

UNIBAKE

B A K E R Y E Q U I P M E N T S

SPRAL MIXERS



www.unibake.com.tr

MOBİL KAZANLI OTOMATİK SİRAL MİKSER

Spiral Mixer with mobile bowl

UNI-SPM 160-250

Unibake Mobil Kazanlı Otomatik Spiral Mikserin önemli özelliklerinden biri, hamuru çok kısa sürede yoğurabilmesidir. Küçük gramajlardaki unu bile hamur haline getirebilen makine, kullanıcıya hem zaman hem de enerji tasarrufu sağlar. En önemli özelliği ise hareketli kazanı sayesinde yedek kazan kullanılabilir.

- Gıdayla temas eden tüm bölgeler, gıdaya uygun malzemeden imal edilmiştir. (Kazan, spiral, sıyrıcı bıçak vs.)
- Kazan dişli sistemi ile hareket ettirildiğinden, yoğurma sırasında kesinlikle kayma yapmaz ve böylelikle kazan sabit hızda yoğurma işlemine devam eder.
- Makine üzerinde hamur ısı göstergesi mevcuttur.
- Yoğurma süresi isteğe bağlı olarak ayarlanabilir.
- Kayış kasnak sistemi sayesinde sessiz çalışır.
- Makine manuel ve otomatik olarak çalışabilir ve iki adet zaman ayarı mevcuttur.
- Hareketlidir, sabitleme aparatları mevcuttur.
- Acil durdurma fonksiyonu ve kazan kapağında güvenlik sistemi mevcuttur.
- Kazan geriye dönme özelliği vardır.

One of the important features of the Unibake Mobile Bowl Automatic Spiral Mixer is its ability to knead dough in a very short time. The machine can turn even small quantities of flour into dough, saving both time and energy for the user. Its most significant feature is the ability to use a spare bowl thanks to its movable bowl.

- All areas that come into contact with food are made from food-grade materials (bowl, spiral, scraper blade, etc.).
- Since the bowl moves with a gear system, it never slips during kneading, allowing the bowl to continue kneading at a constant speed.
- The machine has a dough temperature indicator.
- The kneading time can be adjusted as desired.
- It operates quietly thanks to the belt pulley system.
- The machine can operate both manually and automatically, with two timer settings available.
- It is mobile and equipped with stabilizing apparatus.
- It has an emergency stop function and a safety system on the bowl lid.
- The bowl has a reverse rotation feature.

MODEL	UNIBAKE-SPM 160 M	UNIBAKE-SPM 250 M
Capacity Of Dough (kg)	160	250
Capacity Of Flour (kg)	100	150
Dimensions Of Bowl Ø x h (mm) (D x E)	900 X 430	1000 X 470
Width – A (mm)	960	960
Width – A1 (mm)	770	770
Depth/Length – B (mm)	2000	2000
Depth/Length – B (mm)	1040	1040
Depth/Length – B (mm)	960	960
Height – C (mm)	1400	1430
Height – C (mm)	850	980
Spiral Rotation Motor Power and Cycle (kW (hp) – rpm)	8 / 5 kW (11/7 hp) - 715 x 1430 dev/dk	12 / 8 kW (16/10,5 hp) - 715 x 1440 dev/dk
Spiral Rotation Speed (rpm)	100 – 200	100 – 200
Mixer Rotation Motor Power and Cycle (kW (hp) – rpm)	1,5 kW (2 hp) - 710 dev/dk (rpm)	1,5 kW (2 hp) - 710 dev/dk (rpm)
Mixer Rotation Speed (rpm)	15	15
Electrical Power (kW)	10,6	14,6
Electrical Connection	3P + N + PE	3P + N + PE
Control System	Manual / Touch	Manual / Touch
Weight of Machine (kg)	750	950
Hydraulic pump (kW)	1,1 kW 1410 dev/dk (rpm)	1,1 kW 1410 dev/dk (rpm)
Hydraulic Unit Working Pressure (bar)	150	150



Spiral Mixer with Fixed Bowl

SABİT KAZANLI OTOMATİK SİRAL MİKSER

UNI-SPM

80-130-160-250

Otomatik Spiral Mikserin özelliği, çok daha kısa sürede ve küçük gramajlarda hamur yoğurabilmesidir. Spiral hamur yoğurma makineleri, yoğurma zamanını kısalttığı için fırın ve pastanelerde tercih edilmektedir. Aynı zamanda daha homojen bir hamur karışımı elde edilir, böylece ekmeğin hacmi daha büyük olur. Makine manuel ve otomatik olarak çalışabilir ve iki adet zaman ayarı mevcuttur. Kazan, spiral kol ve kesme bıçağı paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Kazan ters istikamete döndürülebilir ve kazan için ayrıca motor mevcuttur (yalnızca UNIBAKE-SPM100, UNIBAKE-SPM 130, UNIBAKE-SPM 160 ve UNIBAKE-SPM 250 modellerinde). Kayış ile tahrik edildiğinden sessiz çalışır. Hareketlidir, sabitleme aparatları mevcuttur. Acil durdurma fonksiyonu ve kazan kapağında güvenlik sistemi mevcuttur. Direkt su bağlantı sistemi mevcuttur.



The feature of the Automatic Spiral Mixer is its ability to knead dough much faster and with smaller amounts of dough. Spiral dough kneading machines are preferred in bakeries and pastry shops because they shorten the kneading time. Additionally, they achieve a more homogeneous dough mixture, resulting in larger bread volume. The machine can operate manually and automatically with two timing settings available. The bowl, spiral arm, and cutting blade are made of stainless steel. The bowl can be reversed and is equipped with a separate motor (available in UNIBAKE-SPM100, UNIBAKE-SPM 130, UNIBAKE-SPM 160, and UNIBAKE-SPM 250 models). It operates quietly due to its belt drive. It is mobile with stabilizing devices. Emergency stop function and safety system on the bowl lid are available. It features a direct water connection system.



MODEL	UNIBAKE-SPM 80	UNIBAKE-SPM 130	UNIBAKE-SPM 160	UNIBAKE-SPM 250
Capacity Of Dough (kg)	80	100	160	250
Capacity Of Flour (kg)	50	80	100	150
Dimensions Of Bowl Ø x h (mm) (D x E)	700 X 370	800 X 430	900 X 430	1000 X 470
Width – A (mm)	725	825	925	1025
Depth/Length – B (mm)	1210	1300	1470	1570
Height – C (mm)	1360	1360	1530	1570
Spiral Rotation Motor Power and Cycle (kW (hp) – rpm)	5,5 / 3,5 kW (8/4,7 hp) - 700 x 1400 dev/dk	6,5 / 4 kW (9/6 hp) - 722 x 1445 dev/dk	8 / 5 kW (11/7 hp) - 715 x 1430 dev/dk	12 / 8 kW (16/10,5 hp) - 715 x 1440 dev/dk
Spiral Rotation Speed (rpm)	105 - 210	107 - 215	107 - 215	100 - 200
Mixer Rotation Motor Power and Cycle (kW (hp) – rpm)	1,5 kW (2 hp) - 950 dev / dk (rpm)	1,5 kW (2 hp) - 950 dev / dk (rpm)	1,5 kW (2 hp) - 950 dev / dk (rpm)	1,5 kW (2 hp) - 950 dev / dk (rpm)
Mixer Rotation Speed (rpm)	15	15	15	15
Electrical Connection	3P + N + PE	3P + N + PE	3P + N + PE	3P + N + PE
Control System	Manual or Digital	Manual or Digital	Manual or Digital	Manual or Digital
Electrical Power (kW)	7	8	9,5	13,5
Weight of Machine (kg)	580	685	750	950

Hamur Yoğurma Makinası

Dough Kneader

UNI-HYM

35-50-75-100-150-200-250



UNIBAKE diferansiyelli hamur yoğurma makinesi her türlü hamur için uygun olarak tasarlanmıştır. Yoğurma çatalı ve kazan paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Özel geliştirilmiş yoğurma çatalı sayesinde hamuru ısıtmadan ve özelliğini bozmadan elde yoğurulmuş kalitede hamur üretir. Temizliği ve bakımı çok kolay olup, denge ayaklarıyla makinenin zeminde stabilitesi sağlanmıştır. Makinenin basit yapısı çalışma ömrünü artırır.

Opsiyonel olarak şu özellikler mevcuttur:

1. Güvenlik ızgarası
2. Paslanmaz çelik diferansiyel muhafazası
3. Çift devir

UNIBAKE differential dough kneading machine is designed to be suitable for all types of dough. The kneading fork and bowl are made of stainless steel. With its specially developed kneading fork, it kneads dough to high quality without heating or altering its properties. It is easy to clean and maintain, and its stability on the floor is ensured by balance feet. The machine's simple design enhances its operational lifespan.

Optional features include:

1. Safety grid
2. Stainless steel differential cover
3. Dual speed





Otomatik Kazan Kaldırma-Devirme Makinası

Automatic Bowl Tilting Machine

UNI-KDM 160-250

UNIBAKE otomatik kazan kaldırma ve devirme makinesi, Mobil Kazanlı Otomatik Spiral Mikser'in hareketli kazanı ile uyumlu şekilde çalışır. UNIBAKE mobil kazanlı otomatik spiral hamur yoğurma makinesinde işlenmiş hamurun el değmeden kesme makinesine hızlı ve güvenli bir şekilde aktarılmasını sağlar. Kazan, hamuru boşaltmak için en üst seviyeye çıktığında, otomatik olarak kendi etrafında dönmeye başlar ve kazan içindeki sıyrıcı aparat sayesinde tüm hamur boşaltılır. Kazan boşaltma işlemi tamamlandıktan sonra, hız kontrolü ile özellikle son inişi çok yumuşak bir şekilde tamamlar.

The UNIBAKE automatic bowl lifting and tilting machine is designed to work in harmony with the Mobile Boiler Automatic Spiral Mixer. It ensures the quick and safe transfer of completed dough, processed in the Mobile Boiler Automatic Spiral Mixer, to the cutting machine without manual handling. When the bowl reaches the top position for discharging the dough, it automatically starts rotating around itself and empties all the dough with the help of the scraping device inside the bowl. After completing the bowl emptying process, it smoothly finishes its descent, especially the final descent, using speed control.

MODEL	UNIBAKE-KDM200	UNIBAKE-KDM_BW
Maximum lifting capacity (kg)	600	–
Time of lifting and tilting the bowl (sec)	74±2	–
Time of lowering the bowl (sec)	72±2	–
Width – A (mm)	1380	1030
Depth/Length – B (mm)	1700	1190
Depth/Length – B2 (mm)	1100	–
Height – C (mm)	3210	1010
Height – C2 (mm)	2160	–
Electrical Power (kW)	2,75	–
Weight of Machine (kg)	940	290



Otomatik Kazan Kaldırma-Devirme Makinası

Automatic Bowl Tilting Machine

UNI-KDM Master



UNIBAKE otomatik kazan kaldırma ve devirme makinesi, Mobil Kazanlı Otomatik Spiral Mikserin hareketli kazanı ile uyumlu şekilde çalışır. UNIBAKE mobil kazanlı otomatik spiral hamur yoğurma makinesinde işlemini tamamlamış hamurun el değmeden kesme makinesine hızlı ve güvenli bir şekilde aktarılmasını sağlar. Kazan, hamuru boşaltmak için en üst seviyeye çıktığında, kendi etrafında otomatik olarak dönmeye başlar ve kazan içerisindeki sıyrıcı aparat sayesinde tüm hamur boşaltılmış olur. Kazan boşaltma işlemini tamamladıktan sonra inişini hız kontrolü ile (özellikle son iniş kısmını) çok yumuşak şekilde tamamlar.

The UNIBAKE automatic bowl lifting and tilting machine is designed to work in harmony with the Mobile Boiler Automatic Spiral Mixer's movable bowl. It ensures the quick and safe transfer of completed dough, processed in the Mobile Boiler Automatic Spiral Mixer, to the cutting machine without manual handling. When the bowl reaches the top position for discharging the dough, it automatically begins to rotate around itself and empties all the dough with the help of the scraping device inside the bowl. After completing the bowl emptying process, it smoothly finishes its descent, especially the final descent, using speed control.

