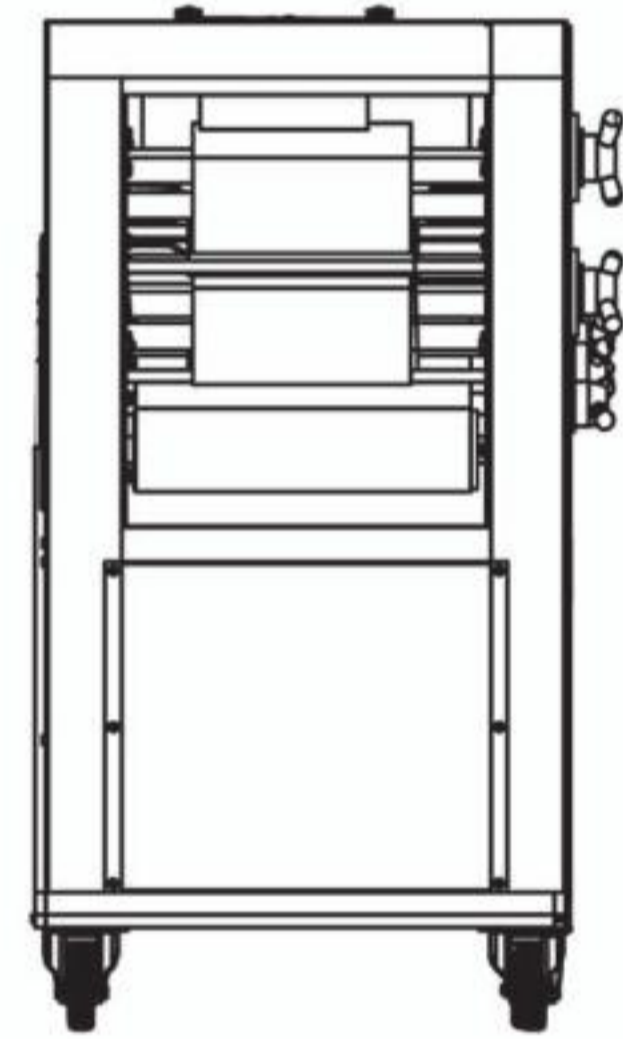
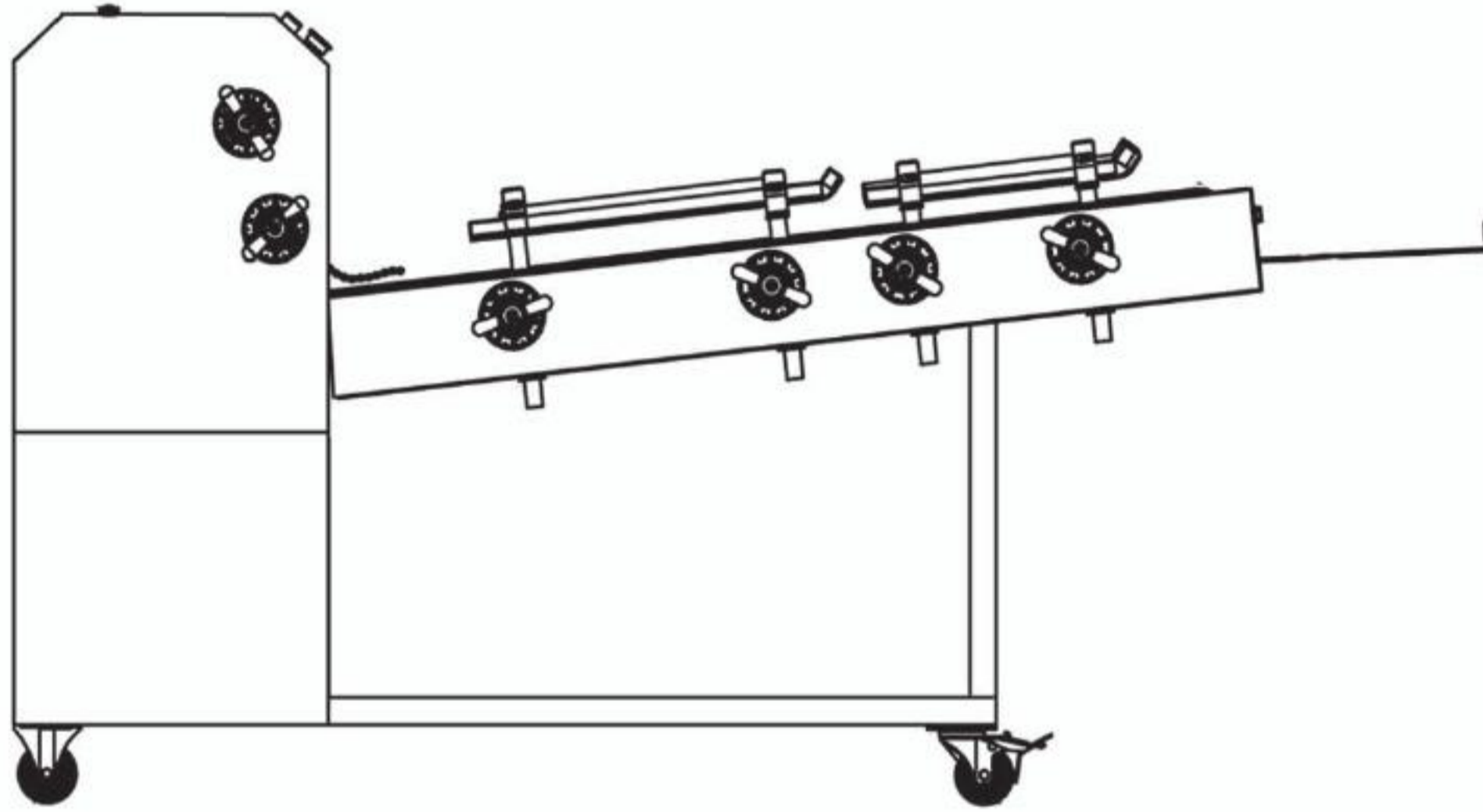
Single or double Rolling platform  
Sticky tape manual  
Flour duster system

### آلة صنع شكل العجين:

هذا الجهاز له خاصية لعمل عجينة الخبز العادي ووكل أنواع العجين بما فيه الخبز الفرنسي الجهاز يوجد فيه أربع أزواج وشوبك لتشكيل العجين. أضيفت للشوبك وحدات للكشط بلاستيكية ألواح مكبس قابلة للتعديل. في نفس الوقت من أجل تنظيفها يمكن سحبها للوراء مباشرة في المكان التي هي فيه مقاسها 420 مم لمنح أطول شكل

القدرة على صنع العجين 2800 واحدة في الساعة. يمكن تركيب ذراع الشوبك ولوح مكبس بشكل معاكس. تستطيع الإنتاج بواسطة الخيارات المتوفرة في منضدة عليها لوح مكبس بشكل مثلث ومقبض لتثبيت طول الحزام الخيارات:

- طاولة ضغط ثنائية او مفردة
- حزام ذو دليل للتحكم
- نظام رش الطحين
- لوح مكبس بأداة لتشكيل مثلث



## HAMUR ŞEKİL VERME MAKİNASI

Bu makina tava ekmeği ve küçük baget dahil her çeşit ekmek hamuruna şekil verebilecek özelliktedir. Makine üzerinde dört adet baskı ve şekil merdanesi mevcuttur. Merdanelere plastik sıyırma üniteleri eklenmiştir. Baskı tablası ayarlanabilmektedir. Aynı zamanda temizliği için olduğu yerde geriye doğru kolaylıkla açılabilir. Maksimum şekil verme uzunluğu 420 mm dir. Hamur işleme kapasitesi saatte 2800 adettir. Merdane ve baskı tablası ayar kolları mevcut alanının ters yönünde de monte edilebilir. Opsiyonel olarak çift yastıklı, bant üzeri uzunluk sabitleyici kılavuz ve yastık üzeri üçgen şekilli baskı tablası ile üretilebilmektedir.

### Opsiyonlar:

Tek veya çift baskı tablası  
Bant üzeri kılavuz  
Unlama sistemi  
Baskı tablası üzerinde üçgen şekillendirici



Demiris Celik Dough Moulding Machine  
This machine is adequate in moulding all dough pieces including the thin breads and small baguettes.

Demiriş Çelik hamur şekil verme makinası.  
Bu makina tava ekmeği ve küçük baget dahil her çeşit ekmek hamuruna şekil verebilecek özelliktedir.





## KONİK YUVARLAMA MAKİNASI

Yeni dizayn edilen bu makine, kendi eksenini etrafında dönen bir koni ile aşınmaya karşı mukavemetli spiral şeklindeki ayarlanabilir kanallardan oluşmaktadır.

Kesilen hamurlar aşağıdan yukarıya doğru dönerek çıkarken, kanallar içerisinde mükemmel şekilde yuvarlanmaktadır.

Hamur çıkış bölümünde unlama sistemi mevcuttur.

Standard modelde kanal çıkış boyu 4.5 mt ve çalışma aralığı 100-600 gram arasındadır.

Diğer bir modellerimiz ise 50-200 gr. ve 250-1000 gr. aralığında yuvarlama yapılabilir.

### Opsiyonlar:

Sıcak-soğuk hava üfleme sistemi

Teflon kaplı kanal veya gövde

Elektronik hız kontrol sistemi



Demir İş Çelik Konik yuvarlama makinasında kesilen hamurlar aşağıdan yukarıya doğru dönerek çıkarken, Teflon kanallar içerisinde mükemmel şekilde yuvarlanmaktadır.

## CONICAL ROUNDING MACHINE

This machine is designed with a rotating cone and adjustable spiral shaped corrosion resistant tracks around it.

The dough becomes perfectly rounded while moving from bottom to top in the tracks which are adjustable.

The machine is also equipped with a mechanical flour duster.

The standard model rounding track is 4,5 metres and its weight range is 100 – 600 gr. The other model we can produce has a weight range 50 – 200 gr and 250- 1000 gr.

### Options

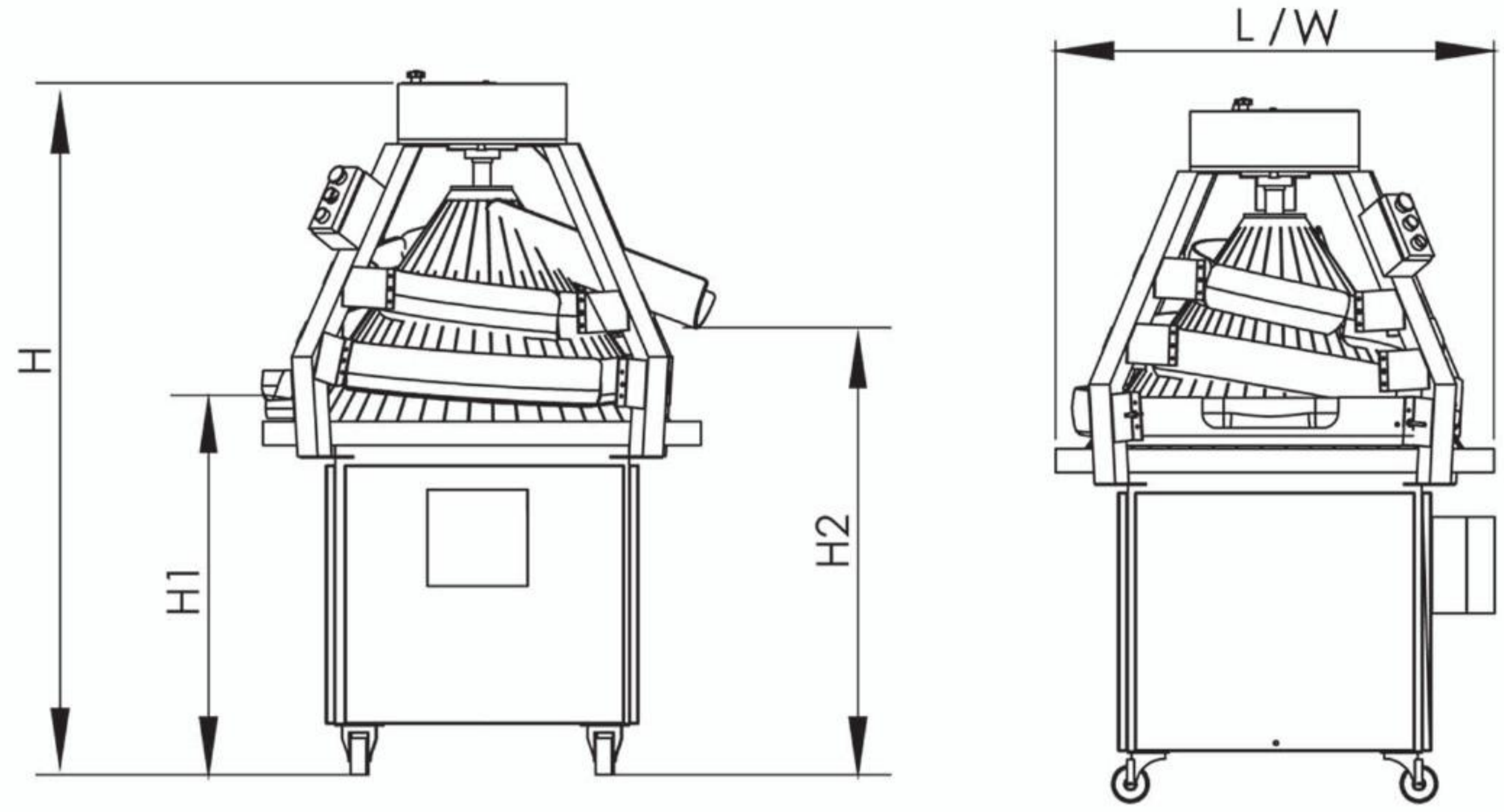
Cold – hot air blowing system

Teflon coated cone or tracks

Electronic speed control unit







#### آلة الدحرجة المخروطية:

هذه الآلة مصممة حديثاً حيث تتكون من قنوات حلزونية قابلة للضبط مع مخروط يدور حول محور الآلة مقاوم للتآكل يتم تدوير العجين المقطع بداخل القنوات بشكل مثالي من الأسفل وصولاً لتخرج من الأعلى. يتواجد في قسم خروج العجين نظام نثر الطحين. في الموديلات المعيارية يكون طول قناة الخروج 4.5 متر ووزن العمل بين 100 و600 غرام. أما في الموديلات الأخرى يكون الوزن بين 50 و200 غرام.

الخيارات:

- نظام نفخ الهواء البارد-الساخن.
- الجسم أو القنوات المغلفة بالتفلون
- نظام الكتروني للتحكم بالسرعة



Demiris Celik conical rounding machine  
The dough becomes perfectly rounded while moving from bottom to top in the tracks which are adjustable.





## HAMUR DİNLENDİRME MAKİNASI

Kesme ve yuvarlama sırasında hamura uygulanan fiziksel kuvvetlerden sonra, hamurun toparlanması için dinlenme aşamasının gerçekleştiği yerdir. Bu süreç içerisinde mayanın hamur içerisindeki faaliyetleri de artarak devam eder. Hamur yeterli süre dinlendirilmezse, şekil verme sırasında yüzeyinde yırtılmalar oluşur ve ekmek görünümü iyi olmaz.

Giriş bölümünde, hamur boş taslar içerisine tam zamanında aktarılır. Böylelikle hamurun yere düşmesi engellenir, israfın önüne geçilir ve hijyenik bir ortam sağlanır.

Makine gelen hamur hızına göre veya aralıksız hamur alma şeklinde çalıştırılabilmektedir.

Opsiyonel olarak UV lambası ve klima özelliği eklenebilir.

İçerisinde bulunan teflon kaplı transfer panelleri sayesinde, hamur aktarma sırasında senkronizasyon sıkıntısı yaşanmaz.

Uzun ömürlü plastik taslar kullanılmaktadır.

Makine sağ veya sol giriş/çıkışlı tasarlanabilir. 154-238 tas kapasiteli modelleri standarttır.

### Opsiyonlar:

Farklı tas adedinde özel üretim  
Sağ veya sol giriş  
UV lambası ve klima ünitesi

## INTERMEDIATE PROVER MACHINE

After the physical force applied during cutting and Rolling processes, the dough arrives to the proving stage for recovery. During the period, the yeast continues to perform and the process helping the bakers to get the best result while forming, then a good looking baked bread.

To prevent the dough pieces from falling on the floor and run the process in a hygienic environment, so the dough pieces are transferred into the empty bowls on time.

Dough pieces are placed into baskets on automatic or manual operation model. The total amount that entered into the prover can be observed on the digital display.

There is also an optional addition of a UV light and a steaming device. Square shaped plastic panels are used for long term period operation.

The Entry/ Exit of the dough can be designed in the right or left.

### Options:

Right or left entry  
UV light and steaming device.

### آلة تربية العجين:

هو مكان طور الراحة لاستعادة العجين بعد القوة المطبقة عليه أثناء التقطيع والتدوير، أثناء هذه المرحلة تستمر زيادة فعالية الخميرة داخل العجين. إذا لم يتم تربية العجين لمدة كافية، سيحدث تشققات في مرحلة تكوين الشكل ولن يكون المظهر الخارجي للخبر جيداً. بفضل الحساسات المثبتة في قسم المدخل، يُنقل العجين في أوانه وبدقة إلى الأوعية الفارغة.

وبالتالي، يتم منع العجين من السقوط على الأرض، ومنع الهدر ويوفر بيئة صحية. تعمل الآلة حسب سرعة العجين دون توقف عن تلقي العجين.

يتم إضافة خاصية المكيف وضوء الـ UV اختياريًا.

بفضل الألواح المغلفة بالتفلون الموجودة بداخلها، لا يحدث مشكلة في التزامن أثناء عملية نقل العجين.

يتم استخدام أوعية من البلاستيك مربعة وطويلة العمر.

يتم تصميم الآلة بمدخل يميني أو يساري. يتواجد موديلات بالسعات التالية: 154-238 الخيارات:

- تصنيع خاص حسب اختلاف عدد الأوعية
- مدخل يميني أو يساري
- وحدة التكييف وضوء الـ UV

Demiris Celik intermediate prover machine,  
To prevent the dough pieces  
from falling on the floor and run the process  
in a hygienic environment,  
so the dough pieces are transferred  
into the empty bowls on time.

Yeni Demiriş Çelik  
hamur dinlendirme makinaları  
sayesinde, hamur boş taslar içerisine  
tam zamanında aktarır.



## EKMEK DİLİMLEME MAKİNASI

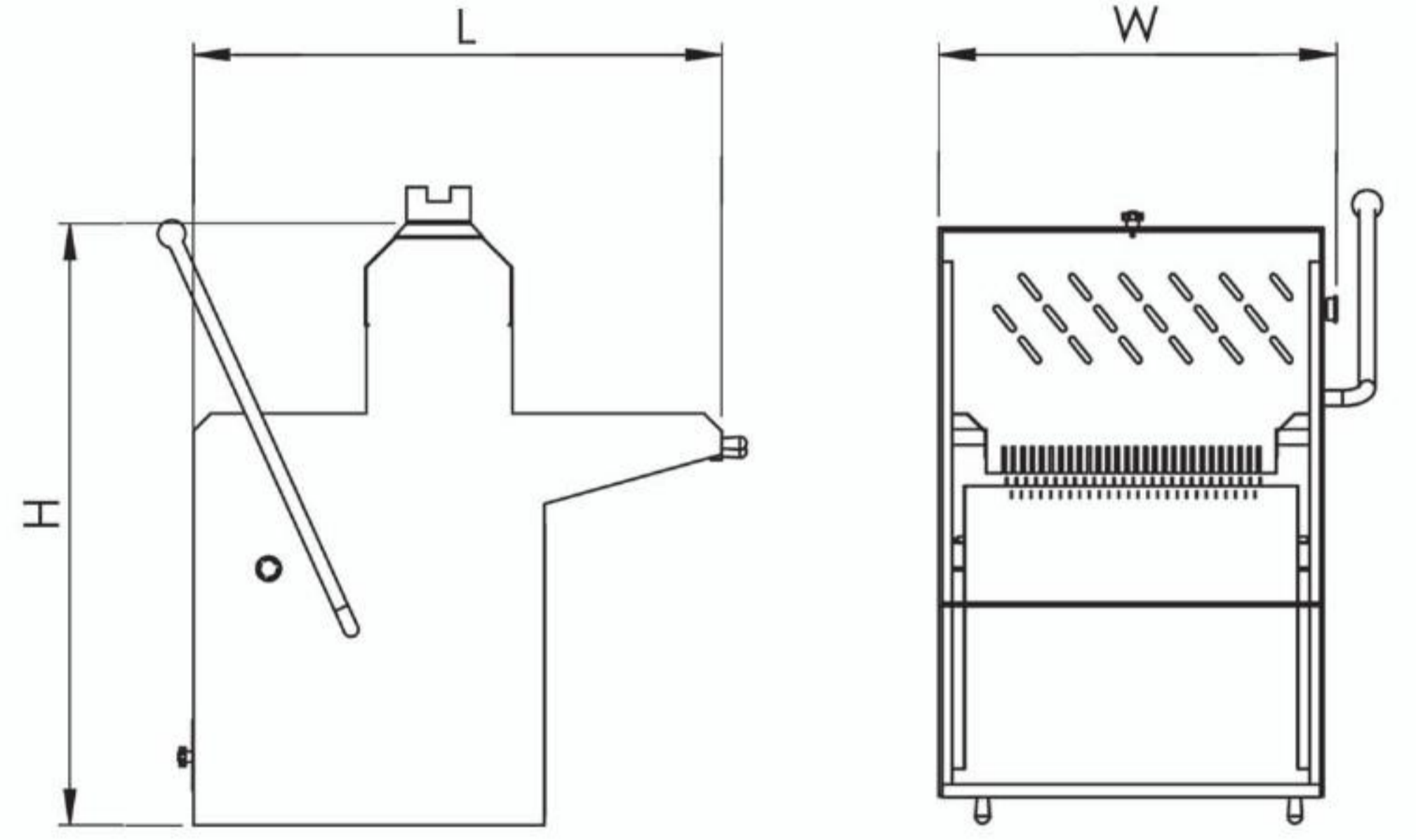
### BREAD SLICING MACHINE

This machine can slice the bread in any dimensions equally.  
The bread is separated easily and precisely according to its type and thickness.  
The parts of the machine that come in contact with the bread are made from stainless steel.  
When the slicing process is over the machines comes to an automatic stop. The machine has Wheel making it easily movable.  
The blades are also made from a long lasting stainless steel.  
The body is coated with electrostatic paint.  
Easy to use and clean plus it occupies little space.  
It is produced in either single phase or three phased of (220V or 380V/ 50Hz)

#### آلة تقطيع الخبز:

تقطع الخبز في كل الاحجام والسماكة المطلوبة، يمكن إعدادها بشكل سهل حسب نوع وجنس الخبز المراد تقطيعه، الأماكن التي تلامس الخبز بشكل مباشر لا تصدأ لأنها مصنوعة من الصاج، تقف الآلة بشكل آلي عند الانتهاء من التقطيع مباشرة، يمكن نقلها وتحريكها بسهولة بواسطة العجلات المزودة بها، سكاكينها لا تصدأ ومصنوعة من المواد الصلبة ذات الأعمار الطويلة، الآلة من الخارج مطلية بدهان إستاتيكي، سهلة الاستخدام والتنظيف، لا تتطلب الصيانة، ولا تغطي المساحات الواسعة، تُصنع بفاز واحد أو ثلاثة فازات

Her ebatta ekmeği eşit kalınlıkta dilimler.  
Ekmeğin cins ve kalınlığına göre kolay ve hassas ayarlanabilir.  
Ekmeğe temas eden yerler paslanmaz sacdan imal edilmiştir.  
Kesme işlemi sonunda otomatik olarak durur.  
Tekerlekleri sayesinde kolay taşınabilir.  
Bıçaklar paslanmaz ve uzun ömürlü çelik malzemeden imal edilmiştir.  
Makine gövdesi elektrostatik boya ile boyanmıştır.  
Kullanım ve temizliği kolaydır.  
Bakım gerektirmez, az yer kaplar.  
Tek fazlı veya üç fazlı (220V veya 380V / 50Hz) olarak imal edilmektedir



This machine can slice the bread in any dimensions equally.  
The bread is separated easily and precisely according to its type and thickness.

**Demiriş Çelik Ekmek dilimleme makinası**  
Her ebatta ekmeği eşit kalınlıkta dilimler.  
Ekmeğin cins ve kalınlığına göre kolay ve hassas ayarlanabilir.





## EKMEK VE PASTA ARABALARI LOAF AND CAKE STACKING CART

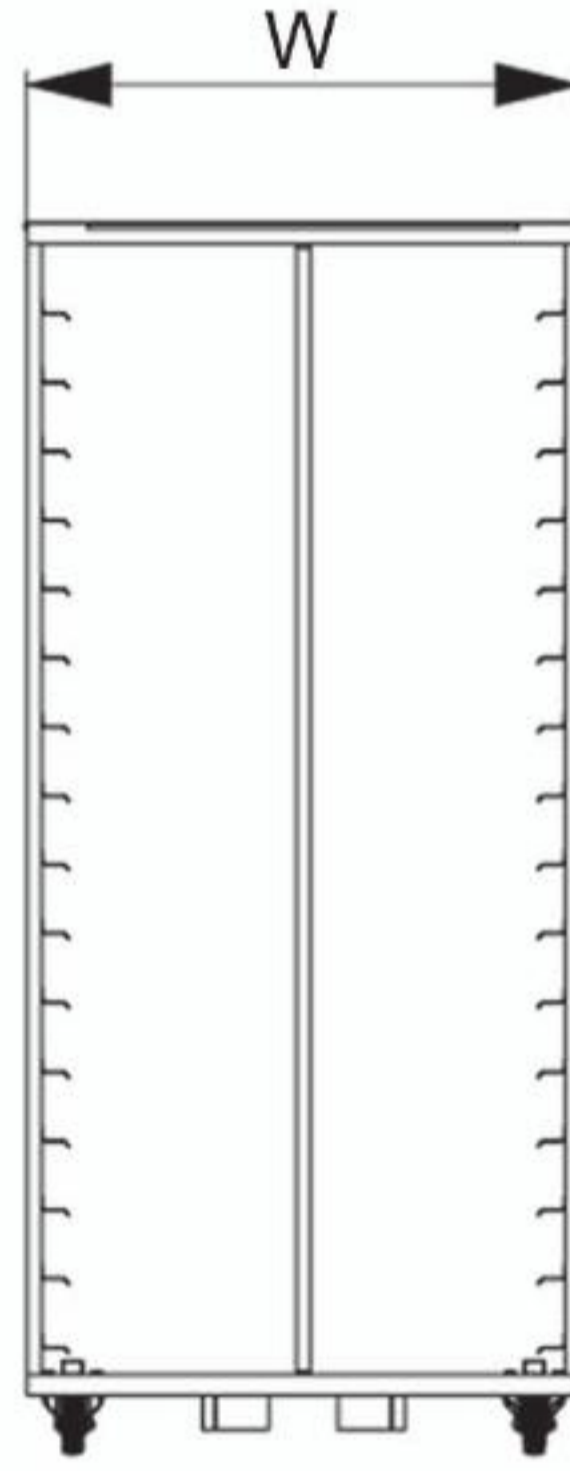
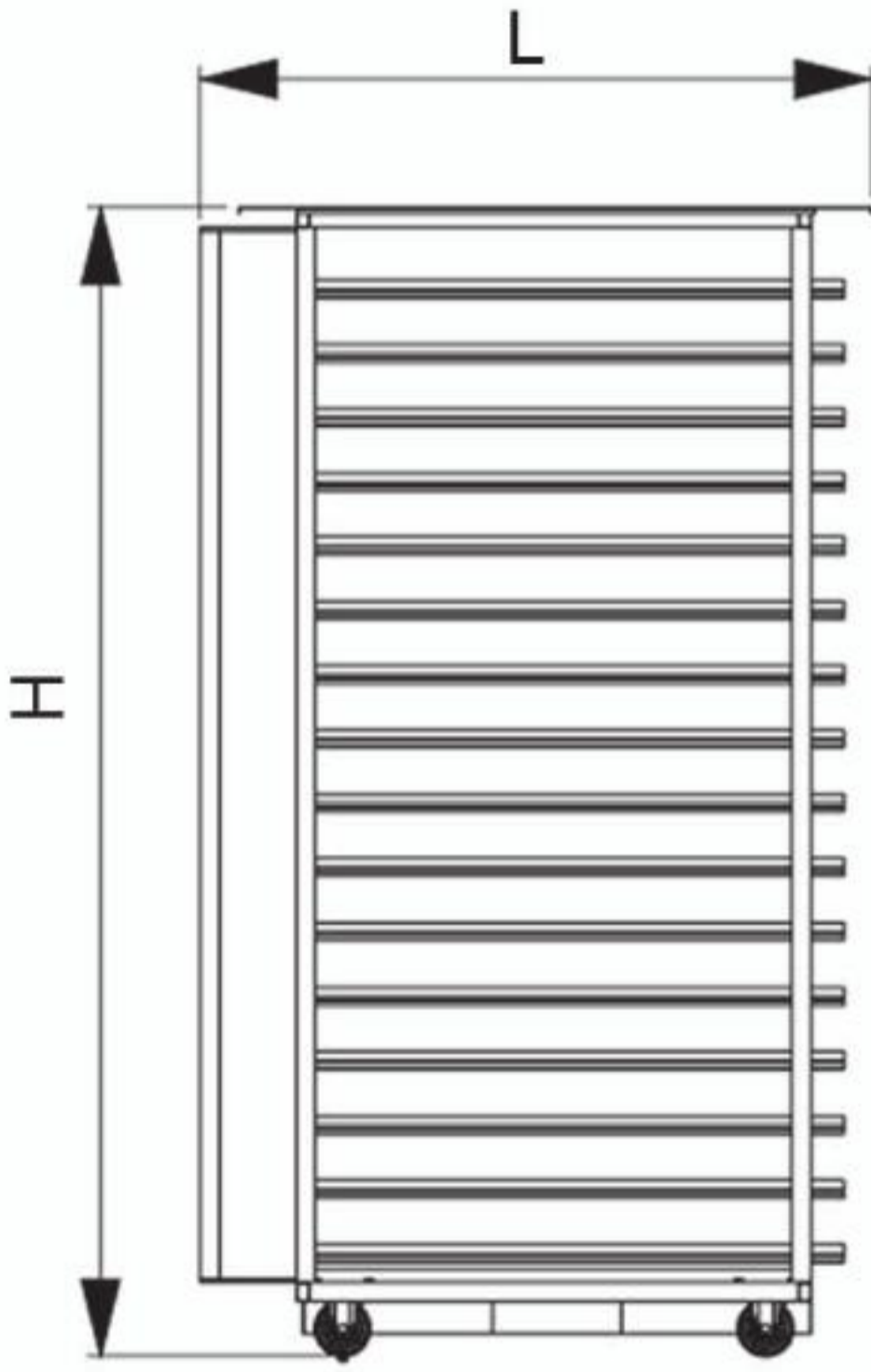
عربة الخبز والحلويات

40X60, 50X70, 60X80,75X104, 80X100  
ebatlarındadır. Özel üretimimiz vardır.

40X60, 50X70, 60X80,75X104, 80X100  
in size.

There are special production

40X60, 50X70, 60X80,75X104, 80X100  
في الحجم.  
هناك إنتاج خاص





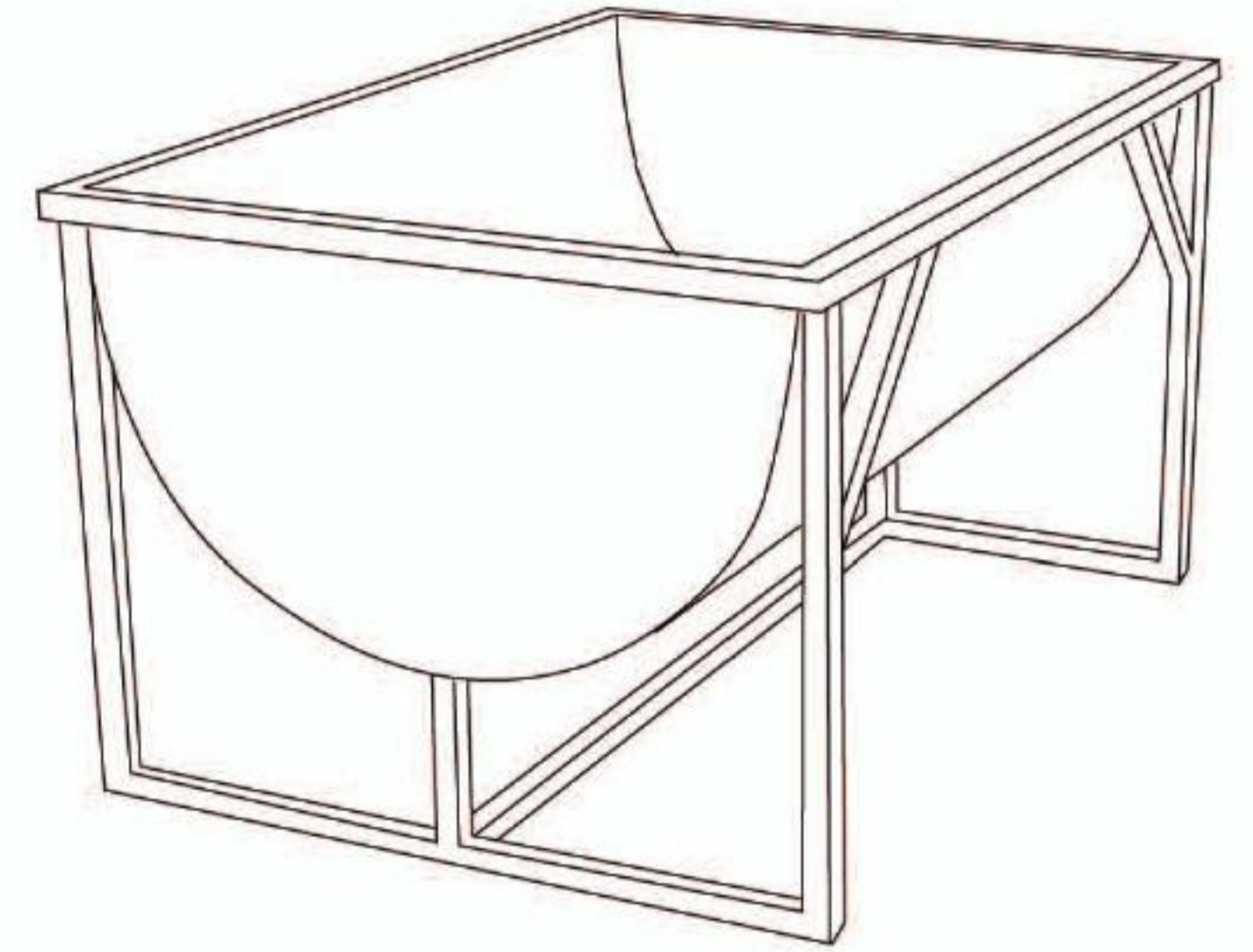
**HAMUR TEKNESİ**  
**KNEADING TROUGH**  
**المعجن**

50, 100, 150, 200 KG.  
KAPASİTELİDİR



50, 100, 150, 200 KG .  
CAPACITY.

50 , 100 , 150 , 200 كجم .  
القدرات.







**DEMİR İŞ ÇELİK;** 2001 yılından bu yana Hamur ve Fırın Makinaları imalat ve pazarlama sektöründe faaliyet göstermektedir. Yaklaşık 10 yılı aşan bir zaman içerisinde hamur makinaları alanında kendini kanıtlayan bir firma olmuştur.

Hamur Makinaları alanında Teknolojik gelişmeleri yakından takip etmeyi kendisine ilke edinen " Demir İş Çelik " Müşterisine Kaliteli Makina ve ekipmanı, en ekonomik şartlarda sunmayı amaçlamıştır. Üretimini yaptığımız Makina ve ekipmanlarımıza, satış ve satış sonrasında da toplam kalite anlayışı uygulanmaktadır. Biz, daima müşteri memnuniyetini ön planda tutmakta ve üretim kalitesinde gösterdiğimiz titizliği ve mükemmeliyeti sürekli muhafaza etmekteyiz.

İmalat ve Pazarlamasını yaptığımız Hamur ve Fırın Makinaları; Hamur Kesme Tartma Makinaları, Hamur Çevirme Makinaları, Hamur Dinlendirme Makinaları, Uzun Şekil Verme Makinaları, Hamur Yoğurma Makinası, Un Eleme Makinaları ve Ekmek Dilimleme Makinalarından oluşmaktadır.

Taahhütlerini zamanında ve eksiksiz yerine getirmek için gerekli ekip ve ekipmana sahip olan firmamız, her zaman en iyi hizmeti sunmayı ve müşteri memnuniyetini sürekli yükseltmeyi amaçlamaktadır.

#### **Misyonumuz :**

Çağdaş yönetim sistemlerini uygulayarak, değişen ve büyüyen iş ortaklarımızın ihtiyaçlarını profesyonel kadromuzla eksiksiz ve hızlı bir şekilde karşılamak ve sektörde ilk sıralarda yer alarak, Hamur ve Fırın Makinaları sektöründe yenilikleri takip edip müşterisine en iyi kalite ve hizmeti sunan bir firma olmaktır.

#### **Vizyonumuz :**

Hamur ve Fırın Makinaları sektöründe servis, işçilik ve malzeme kalitesi olarak ismimizin bir marka gibi aranılan ve anılan bir isim olmasını sağlamak, makinalarımıza ihtiyaç duyulduğunda, akla ilk gelen isimlerden biri olmaktır.

Ali ÇAYCI  
Firma Sahibi

Founded in 2001, Demir İş Çelik is a company that deals in the manufacture and marketing of the dough processing and oven machines. Being in the business for more than 10 years, the company has proven itself as a force to be reckoned with in the dough processing machinery sector.

Demir İş Çelik has adopted the principle of providing the customer with the best products qualitywise and economywise. This is mainly due to the technological progress of the machines. During the sale and after the sale, a sense of quality is implemented on all the machinery and the equipments that we manufacture. We always put the customer satisfaction as our foremost plan, this can be displayed by the way we are particular about our quality and perfection of our products.

The dough processing and oven machinery that we manufacture and market are mainly as follows; dough dividing and weighing machines, dough turning machines, intermediate provers, conical rounding machines, dough kneading machines, flour sifting machines and bread slicing machines. Our firm also has the right employees who are fully devoted to their work and fulfill their duties completely and without fault. Our aim is to continue giving the best services and always make sure that our clients are satisfied with our products.

#### **OUR MISSION:**

Our mission is to be on the frontline of the dough processing and oven machinery sector, providing our customers with the best services and quality. Due to the growth and changing of our business partners, we believe we can achieve our goals by the modern production systems that we implement and by the commitment of our employees who do their work to ultimate perfection.

#### **OUR VISION:**

We aim to be a main brand in the dough processing and oven machinery sector due to our work and quality. If there is any need of the dough machinery from anywhere around the World, we want to be the first name that comes to mind.

Ali ÇAYCI  
Factory Owner.

ديمير إيش تشيليك: تعمل منذ عام 2001 في قطاع تصنيع وتسويق آلات العجين والأفران. استطاعت على مدى حوالي 10 سنوات إثبات نفسها في مجال صناعة آلات العجين. ديمير إيش تشيليك وفي مجال آلات العجين استهدفت توفير الظروف الأكثر اقتصاداً وتقديم الآلات والمعدات لزيابنها بأفضل جودة مواكبة أحدث الوسائل التكنولوجية. يتم تطبيق مفهوم إدارة الجودة الشاملة لمنتجاتنا عند البيع وما بعد البيع. ونحن دائماً متمسكون باستمرار بالمحافظة على رضا العملاء وجودة المنتجات والتميز في الدقة. الآلات التي نقوم بتصنيعها وتسويقها هي آلات تقطيع ووزن العجين، آلة تدوير العجين، آلة ترييح العجين، آلة تكوين شكل مستطيل للعجين، آلة العجن، آلة نخل الطحين، وآلة تقطيع الخبز إلى شرائح. شركتنا دائماً تهدف إلى التحسين المستمر عبر تقديم أفضل الخدمات ونيل رضا العملاء، حيث تتجنب التقصير وتلتزم بالوقت المحدد عبر الموظفين المهنيين لذلك.

#### **مهمتنا:**

من خلال تطبيق نظام الإدارة الحديثة، تقوم شركتنا بمواكبة التغيرات والاحتياجات المتزايدة بشكل سريع ومتكامل عبر الفنيين المتخصصين لديها أخذة المراتب الأولى في هذا المجال، مُستهدفةً تعقيب وتقديم ما هو جديد من آلات العجين والأفران لزيابنها.

#### **رؤيتنا:**

في قسم الأفران وآلات العجين نسعى لتكون العلامة التجارية المطلوبة والمشهورة بجودة خدماتها وانتاجها وموادها. عند احتياجك لآلاتنا سنكون أحد أول الأسماء التي تخطر ببالك.

علي شاي جي  
صاحب الشركة.



[www.demiriscelik.com](http://www.demiriscelik.com)



Anadolu Sanayi Cevherli Sokak No: 8 Selçuklu / Konya / TURKEY

+90 332 248 68 79

[bilgi@demiriscelik.com](mailto:bilgi@demiriscelik.com) [www.demiriscelik.com](http://www.demiriscelik.com)