

SULTAN MAKİNA

” Taş fırının sultanı... ”

SULTANVAFFE



Neden SULTAN taş fırın?

İDEALDİR...

Enerji kaynakları arasında dönüşüm yapma imkanına sahiptir. Fuel-oil, motorin, doğalgaz, lpg ve odun gibi, temel ısı kaynaklarını kullanabilir. Isı hazneleri bu dönüşüme göre tasarlanmıştır.

HER ZAMAN HİZMETİNİZDEDİR...

Pişirilecek hamurdan iyi bir sonuç alınması için fırın sıcaklığının sabit olması gerektiğinden; ısı kaybını önleyecek şekilde tasarlanmıştır. Fırının kapakları kapandığı zaman sıcaklığını uzun süre korur. Bu yüzden her an kullanıma hazırdır. Elektriği sadece aydınlatma için kullandığı için kesintilerden etkilenmez.

KULLANIMI KOLAYDIR...

Fırının en önemli özelliklerinden biri de diğer klasik taş fırınlara göre daha az işçilik gerektirmesidir. Döner tabanı sayesinde ürünlerin içeriye yerleştirilmesi, bölüm bölüm kullanımı ve pişip pişmediğinin kontrolü , açısından önemli bir eksikliği tamamlamaktadır. Bu da kullanıcı için sürekliliği sağlamaktadır.

UZUN ÖMÜRLÜDÜR...

Özel tasarımı sayesinde ateş haznesi ve metal aksamı uzun yıllar ilk günkü gibi sağlamlığını korur. Sistem olarak elektronik yerine mekanik kullanıldığı için arıza ve bakım işlemi minimum seviyededir.

ÜRÜNLERİ LEZZETLİDİR...

Çok iyi sıcak hava sirkülasyonuna sahiptir. Farklı bir yapıya sahip olan buhar sistemi sayesinde içerideki buhar seviyesi sabit tutulur. Bu sayede hamur, sıcaklığı tam içinde hisseder ve azot, glikoz, tuz ile en iyi tadı alacak şekilde homojen olarak pişer. Bu da pişirilen ürünlerin istenilen lezzette olmasını sağlar.

VERİMLİDİR...

Zaman-maliyet-kazanç üçgeninde birim başına düşen maliyeti en aza indirmektedir.



BOULANGERIE

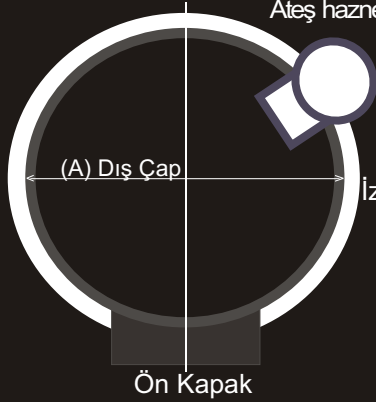


Teknik Özellikler...

SM-F-001 Döner Taş Taban

SM-F-001-Dış çapı(A) Metre	2.95	3.70	3.90	4.20	4.45
Net pişirme alanı (m2)	3.97	7.06	8.03	9.61	11.03
Ekmek cinsinden kapasite	85	150	170	200	230

Dairesel ekseninde hareket edebilme özelliğine sahip Ateş haznesi



İzole edilmiş bölge

Enerji Kaynakları Maliyet Karşılaştırması
1kg odunun yanması ile 25 adet ekmek pişirilmektedir.25 ekmeğin pişmesi için gerekli olan diğer enerji kaynakları oranları aşağıdaki gibidir. **4 kw elektrik, 0.5 m3 doğal gaz, 0.33 lt fuel-oil**



SM-F-002 Mini Pizza Fırını

SM-F-002-En/Derinlik (cm)	65/80	65/100	95/140	95/170	125/200
Pişirme Alanı (m2) Normal/İkiz	0.52/1.04	0.65/1.30	1.33/2.66	1.62/3.24	2.50/5.00
Ekmek cinsinden kapasite	11/23	14/29	29/60	35/72	55/111

SM-F-002 serisi başta Pizza, pide ve türevlerinin pişirilmesi için tasarlanmış özel tip fırınlardır. Genellikle restaurant, otel, shop, bahçe, pastahane ve ufak alışveriş merkezlerinde tercih ediliirler. Bu model fırınlar ısı kaynağı olarak Odun, Tüp ve doğal gaza uyumlu bir şekilde imal edilmektedirler.

Özellikle İtalyan usulü taş taban pizza için tavsiye edilir. Hamurun doğal taş tabanda pişmesinden dolayı pizza pişerken farklı bir aroma alır. Bu yüzden pizza imalatçıları tarafından özellikle tercih edilir. Ufak modellerimiz İtalyan tipi taş tabanlı pizza fırını olarakta anılırlar. Aynı şekilde pide, roll ekmekleri, pastaların pişirilmesi içinde idealdirler. Zemininin bütün taş olması pide ve pizza altının çok düzgün olmasını ve temizliğin eşdeğerlerinden daha kolay yapılmasını sağlamaktadır.



“Profesyonel Çözümler...”

SM-F-001 Döner Taş Taban

SM-F-002 Mini Kara Fırın

SM-F-001 Fırınlarda endüstriyel uygulamalar için geliştirilmiş orta sınıf fırınlardır. Özellikle sıcak satış yapan firmaların tercih ettiği. Ekmeği pişirme yönteminden dolayı doğal aroma tadını vermesi en çok dikkati çeken özelliğidir.

Ekmeğin dışında pasta, pizza, lahmacun, pide, simit, Trabzon ekmeği, köy ekmeği ve lavaş gibi ürünlerin pişirilmesine uygun şekilde tasarlanmıştır. Standart büyüklükteki (A=4.25) SM-F-001 ile saatte 30 kg odun ile 300 gr lık 600 ekmeğin üretme kapasitesine sahiptir. Bunun yanında enerji kaynağı olarak doğalgaz ve motorinde kullanabilir. Doğalgazın yaygınlığından dolayı oldukça fazla doğalgaz uygulamaları mevcuttur. 70-120.000kcal aralığında bir enerjiye ihtiyaç duyan fırınlarımız doğalgaz tüketiminde de hatırı sayılır cimriliktedir.

Fırına ufak bir kürekle salınan hamurlar 200 -220 C de yaklaşık olarak 18 dakikada pişmektedir. Bu da fırının saatte 2.5 kez doldurulup boşaltılabileceğini göstermektedir. (32.5 taban/saat)

SM-F-001 serisi fırınların kapasiteleri saatte 90 ile 900 ekmeğin arasında değişmektedir. Bunun dışında standart ölçülerin yanısıra , işyerinize uygun özel boyutlarda üretimlerde yapılmaktadır.



SM-F-002 Pizza Fırınları başta Pizza olmak üzere pide ve türevlerinin pişirilmesi için tasarlanmış özel tip, genellikle restaurantlarda, otellerde, pastahane ve ufak alışveriş merkezlerinde kullanılmaktadırlar. Pizza Fırını ısı kaynağı olarak Odunlu, Tüplü ve doğal gazla uyumlu bir şekilde imal edilmektedirler.

Özellikle italyan usulü taş tabanlı pizza için tavsiye edilir. Hamurun doğal taş tabanda pişmesinden dolayı pizza pişerken farklı bir aroma alır. Bu yüzden pizza imalatçıları tarafından özellikle tercih edilir. Ufak modellerimiz İtalyan tipi taş tabanlı pizza fırını olarak anılırlar. Aynı şekilde pide pişirilmesi için de idealdirler. Zemininin yekpare taş olması pide ve pizza altının çok düzgün olmasını ve temizliğin çok

“Lezzetli Ürünler...”



Kürek ile fırna hamur atılırken



Fırna yeni atılmış hamurlar



Çıkartılan pideler



Hikayemiz...

Doğanın kaynağından,
Toprak ile başladık herşeye.

Sonra bir damla su,
Ve filizlenen bir fidan...

Derken, çelikle şekilledik toprağı... taş yaptık!

Petek gibi ördük taşları,
Yuvarlak bir fırın yaptık.

Bir de dümen koyduk başına.
Fidanı büyüttük,
Kestik odun yaptık.
Odunu ateş, ateşi de ekmek yaptık...



İzmir Balçova

Zarif Tasarımlar...

Arkeologlar, ekmeğin tarihinin uygarlık tarihi kadar eski olduğunu söylüyorlar. Ekmek, bilinen en eski ve önemli gıda maddesi.Hani taş devri dediğimiz dönemlerde bile insanlar, su ile ıslatılmış ve kendi haline bırakılmış buğday kırmasında gözeneklerin meydana geldiğini görmüşler ve bu gözenekli kütleyi sıcak taşlar üzerinde pişirmişler. Şüphesiz hoşlanmış olacaklar ki, bin yıllarca yeni gelişmelerle birlikte ekmeğin yapımında ustalaşmışlar, çeşit çeşit tatlar yaratmayı öğrenmişler.O gün bu gündür, ekmeğin hayatımızdaki yeri hiç değişmiyor.



Fırncılıkta nostalji konsepti...

- İnsanoğlunun binlerce yıldır kullandığı , **taş taban ve odun** ile pişirme metoduna uygun ,yöresel damak zevkine göre ürünleri pişirebilme özelliğine sahiptir...
- Kullandığı mekanik sistem sayesinde , minimum işçilik ve bakımla yıllarca ilk günkü performansından ödün vermeden, saat gibi çalışır...



Saat gibi çalisan bir mekanik...

Fırınlarımız, kuruldukları yerlerde yıllardır bir saatin zamanla dansı gibi çalışıyorlar...Bu yüzden fırınlarımızı, yapısı itibari ile saate benzetiyoruz...

“Yaktıkça ısıtan, çevirdikçe dönen, en lezzetli ürünleri pişiren fırın...”

www.sultanfirin.com



Üretim miktarınıza ve işyerinizin durumuna göre, en yüksek kapasiteden en düşük üretimlere kadar her zaman sizler için çözüm üretiyoruz...



"Ekmeğini Taştan Çıkaranlara...Kara -Taş Değirmen"

Son yıllarda gelişen tam buğday unu ve faydalarından dolayı fırıncıların genellikle tercih ettikleri klasik tip değirmenlerdir. Gerek fırıncıların buğday ve mısırın öğütülmesinde gerek baharatçıların kullandığı bu ürün işyerinize farklı bir ambiyans katar.Görsel amaçlı ve işlevsel kullanımından dolayı show amaçlı üretimler için eşsiz bir üründür. Kara değirmen unu olarak da tabii edilen bu doğal unu diğer kepekli unlardan ayıran özelliği, kepek ve un karışımı değil, başlı başına doğal bir ürün olmasıdır. Yani buğday un fabrikalarında olduğu gibi yıkanarak değil sadece elendikten ve yıkandıktan sonra iki değirmen taşı arasında ezilerek un haline getirilir.Tam buğday unu öncelikle içerdiği doymamış yağ asitleri, demir, kalsiyum, E ve özellikle B grubu vitaminleri hücrelerin yenilenmesinde, beyin ve sinirlerin işlevlerinde önemli rol oynar. Rafine edilmiş unda bu değerler beşte bir oranında azalır. Çekilecek olan unun cinsine göre 50-200 kg/saat kapasitesi vardır.

4 yollu elek ünitesi ile un,kepek,irmik ayırma işlemlerini yapar.

220,750,710 mikron elek yapısı ve değişebilir tasnif özelliğine sahiptir.

Tip 750, Tip 1100 ve irmik un çeşitleri, istenildiğinde buğdayı Tam buğday unu şeklinde çekme özelliğine sahiptir. (kepek, ruşeym ve beyaz un)

Opsiyonel Özellikler

- * PLC kontrollü programlanabilir çalışma saati.
- * AISI 304 Cr-Ni Depolama silosu
- * Pnömatik konveyör sistemi ile buğdayın değirmene yada elendikten sonra unu siloya taşıma prosesi.



Yardımcı Ekipmanlar

Toplama Haznesi

Fırından çıkan ekmeklerin rahatça boşaltılmasını, dolayısı ile oluşan kırıntıların, özel delikler ve kanallar yardımı ile çekmecede toplanmasını sağlar...

Delikleri sayesinde terleme yapmaz ve kırıntı tutmaz. Tüm ölçüler ortama göre opsiyoneldir.

Standart Ölçüler:120X175X110 cm

Hamur Arabaları

Baston haline getirilmiş hamurların fırına girmeden önce mayalanması için bekleildiği arka yüzü kapalı hamur arabasıdır. (Pasa Arabası). Kapalı yüzeyler ve genişlik opsiyoneldir. *

* 22 kanallı çift sıra hamur

* Üç tarafı kapalı (Mayalanmanın zor olduğu ortamlar için)

Standart Ölçüler:80X75X180 cm



Hijyene Önem Verenlere !!!

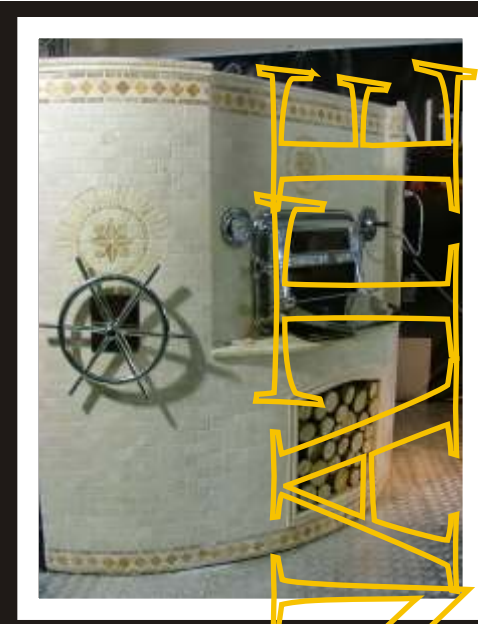
Ekmeğin pişirme metodundaki geleneksel yöntemler, ürünlerin daha lezzetli olması içindir. Bunun yanında ekmeğin pişmeden önceki hazırlık çalışmaları ve piştikten sonra temas ettiği tüm yüzeylerde hijyen açısından AISI 304 paslanmaz ürünleri hizmetinize sunuyoruz...



Referanslarımızdan bazıları...

KİLER ALIŞVERİŞ MERKEZLERİ
MİGROS MAĞAZALARI/RUSYA/TÜRKİYE
DİVAN PASTANELERİ/İSTANBUL
RESUL DAYI UNLU MAMULLER/ADAPAZARI
MORGÜL EKMEK FIRINI/ADAPAZARI
TRUVA EKMEK FIRINI/ADAPAZARI
İNCİ UNLU MAMÜLLER/KOCAELİ
ALTIN EKMEK FIRINI/İSTANBUL B.ÇEKMECE
BAKIAKKUS/İSTANBUL-KAĞITHANE
ÇİMEN UNLU MAMÜLLER/İSTANBUL-ÜSKÜDAR
FERHATOĞLU GIDA/İSTANBUL-ÇEKMEKÖY
MUSATAFAOĞULLARITARIM GIDA URUNLERİ/YOZGAT
ARSKA/İSTANBUL-BEYOĞLU
BÖREKEVİ UNLU MAMÜLLER/ANKARA
PAUL /ANKARA-İSTANBUL
ÇİMEN UNLU MAMÜLLER/İSTANBUL-ÜSKÜDAR
KARACA UNLU MÜMÜLLERİ/BURSA-SETBAŞI
OFLUOĞLU EKMEK FIRINI/KAĞITHANE-İSTANBUL
SİMSEK EKMEK/İÇERENKÖY-İSTANBUL
TUNÇ EKMEK FABRİKASI/BALIKESİR
SETBAŞI EKMEK FIRINI/SETBAŞI-BURSA
DARMSTAD EKMEK/BURSA
SC. ARDA SRL/ROMANYA
SULTAN EKMEK/İSTANBUL ÇENGELKÖY
KANAAT EKMEK/İSTANBUL-ÇEKMEKÖY
BAYRAKTAR EKMEK/İSTANBUL-BEYOĞLU
MURAT UNLU MAMÜLLER/İSTANBUL GÜNEŞLİ
LÜX ALTIN EKMEK/İSTANBUL-B.ÇEKMECE
ŞİMŞEK EKMEK/KADIKÖY-İSTANBUL
SEÇKİN EKMEK/İSTANBUL-ŞİŞLİ
POLAT EKMEK/BUCA-İZMİR
KÖROĞLU UNLU MAMÜLLER/HASKÖY-ANKARA
HAS EKMEK/ESKİŞEHİR
ÖRNEK GIDA/HASKÖY-ANKARA
LÜX EKMEK/ESKİŞEHİR +4 FIRIN
MİSTİK UNLU MAMÜLLER/KONYA

YALOVADA 20 FIRIN



SULTAN



SULTAN MAKİNA

Sanayii ve Ticaret Ltd. Sti.

İstanbul cad. Firin Sokak No:2/1 77200 YALOVA

Tel: 0 226 814 11 82pbx Fax: 0 226 813 75 20

web: <http://www.sultanfirin.com>