



“KALİTE”
GÜVENLE BAŞLAR

ÜRÜN KATALOĞU /2016
PRODUCT CATALOGUE /2016

ÜRÜN KATALOĞU /**2016**
PRODUCT CATALOGUE /**2016**



HAKKIMIZDA

ÜRÜN KATALOĞU /2016

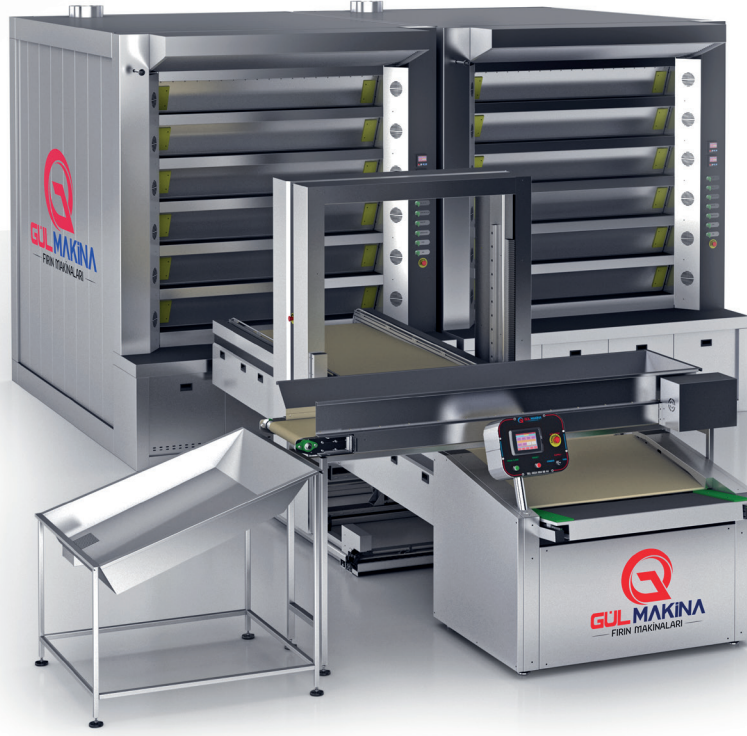
Gül Makina, 1989 yılında Yılmaz Kula tarafından Bursa'da kurulmuş olup, çeşitli fırın ekipmanları, ürün ve modelleri ile tüm dünyadaki usta fırıncı ve pastacıların makine ekipman ihtiyaçlarını karşılamaktadır.

Kurulduğu günden bu yana Türkiye ve Dünya pazarlarında hızlı bir büyüme kaydederek kendisini kabul ettirmiştir.

Dünyanın içerisinde bulunduğu global değişim, çağdaş iş yaşamı ihtiyaçlarının yeniden tanımlanmasını gerektirmektedir.

Gül Makina bu değişimlerin her zaman takipçisi ve uygulayıcısı olarak en iyi hizmeti verme çabasıdadır. Ekmek, tüm kültürler tarafından her ülkede zevkle yenir. Şekilleri değişik olsa da lezzeti, görüntüsü en iyi kalitede olması istenir. Bizim amacımız; sizlere ekmeğin en iyisinin sunulmasına yardımcı olmaktır.

Gül Makina olarak ilkemiz; kaliteden ödün vermeden sürekli daha iyiye ulaşma çabası, müşteri odaklı yenilikler ve firmalara özel alternatif çözümler ile daima var olmaktır. Ürünlerimiz ISO 9001, ISO 2008, TSE ve CE kalite belgelerine sahiptir.



OTOMATİK KATLI FIRINLAR

Gül Makina, üretim yaptığı ilk günden bugüne kadar geçen zaman süresince her zaman daha iyisini araştırmış ve fırıncımızın hizmetine sunmuştur. Taş Tabanlı Katlı Otomatik tesisler her türlü yakıtla (fındıkbağı, prina, doğalgaz, Lng, Lpg, mazot, fueloil vs.) sorunsuz çalışarak kullanıcıya en ekonomik yakıtla sorunsuz çalışma imkanı sağlar. Otomasyon kullanımı tamamen Türkçe ve Türk ekmeğine uygun tasarlandığından kullanımı son derece kolaydır. Yerin durumuna göre dört katlı veya altı katlı seçeneği olduğu gibi, ekme kapasitesine göre ise değişik m²lerde fırın seçeneği mevcuttur. Halkımızın istediği doğal taş ekmeği üretir. Kalifiye elemana gerek yoktur. Yakıt sarfiyatı çok düşüktür. Küçük alanlarda otomasyonla en ekonomik ekme üretimini sağlar.

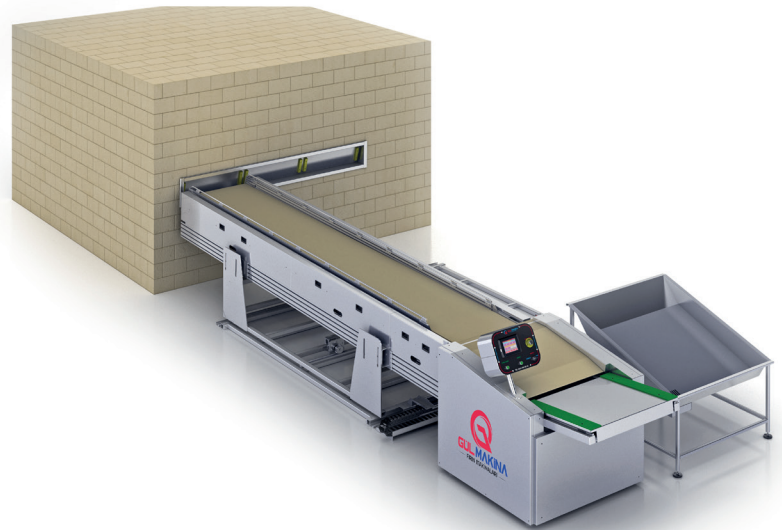
MODEL	OTB 225-1 6 KATLI	OTB 225-2 6 KATLI	OTB 225-3 6 KATLI	OTB 180-1 4 KATLI	OTB 180-2 4 KATLI	OTB 180-3 4 KATLI	OTB 180-4 4 KATLI	OTB 150-1 4 KATLI	OTB 150-2 4 KATLI	OTB 150-3 4 KATLI	OTB 150-4 4 KATLI	OTB 100-2 4 KATLI	OTB 100-3 4 KATLI	OTB 100-4 4 KATLI
Pişirme Alanı [m ²]	22.5	45	67.5	18	36	54	72	15	30	45	60	20	30	40
Elektrik Gücü [kw]	10.5	11.5	12.5	10.5	11.5	12.5	13.5	10.5	11.5	12.5	13.5	11.5	12.5	13.5
Makinenin Eni [mm]	2600	5200	7800	2600	5200	7800	10400	2600	5200	7800	10400	4000	6000	8000
Makinenin Derinliği [mm]	9500	11500	11500	9500	11500	11500	11500	9500	11500	11500	11500	11500	11500	11500
Makinenin Yüksekliği [mm]	3200	3200	3200	2800	2800	2800	2800	2800	2800	2800	2800	2800	2800	2800



OTOMATİK YÜKLEME ROBOTU

Yeni ürünümüz olan yükleme robotumuz sayesinde yüksek üretim adetlerine mümkün olan en sağlıklı şartlarda ve en hızlı şekilde ulaşabilirsiniz.

Teknolojinin en son yenilikleri ile donatılmış ve dizayn edilmiş yükleme robotuna dokunmatik ekrandan komutlar verip çalışma durumunu ekrandan takip edebilirsiniz. Ürünleriniz yükleme boşaltma sistemimiz sayesinde tam zamanında pişirme alanına yüklenir ve sonrasında toplanır.





FULL OTOMATİK ÇIKMALI MOBİL KAZAN

/ Fully Automatic Dough Kneading Machine With Mobile Boiler And Fork Arm

- Yüksek kapasitesi ve devamlı çalışmaya uygunluğuyla endüstriyel tesisler için geliştirilmiştir.
- Kullanıcının güvenliği açısından maksimum emniyetle çalıştırılabilecek şekilde dizyn ve imal edilmiştir.
- Hamurunuzu 20-25 dakika gibi kısa sürede yoğurur.
- Zamandan tasarruf sağlar.
- Kontrollü hamur hazırlanmasını sağlar.
- Hamurda veriminizi ve ekmekte kalitenizi artırır.

Özellikler

- Hızlı ve yavaş devir.
- Otomatik su alma.
- Birden fazla yedek kazan kullanabilme imkanı.
- Otomatik kazan kilitleme.
- Yoğurma bitiminde otomatik çapa kalkar ve kazan ayrılır.
- Zaman saati ile hamurun kaç dakika yoğrulduğunu önizleme.
- Kazan dönerli olup çapaya hamur sarma gibi sorun doğurmaz.
- Kazan dönme devri ayarlanabilir.
- Hamurunuzu homojen bir şekilde yoğurmanızı sağlar.

It is designed for industrial plants with high capacity and suitability for continuous operation.

- It kneads your dough in a short time as 20-25 minutes. It saves time.
- It allows controlled preparation of dough.
- It increases your productivity on the dough and your quality on the bread.

Features

- Rapid and slow cycling.
- Possibility to use multiple spare boiler.
- Automatic boiler locking.
- At the end of kneading, the anchor gets up and the boiler sepa rates automaticall.
- Monitoring with the time clock for to know how many min ute was used for kneading of dough boiler rotation speed can be adjusted receive automatic water provides homoge neously the dough kneading.

Kapasite / Capacity

150 kg un/flour

Güç / Power

5,5 kw-7,5 kw

Ağırlık-kg / Weight

700 kg



KALDIR DEVİR MAKİNASI / Dough Boiler Lifting and Tilting Machine

Seyyar kazanlar içindeki yoğurulmuş hamurun kendisinden sonraki makinenin hamur yükleme bölümüne güvenli bir şekilde boşaltmasını sağlar.

It provides that the kneaded dough evacuates in a safe way to the next dough loading section of the machine.

Özellikler

- Mobil kazanı yukarı ve aşağı hareket ettiren sistem hidroliktir.
- Makine gövdesinin tamamı çelikten imal edilmiştir.
- Kaldırma - devirme işlemlerinin kontrolü anahtar sistemi ile yapılmaktadır.
- Tüm makineyi kontrol edebilen kumanda sistemi mevcuttur.
- Hamurun dökülmesi için yön veren kısım paslanmaz malzemeden imal edilmiştir.

Features

- The system of mobile boiler moving up and down is hydraulic.
- The machine body is constructed entirely of steel.
- The control of Lifting and tilting operations is done by controlled key system.
- The control system is available that can control the whole machine.
- The part guiding for evacuation of dough is made of stainless material.
- It provides easy mobility through the rotating wheels.

Ağırlık-kg / Weight

500 kg

Hidrolik Kaldırma Kapasitesi

2 ton

Güç / Power

1,5 kw - 2,5 kw



HAMUR YOĞURMA MAKİNASI / Dough Kneading Machine

Özellikler

- Karıştırma çatalı her çeşit hamuru yoğurabilecek özellikte paslanmaz malzemeden üretilmiştir.
- Kazan paslanmaz çeliklidir ve istenilen kapasitede yapılabilir.
- Bakımı, kullanımı ve temizliği kolaydır.
- İstek üzerine güvenlik ızgarası eklenebilir.
- Hamurun temas ettiği yüzeyler tamamen paslanmazdır.
- Trifaze veya monofaze motor seçeneği.
- Çatalı yoğurucularda devir 45 d/d.
- Makine CE standartlarına uygundur.

Features

- Fork in stainless designed for optimum kneading quality in all type of dough.
- Bowl is made of stainless stell and dough capacity changes according to desired volume.
- Easy maintenance, cleaning and use.
- Safety grid on request.
- Surface in contact with dough are fully stainless stell.
- Three phase or monophase motor choice.
- Fork type kneaders revolve at 45 rpm.
- The machine complies CE regulations.

Kod / Code	Kapasite / Capacity (Flour)	Ebatlar / Bowl Diameter	Güç / Power	Ağırlık-kg / Weight
HYM-60	25 kg - ½ çv	60 cm	0.75 kw	175 kg
HYM-75	50 kg - 1 çv	75 cm	0.75 kw	210 kg
HYM-80	75 kg - 1,5 çv	80 cm	1.5 kw	240 kg
HYM-90	100 kg - 2 çv	90 cm	2.2 kw	310 kg
HYM-100	150 kg - 3 çv	100 cm	3 kw	360 kg
HYM-110	200 kg - 4 çv	110 cm	4 kw	415 kg



SABİT KAZANLI MİKSER / Spiral Mixer

Özellikler

- Aynı miktarda undan, daha fazla ve kısa sürede hamur elde edilir.
- Kazan, spiral kol ve kesme bıçağı paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Farklı hamur tiplerine uygundur.
- Çift devirli motor sayesinde 2 hızda kullanım sağlar.
- Acil durdurma fonksiyonu ve kazan kapağında güvenlik sistemi mevcuttur.
- Tekerlekleri sayesinde kolay taşınabilir.

Features

- The special future is to knead more dough in a short time.
- The bowl, spiral and blades are made of stainless steel.
- Ideal for different dough types.
- It provides two speed use because of its double positioned motor.
- In emergency stop function and security cover system is available on the machine.
- Easy to carry thanks for the wheels.

Çap / Diameter	Kapasite / Capacity	Motor / Power
60 cm	25 kg un/flour - 30 kg hamur/dough	1.5 kw - 2.5 kw
70 cm	50 kg un/flour - 60 kg hamur/dough	3.5 kw - 5.5 kw
80 cm	75 kg un/flour - 95 kg hamur/dough	3.5 kw - 5.5 kw
85 cm	100 kg un/flour - 130 kg hamur/dough	5.5 kw - 7.5 kw
90 cm	150 kg un/flour - 190 kg hamur/dough	7.5 kw - 11 kw

**PLANET MİKSER** / Planet Mixer**Özellikler**

- Pasta ve unlu mamulleri üretiminde çırpma, karma ve yoğurma amaçlıdır.
- Zaman ayarlanabilir, hızlı ve yavaş olmak üzere çift devirlidir.
- 0-150 devir arası hız kontrollü ön kullanım panelinden sağlanır.
- Paslanmaz çelik kazan ve aksesuarları.
- Tekerlekleri sayesinde kolay hareket ettirilebilir.

Features

- High performance for the aims of beating, mixing and kneading in pastry production.
- Time adjustable double cycle mixing (fast-slow).
- Speed control between 0-150 revolution can be operated on the front panel.
- Stainless steel bowl and mixing apparatus.
- Thanks for the wheels the machine can be moved easily.

Kod / Code	Kapasite / Capacity (Flour)	Ebatlar / Bowl Diameter	Güç / Power	Ağırlık-kg / Weight
PLT-40	40 litre	40 cm	2.2 kw	220 kg
PLT-60	60 litre	43 cm	2.2 kw	230 kg



UZUN ŞEKİL VERME MAKİNASI / Long Moulder

Özellikler

Bu makine tava ekmeği ve küçük baget dahil her çeşit ekmek hamurunu işleyebilecek özelliğindedir. Makine üzerinde 4 adet merdane mevcut olup, bunların aralıkları kademesiz olarak 0-25 mm mesafede ayarlanabilmektedir. Merdanelere plastik sıyırma üniteleri eklenmiştir.

Baskı tablası ayarlanabilmektedir ve temizlik için, olduğu yerde geriye kolaylıkla açılabilir.

- Maksimum şekil verme uzunluğu 420 mm'dir.
- Hamur işleme kapasitesi saatte 2800 adettir.
- Tamamen paslanmaz çelikten üretilmiştir.

Features

This machine is adequate for all dough pieces, including thin bread and small baguettes. The machine has 4 pieces of rollers and the roller gap is steepless adjustable in between 0-25 mm.

Rollers are equipped with nylon scrapers which are fixed to the frame. Pressure board is adjustable and can be folded up for cleaning purposes.

- Maximum moulding length is 420 mm.
- Capacity in a hour is 2800 pieces of dough.
- Completely stainless steel.

Hamur şekil verme ağırlığı / Dough moulding weight

50- 1200 gram

Kapasite / Capacity

2500 adet/pcs

Güç / Power

0.55 kw

Ağırlık-kg / Weight

220 kg



KESTART MAKİNASI / Dough cutting and weighing machine

Özellikler

- Hamur işleme teknolojisinin en yeni sistemi olan kesme-tartma makinesi hamuru sıkıştırmadan ve yıpratmadan istenilen gramajda kesmektedir.
- Hamurun temas ettiği tüm yüzeyler paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Hamuru kendi ağırlığıyla piston-silindir hareketiyle oluşturan vakum sayesinde keser.
- Yağlama sistemi otomatik olarak çalışmaktadır. Böylece makinenin daha uzun ömürlü olması sağlanır. Tüm yüzeyler gıda uyumlu yağ ile yağlanır.
- Gramaj ayarı isteğe bağlı olarak otomatik veya mekanik imal edilebilir. Gramaj aralığı: 50-250 gr, 100-600 gr arasında değişen 2 çeşit üretim yapılmaktadır.

Features

This compact machine has a special dividing drum and intake piston therefore, ensures careful dough handling at minimum pressure and no warming of dough. It divides even sensitive dough as gently as by hand. The hopper and all panels are made of stainless steel. Weight adjustment is done by pushbuttons in automatic model. The electronic control system is also displayed on digital display as a ratio of dough processed. Weight ranges are 50-250 gr, 100-600 gr. Total motor power is VD 3000 3,2 kw 220/380 V AC 50 Hz.

- Main body completely steel.
- Dividing drum chromium-plated and cylinder is stainless steel.
- Sucking piston anticorrosive.
- 24 V control board.
- Wheel mounted for easy motion.
- Machine weight 500 kg.
- Steeples output speed adjustment.
- Closed circuit oiling system.
- Dough doubling counting.
- Powering with directly from redactor.
- Individually start/stop of flouring motor.
- Heavy duty plastic material lids [optional].



KONİK ÇEVİRME MAKİNASI / Conical dough rounding machine

Özellikler

Yeniden dizayn edilen bu makine, kendi eksenini etrafında dönen bir koni ile aşınmaya karşı mukavemeti spiral şeklindeki hareketli ayarlanabilir kanallardan oluşmaktadır. Kesilen hamurlar aşağıdan yukarıya dönerek çıkarken, kanallar içerisinde mükemmel bir şekilde yuvarlanmaktadır. Hamur kanalları kolayca ayarlanabilir. Bu makinedeki unlama sistemi yeniden tasarlanmış ve sessiz çalışması sağlanmıştır. Spiral kanal boyu 3 metre ve çalışma aralığı 100 gram ile 200 gram arasındadır.

- Paslanmaz çelik şase ve kapaklar, alüminyum gövde ve spiral kanallar.
- Ayarlanabilir spiral kanallar.
- Unlama, dışarıdan mekanik olarak montajlı ve sessiz çalışır.
- Standart soğuk hava ve üfleme ve isteğe bağlı sıcak hava
- Kolay hareket ettirilip sabitlenebilir.

Features

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. This machine is also equipped with a newly designed mechanical flour duster which does not produce any noise while working. The standart rounding track is 3 meters.

- Stainless steel chassis and lids aluminum cone and spiral channels.
- Adjustable spiral channels.
- Noiseless flour sprinkler.
- Hot air or cold blower (optional).
- Wheel mounted and locking unit.

Kod / Code	Kapasite / Capacity (Flour)	Ebatlar / Bowl Diameter	Güç / Power	Ağırlık-kg / Weight
KÇV/BYL- 100-600	100x600	146x105x95	0.55 kw	210 kg
KÇV/BYL- 100-600	100x600	146x105x95	0.55 kw	220 kg


İPEK UN ELEME MAKİNASI / Silk flour sifting machine
Özellikler

- Tamamen paslanmaz sacdan imal edilmiştir.
- Rutubetli ve yapışmış unu havalandırır ve eler.
- Makine un haricinde hiçbir yabancı maddeyi ve pisliği geçirmez.
- Tüm yabancı maddeleri çöp torbasına sevk eder.
- Helikon boyu müşterinin talebine göre istenilen uzunlukta yapılır.
- 1 dakikada 50 kg un elenir.

Features

- Completely stainless steel.
- Machine areates and sieves damp and sticky flour.
- A foreign substance to flour prof.
- It eliminates undesired material in the flour and collects them to a waste bag.
- Helix length can be adjusted according on customers request.
- Eliminate a 50 kg sack of flour in 1 minute.

Kod / Code	Kapasite / Capacity (Flour)	Ebatlar / Bowl Diameter	Güç / Power	Ağırlık-kg / Weight
İUEL-Cr-Ni-50	50 kg - 1 çv	68 cm	0.37 kw-0.75 kw	85 kg
İUEL-Cr-Ni-100	100 Kg - 2 çv	75 cm	0.37 kw-1.1 kw	87 kg



AMBARLI İPEK UN ELEME MAKİNASI / Flour sieving machine with storage depot

Özellikler

- Klape ve helezonlar sayesinde birden fazla hamur yoğurma makinesine un aktarılabilir.
- Elenmiş unun depodan hamur yoğurma makinesine transferini sağlar.
- Un içindeki yabancı maddeleri ayırır.
- İstenilen ölçülerde üretilebilir.
- Tamamen paslanmazdır.
- Sessiz çalışır.

Features

- Thanks for the clape and helix, it helps to deliver sieved flour to many dough kneading machine.
- Provides the sieved flour to be transferred from company's flour depot to dough kneading machine.
- Separates the foreign substances in the flour.
- It is produced in the dimension in according on customers request.
- Completly stainless stell.
- It works without noise.

Kod / Code	Kapasite / Capacity (Flour)	Ebatlar / Bowl Diameter	Güç / Power	Ağırlık-kg / Weight
AUEL/Cr-Ni-5	250 kg	90x125x60	1.5 kw-1.1 kw-0.75 kw	400 kg
AUEL/Cr-Ni-10	500 kg	90x200x160	1.5 kw-1.1 kw-0.75 kw	450 kg
AUEL/Cr-Ni-15	750 kg	90x250x160	1.5 kw-1.1 kw-0.75 kw	500 kg



DİNLENDİRME MAKİNASI / Dough proofing machine

Özellikler

Bu makine oluşturulan mükemmel senkronlama özelliği sayesinde, kullanıcının sağ ve sol çıkış almasını sağlar. Böylece daha rahat bir çıkış ortamı sunulmuştur. Dinlendirme makinesinde kolayca temizleme imkanı sağlayan hijyenik plastik taslar kullanılmıştır. Hamurun izlenebilmesi için makinenin bazı bölümleri şeffaf malzeme ile kaplanmıştır. Kumanda panosunda elektriksel hatalara karşı koruma önlemleri alınmıştır.

Features

By means of excellent synchronization, it is possible to get dough pieces from right or left outlets and therefore, working ambiance becomes a more comfortable place, in the proofer hygienic plastic bowls are use and in this case easy cleaning is enabled. Some parts of the machine are covered by transparent material to observe the dough. The control panel is protected against electrical errors such a missing phases or wrong connections.

Model	HDM 450	HDM 400
Tas Sayısı/Number of Bowl	154 adet/pcs	238 adet/pcs
Dinlendirme Aralığı/Proofing Weight	100 - 1500 gram	100 - 1500 gram
Dinlendirme Süresi/Proofing Time	4,5 dakika/minute	8,5 dakika/minute
Kapasite/Capacity	1800 - 2000 adet/pcs	1800 - 2000 adet/pcs
Genişlik/Widt [W]	1670 mm	1670 mm
Uzmanlık/Length [L]	1350 mm	1950 mm
Yükseklik/Height [H]	2050 mm	2050 mm
Hamur Giriş Yüksekliği [H1]/Height of Dough Entry [H1]	900 mm	900 mm
Hamur Çıkış Yüksekliği [H1]/Height of Dough Exit [H2]	1200 mm	1200 mm
Elektrik Gücü/Electrical Power	0.55 kw	0.55 kw
Makine Ağırlığı/Weight of Machine	465 kg	630 kg



EKMEK DİLİMLEME MAKİNASI / Bread slicing machine

Özellikler

- Her ebatta ekmeği eşit kalınlıkta dilimler.
- Ekmeğin cins ve kalınlığına göre kolay ayarlanabilir.
- Ekmeğin temas ettiği yerler tamamen paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Tekerlekleri sayesinde kolay taşınabilir.
- Kullanımı ve temizliği kolaydır.
- Bakım gerektirmez, az yer kaplar.
- Trifaze veya monofaze olarak üretilebilir.

Features

- It slices all size of the bread at equal thickness.
- An easy setting can be done as per the type and thickness of the bread.
- Surface in contact with bread is stainless steel.
- Thanks for the wheels the machine can be moved easily.
- It's cleaning is very easy and covers very little room.
- It operates very quietly and without vibration.
- The machine can be produced in tri-phase or mono-phase as per the request.

Kod / Code	Kapasite / Capacity (Flour)	Ebatlar / Bowl Diameter	Güç / Power	Ağırlık-kg / Weight
EDL- STD	500 - 600	70x110x60	0.25 kw	160 kg
EDL- TRB	500 - 600	85x110x60	0.25 kw	170 kg



HAMUR TEKNESİ / Dough Tank

Özellikler

- Hamur değen kısım 304 kalite sacdan imalat 1.5 mm'dir.
- Kolay kullanılabilen istenildiğinde asma terazi veya oturma terazili imal edilir.
- Ağır yüke dayanıklı lastik döner tekerleklidir.
- Kalın malzemeden yapılmış olup esneme yapmaz.
- İstenildiğinde komple paslanmaz krom olarak imal edilir.
- Müşterinin talebine göre istenilen ebatlarda üretim yapılır.

Features

- The part which is in contact with the dough is made of 304 calibre sheet metal and has a thickness of 1.5 mm.
- It is made of 304 calibre stainless steel.
- It is durable to heavy weight with rotating wheels.
- It is made of thick materials and is not flexible.
- It may be entirely made of stainless chromium if required.

Düz ve Delikli, Pres Baskılı Tavalar



MAYA KUTUSU / Fermentation box

Özellikler

- 304 kalite paslanmaz sacdan üretilmiştir.
- Polyamid tekerlekleri sayesinde kolay hareket eder.
- Kalın malzemeden yapılmış olup esneme yapmaz.
- İstenilen her ebatla üretilir.

Features

- It is made of 304 calibre stainless steel.
- It can move easily with polyamid wheels.
- It is made of thick materials and is not flexible.
- It may be manufactured with every desired dimensions.

Pasa ve Tava Arabaları





www.gulmakina.com



Gürsu Organize Sanayi Bölgesi Kurtuluş Mh. Hicran Sk. No:9 GÜRSU - BURSA / TURKEY
T. +90 224 371 6689 - 371 6690 F. +90 224 371 47 51 G. 0554 994 96 44
email: info@gulmakina.com.tr - satis@gulmakina.com.tr