



"Unlu Mamüller ve Pastacılık Teknolojisinin İşığý"



BİZ KİMİZ ?



İRO MAKİNA, 1984 yılında unlu mamüller sektörüne yönelik, ileri teknoloji içeren, yüksek kaliteli, verimli makinaların ithalatı, pazarlanması, müsteri tarafından direkt tedariki ve bu makinaların satış sonrası yedek parça, teknik destekinin sağlanması amacıyla kurulmuştur.

Firma, temel olarak Dünya'da kendi konumlarında lider makina üreticilerinin Türkiye temsilciliğini yapmaktadır. Kuruluşundan beri pek çok unlu mamül üreticisine hizmet etmiştir, etmektedir.

VİZYONUMUZ

Unlu mamüller makineleri tedariki konusunda en yüksek hizmet standartları sunabilen, insana ve çevreye duyarlı, yenilikçi, lider bir firma olmak

MİSYONUMUZ

Unlu mamüller sektöründeki üreticilerin ihtiyaçlarına yönelik verimli, yüksek kaliteli makinaların temini, satış sonrası servisi konusunda kusursuz bir çözüm ortağı olmak







ECONOM

Küçük imalathaneler,
oteller,
laboratuarlar ve
mutfaklar için ideal
tezgah üstü tip
hamur açma makinası

STM 615 ECOMAT

Küçük ve orta ölçekli
baklavacılar,
pastaneler,
unlu mamül üreticileri,
oteller ve mutfaklar için ideal
tezgah üstü tip mekanik
hamur açma makinası





SSO 615 ECOMAT

Küçük ve orta ölçekli
baklavacılar,
pastaneler,
unlu mamül üreticileri,
oteller ve mutfak için ideal
altıaklı tip mekanik
hamur açma makinası



MANOMAT

Orta ve büyük ölçekli
baklavacılar,
pastaneler,
unlu mamül üreticileri,
oteller ve mutfaklar için ideal
altıaklı tip mekanik
hamur açma makinası.
Merdane manuel olarak iner





AUTOMAT

Orta ve büyük ölçekli
baklavacılar,
pastaneler,
unlu mamül üreticileri,
oteller ve mutfaklar için ideal
altıaklı tip mekanik hamur
makinası.
Merdane otomatik olarak iner



RONDOSTAR

Orta ve büyük ölçekli
míföy, kruvasan, pizza,
unlu mamül üreticileri için ideal
altıaklı tip elektronik hamur açma
makinası.
Otomatik unlama,
Otomatik sarma gibi
özellikler opsiyonel olarak
eklenebilir





RONDOSTAR CUTOMAT

Orta ve büyük ölçekli
Milyof, kruvasan, pizza,
unlu mamül üreticileri için ideal
altılıklı tip elektronik hamur
açma ve kesme makinası.
Otomatik unlama opsiyonel
olarak eklenebilir.



SFT

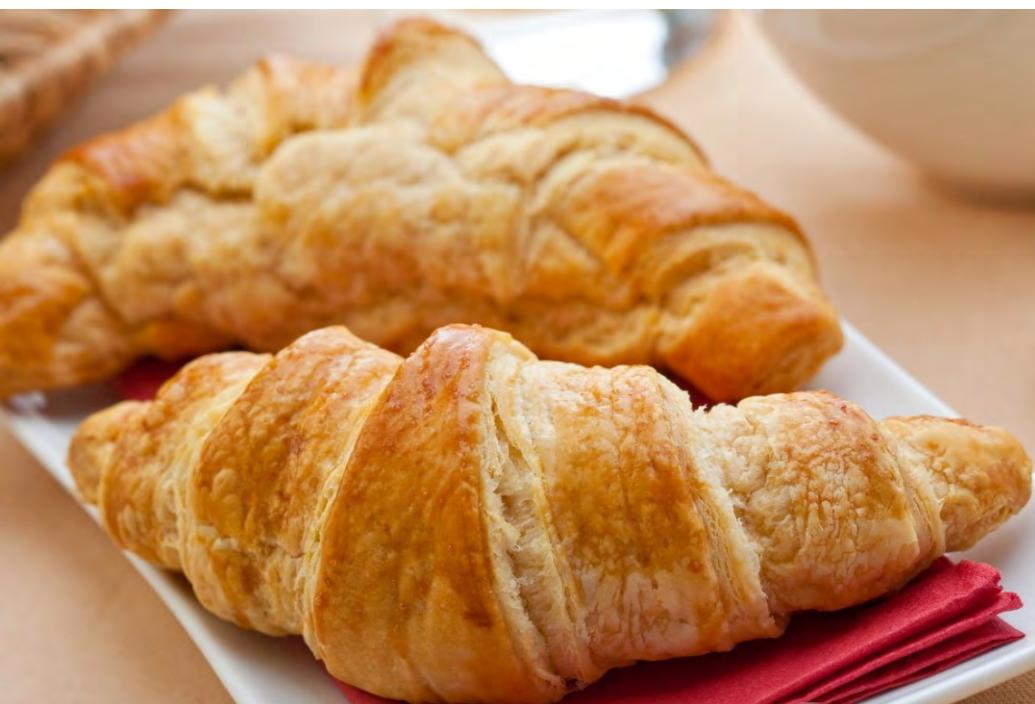
Orta ve büyük ölçekli
milyof, kruvasan, pizza,
unlu mamül üreticileri için
ideal hamur kesme masaları.
Sabit veya değişken hızlı
modellerinin yanı sıra çift kesme
istasyonlu, hız kontrollü kesme
istasyonlu opsiyonları da
mevcuttur.

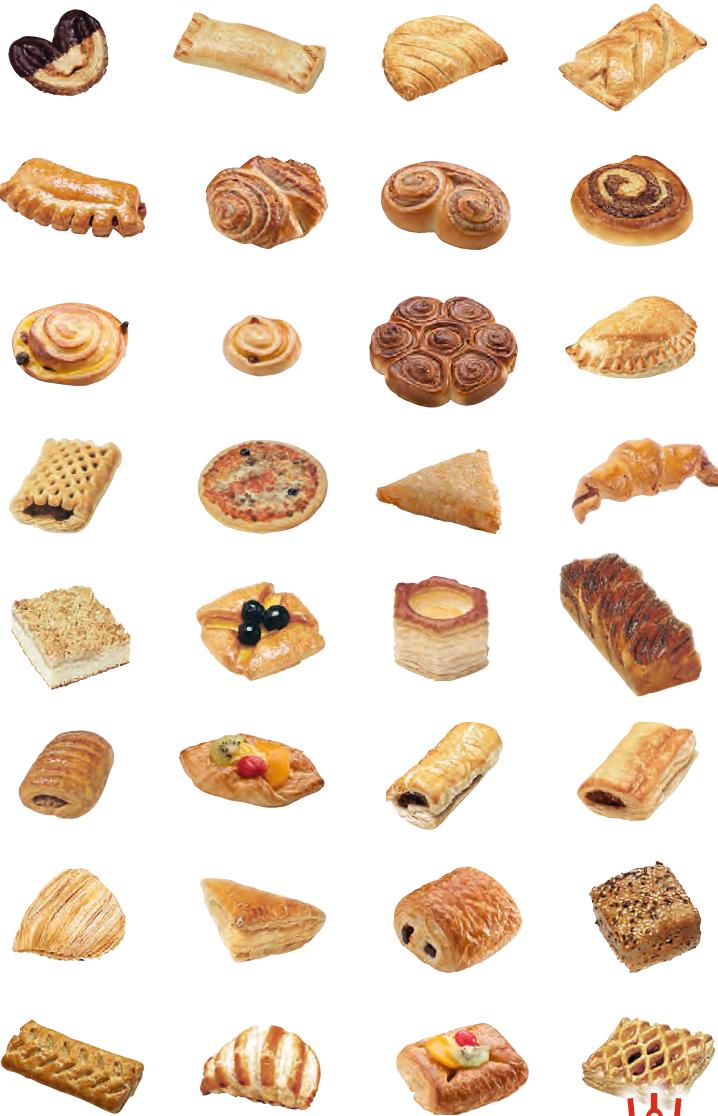




RONDINETTE

**Manuel kruvasan hamurlarını sarma makinası. Kapasitesi yaklaşık 750 adet / saatdir.
Kesilmiş kruvasan hamurlarını sarar.**





POLYLINE milföy, tatlı, tuzlu börek hattı

Orta ve büyük ölçekli tatlı tuzlu, milföy imalatçıları için tasarlanmış börek hatları. Makinanın hamur yönlendiricisine konan açılmış hamur boyuna kesmeden sonra iç malzeme koyma, katlama ve enine kesme işlemlerinden geçer. Arzu edilirse otomatik tavalamada da eklenebilir. Mekanik dolum代替 olarak daha kuvvetli pnömatik dolum seçeneği de vardır.



CROISSOMAT

Orta ve Yüksek üretim kapasiteli kruvasan imalatçıları için ideal tam otomatik sade kruvasan üretim makinası.

Saatte yaklaşık 4.000 adet kruvasan üretim kapasitesine sahiptir.

Arzu edilirse içi dolgulu kruvasan üretim yapan modeli de mevcuttur.

RONDOPRESS

Milföy ve Kruvasan imalatçıları için ideal hamur ve yağ presi. Preslenen yağ ve hamur sayesinde nihai üründe homojen kabartma elde edilir.



BAGET MODÜL



Baget imalatçıları için ideal tam otomatik baget üretim ve tavalaması makinası. Baget hariç ürünlerin de otomatik tavalaması için kullanılabilir. Genellikle SMARTLINE ile birleştirilir.



COMPACT TAVALAMA

Tam otomatik hatlar için ideal tam otomatik tavalaması makinası. Hat sonuna ilave edilerek hattan çıkan ürünlerin otomatik olarak tavalanmasını sağlar.





CROMASTER

Yüksek üretim kapasiteli kruvasan üreticileri için ideal tam otomatik sarma makinası. Yüksek oranda iç malzeme koyma özelliğindedir.

Saatte yaklaşık 10.000 adet kruvasan üretim kapasitesine sahiptir.



SMARTLINE
zero-stress hamur açma marinasi

Orta ve büyük ölçekli pizza, ciabatta, panini üreticileri için ideal zero stres hamur açma makinası. Patentli uydurma sistemi sayesinde hamuru gerilimsiz açar. SMARTLINE ile son derece yumuşak, mayalı, yapışkan hamurların yanında turlanmış sert milföy hamurlarını da açmak mümkündür.





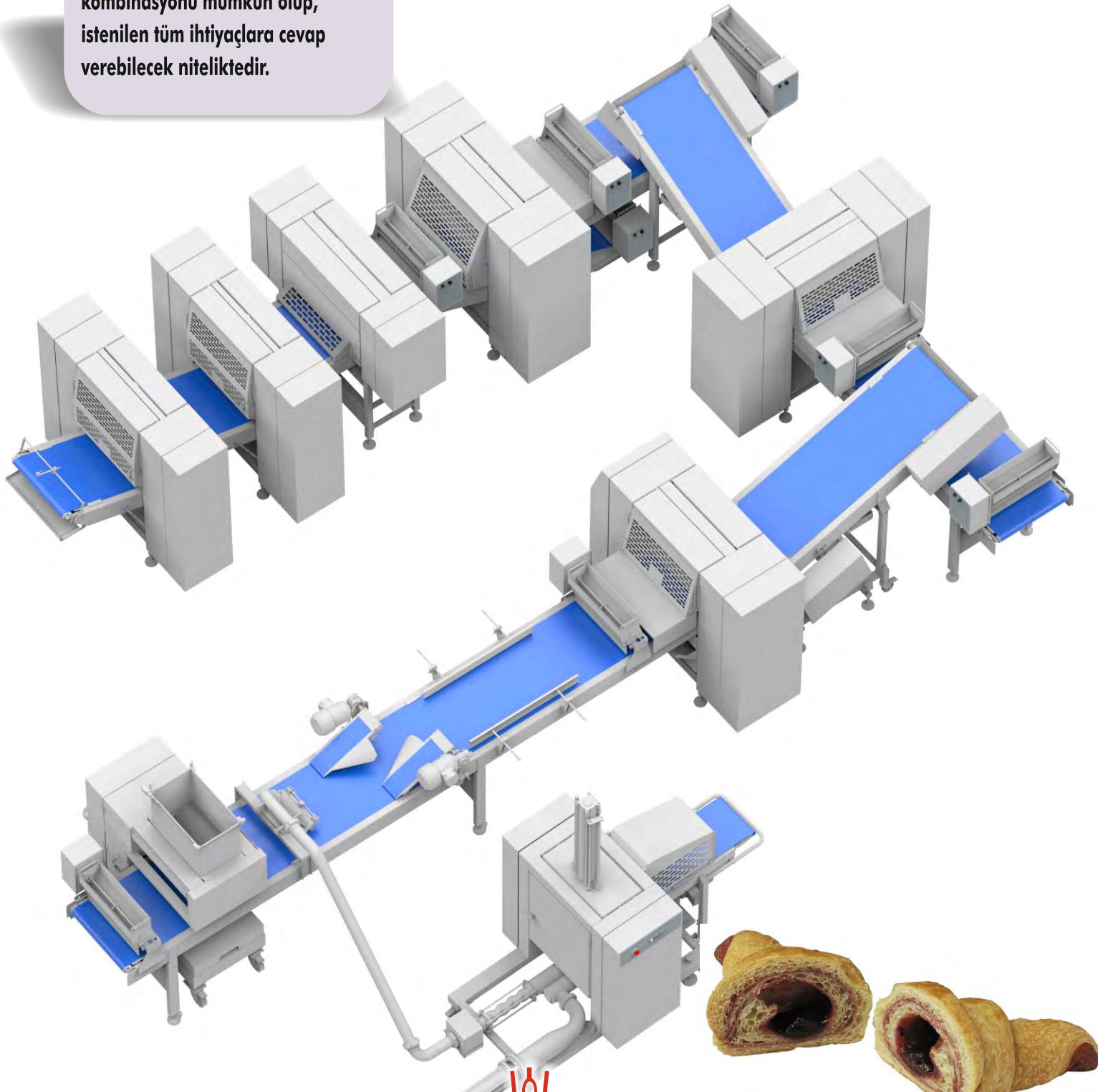
RONDOFILLER

Endüstriyel hatlar için ideal tam otomatik çok amaçlı dolum makinası.
Hatlara ilave edilerek çok çeşitli akışkanlıktaki veya lifli iç malzemeyi doldurmak için kullanılır.



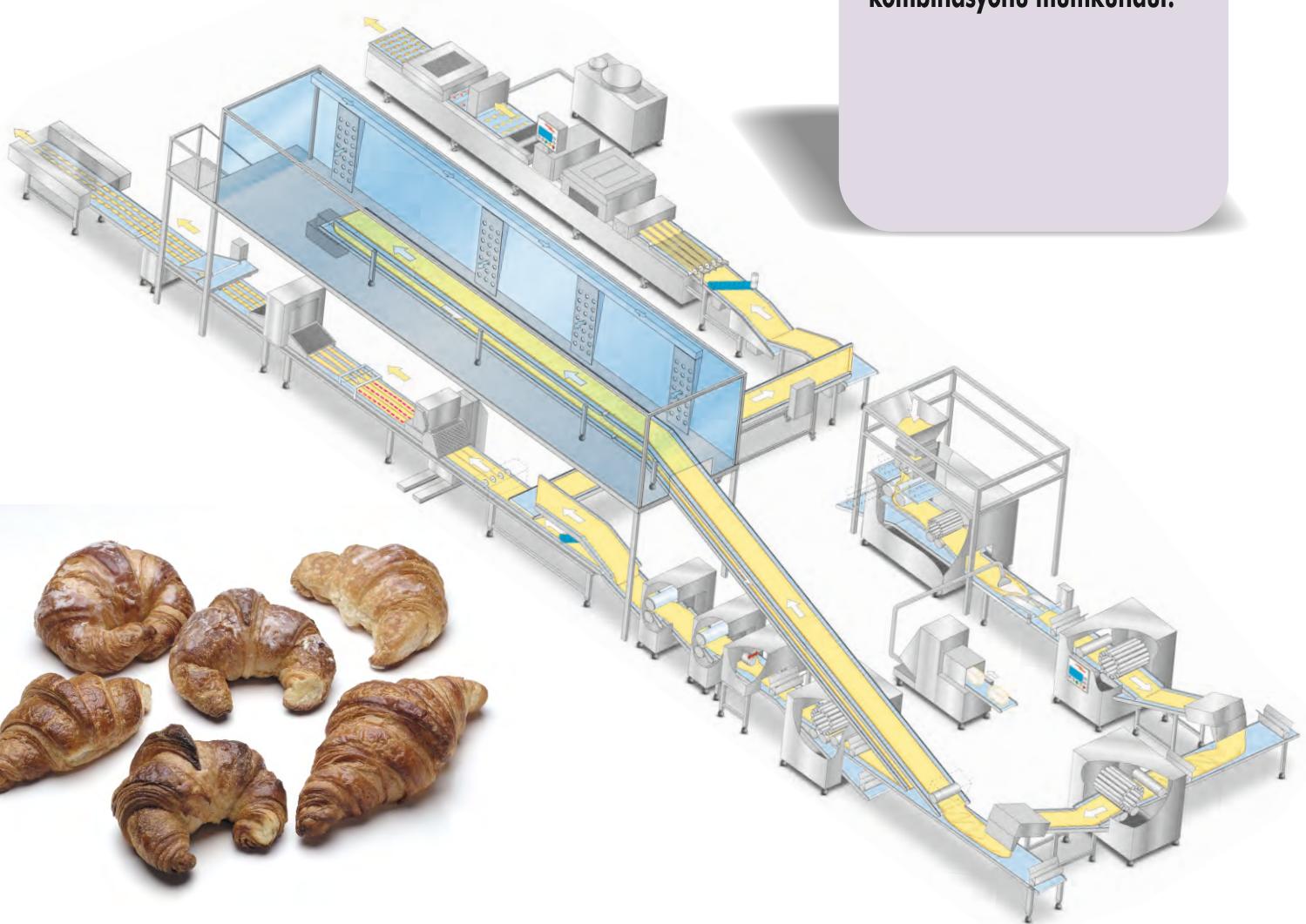
MLC MODÜLER LAMİNASYON HATTI

Modüler endüstriyel
milföy, danish, kruvasan,
ekmek üretim hattı. Pek çok farklı
kombinasyonu mümkün olup,
istenilen tüm ihtiyaçlara cevap
verebilecek niteliktedir.



LAMİNASYON HATTI

Endüstriyel milföy, danish,
kruvasan üretim hattı.
Tam otomatik endüstriyel
ürün hattı olup, pek çok farklı
kombinasyonu mümkündür.





ENDÜSTRİYEL EKMEK, PİZZA HATTI

**Endüstriyel ekmek, pizza
ürüm hattı.**

**Zero stress
hamur extrudiyeri ile stressiz
hamur üretimi.
Tam otomatik endüstriyel ekmek,
pizza üretim hattı olup,
pek çok farklı
kombinasyonu mümkündür.**





SMART EKMEK HATTI

Ekmek üreticileri için çok işlevsel ve fonksiyonel üretim hattıdır.

Özellikle roll ekmekleri, çeşitli ekmekleri üretimi için kullanılmaktadır.

Smartline donuk, mayalı, mayasız, yumuşak hamurları işlemekte kullanılmaktadır.

Bazı aparatlar değiştirilerek, hamur şekillendirme, susamlama, yuvarlama, katlama işlemleri de yapılmaktadır.

Roll ekmek, susamlı ekmek, kare,

yuvarlak ve üçgen şekilli,

ince ekmekler, ciabatta, panini, baget, lavaş, pita, tost ekmekleri üretmektedir.

Kapasite, 150 - 1500 kg. / saat

Hamur aralığı,

25 - 1500 gr.

Hamur - su oranı %80'dir.





ASTec EKMEK HATTI

Endüstriyel Ekmek üretim hattı.

Ortalama kapasite:

500 - 5000 kg. / saat

Hamur aralığı:

25 gr. - 4500 gr.

Hamur - su oranı %80'dir.

Donuk, mayalı,

mayasız hamurları

işler ve özel aparatlarla

hamurları şekillendirir.

Kare,

yuvarlak,

susamlı,

sandviç,

Türk ekmeği,

hamburger,

cibata,

kruvasan,

özel şekilli ekmekler,

bazlama,

gevrek ekmek,

sac örgülü ekmek,

baget,

tost,

tatlı ve şekerli ekmek

çeşitlerini üretir.



CUT & CHECK KESME VE TARTMA MAKİNASI

Yüksek su oranındaki hamurları keser ve tartar. Hamur gramaj oranı 80 ile 1350 gr. arasıdır. Saatlik kapasitesi ortalama 75 - 675 kg.'dır. Cut & Check makinası hassas gramaj içeren hamurlar için kullanılmaktadır. Örneğin, roll, tatlı ekmekler, ciabatta, şekilli ekmekler, baget, panini, v.b. gibi ürünler için kullanılır.



BROTSTAR

Yuvarlak ve baston tipi ekmek için uygundur.
Kapasitesi, saatte ortalama 300 - 1200 kg dir.
Hamur aralığı 300 - 1700 gr dir.
Maksimum %70 su oranındaki hamurları yuvarlar ve baston şeklinde ekmekler üretir.





SP 12 F

**Laboratuvarlar için ideal
Elektronik kontrol panelli sabit
kazanlı spiral mikserler.
Arzu edilirse, sıcaklık ölçer,
enerji ölçer, devir ölçer ve hız
kontrollü inverter özelliği de
eklenebilir.
İstenirse daha sade olarak
2 adet zaman sayaçlı
elektromekanik kontrol panelli
modeli de mevcuttur.**



SP 80 D

Unlu mamül üreticileri,
pastaneler,
ekmek üreticileri için ideal
elektromekanik kumanda panelli
sabit kazanlı spiral mikserler.
Arzu edilirse elektronik ekran,
sıcaklık ölçer, devir göstergesi,
enerji değerlerini ölçen
opsiyonel özellikler de eklenebilir.
80 kg. Hamur kapasitelidir.
40 kg, 120 kg ve 160 kg,
hamur kapasiteli modelleri de
mevcuttur.



SP - 120 F

Unlu mamül üreticileri,
pastaneler,
ekmek üreticileri için ideal
elektronik kumanda panelli
sabit kazanlı spiral mikserler.
Arzu edilirse sıcaklık ölçer,
devir göstergesi, enerji
değerlerini ölçen opsiyonel
özellikler de eklenebilir.
120 kg. Hamur kapasitelidir.
40 - 80 - 160 kg hamur
kapasiteli modelleri de
mevcuttur,



SPV

Endüstriyel tip unlu mamül üreticileri ve ekmek üreticileri için ideal mobil kazanlı elektronik kumanda panelli spiral mikserler.

Arzu edilirse sıcaklık ölçer, devir göstergesi, enerji değerlerini ölçen opsiyonel özelliklerde eklenebilir.

2 adet zaman sayaçlı modeli de mevcuttur. 160 kg ve 240 kg hamur kapasiteli modelleri mevcuttur.



PSPVW

Endüstriyel tip kek, unlu mamül üreticileri için ideal mobil kazanlı elektronik kumanda panelli paslanmaz çelik mikserler. Değişebilen çırıplı aparatları sayesinde farklı tiplerdeki hamur karışımılarını yoğurabilirler.

Arzu edilirse, sıcaklık göstergesi, devir ölçer de ilave edilebilir.

160,200 ve 240 kg hamur kapasiteli modelleri mevcuttur.



WENDEL

Endüstriyel tip unlu mamül üreticileri ve ekmek üreticileri için ideal mobil kazanlı elektronik panelli wendel mikserler.

Klasik spiral miksere göre aynı anda %1-5 arasında daha fazla su kaldırır. Hamurda ısınma son derece düşük seviyede kalır. Arzu edilirse sıcaklık ölçer, devir göstergesi, enerji değerlerini ölçen opsiyonel özellikler de eklenebilir. 160, 240 ve 400 kg hamur kapasiteli modelleri mevcuttur.

HKV

Mobil kazanlar için kaldırma
devirme asansörleri.
Değişik yükseklik ve yüze göre
farklı modelleri mevcuttur.
İstenirse tam otomatik hamur sıvırıcı
opsiyonel olarak eklenebilir.





LINEAR TRANSPORT

Endüstriyel tip unlu mamül üreticileri
için tam otomatik yüksek kapasiteli
hamur yoğurma, dirlendirme
sistemleri.

TAM OTOMATİK



Poça, roll ekmeği, hamburger imalatçıları için ideal tam otomatik hamur bölüm ve yuvarlama makinası. Hamur kesme aralığına göre çeşitli farklı tipleri mevcuttur.





YARI OTOMATİK

Poğaça, roll ekmeği, hamburger imalatçıları için ideal yarı otomatik hamur bölme ve yuvarlama makinası. Kafa değişen modeli de mevcuttur.

Hamur kesme aralığına göre çeşitli farklı tipleri mevcuttur.

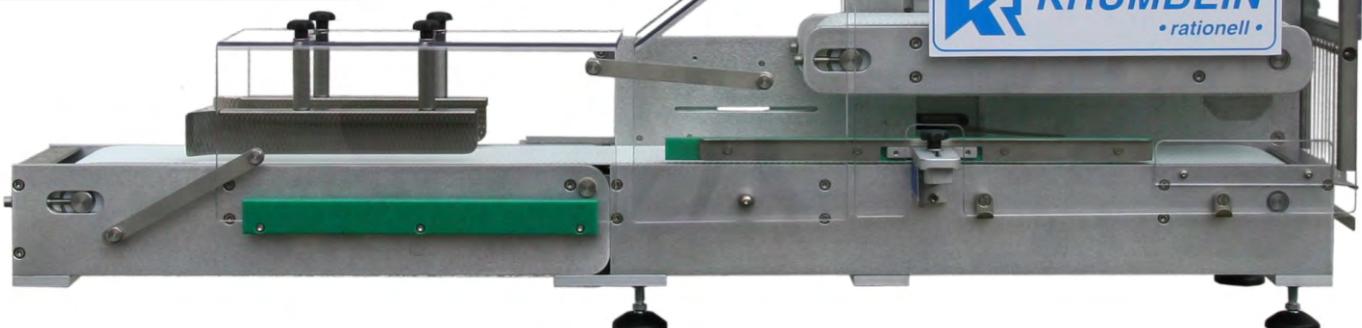
EASY OTOMATİK MINI

8 ile 16 gr. arası hamurları 56 parçaya böler ve yuvarlar küçük pizza, sakallı, (kanepé hamuru) börekli tat, sandviç ve hamburger hamurları için kullanılmaktadır. Makinenin kafası otomatik iner ve yuvarlama süresi manuel kol ile ayarlanabilir. Yarı otomatik makinadır. İstenirse yedek bıçakları ve kafası değiştirebilen tipleri de bulunmaktadır.



BBS EKMEK YARMA MAKİNASI

Tezgah üstü, taşıyıcı bantlı, yatay ekmek dilimleme makinası. Patentli çiftli bıçak sistemi sayesinde talaş üretmez, dümdüz bir kesim sağlar. İsteğe bağlı olarak kitap veya tam dilimleme yapar.



BBS BESLEMELİ EKMEK YARMA MAKİNASI

Tezgah üstü taşıyıcı bantlı yatay ekmek dilimleme ve otomatik besleme sistemi BBS makinaya, ekmekleri taşımak ve otomatik beslemek için tasarlanmış bir sistemdir.



HGS PANDİSPANYA DİLİMLEME

Yatay pandispanya kek dilimleme makinası.
Patentli çiftli bıçak sistemi sayesinde talaş üretmez, dümdüz bir kesim sağlar. 1,2,3,4 ve 5 bıçaklı modelleri mevcuttur.



HGS OLM PANDİSPANYA DİLİMLEME

Endüstriyel yatay pandispanya kek dilimleme makinası.
Çiftli bıçak sistemi sayesinde talaş üretmez, dümdüz bir kesim sağlar 1, 2, 3, 4 ve 5 bıçaklı modelleri mevcuttur.

KSSM YARI OTOMATİK BAKLAVA DİLİMLEME

Orta kapasiteli baklava, kek imalatçıları için ideal mekanik tip tepsı içi dikey dilimleme makinası.
Patentli çiftli bıçak sistemi sayesinde ürünü kaldırılmaz, muntazam bir kesim sağlar.
Baklava için tasarlanmış özel model mevcuttur.



KSSM TAM OTOMATİK BAKLAVA DİLİMLEME

Yüksek kapasiteli baklava, kek imalatçıları için ideal elektronik tip tepsı içi dikey dilimleme makinası.
Patentli çiftli bıçak sistemi sayesinde ürünü kaldırılmaz, muntazam bir kesim sağlar.
Baklava için tasarlanmış özel model mevcuttur.





TKSM 600 MULTI

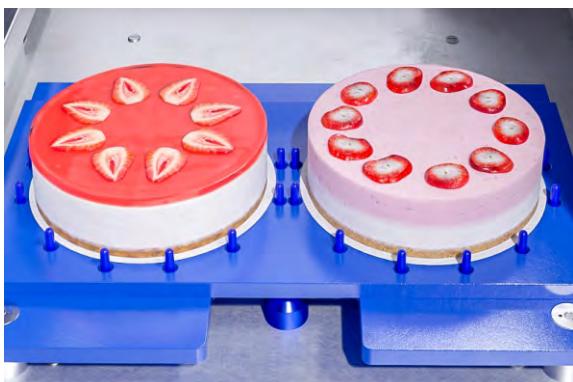
Dikey yaş pasta dilimleme makinası.
Hem yuvarlak hem de baton postaları
dilimlemede kullanılır.
Patentli çiftli bıçak sistemi sayesinde
ürünü kaldırma,
muntazam bir kesim sağlar.
Arzu edilirse bıçaklara buharlı
temizleme sistemi de ilave edilebilir.





UCM 660 LiteCUT

Ultrasonik dikey taze veya donuk yaş pasta dilimleme makinası.
Hem yuvarlak, hem de baton pastaları dilimlemede kullanılır.
Ultrasonik bıçağı sayesinde pürüzsüz bir kesim sağlar.
Arzu edilirse bıçakların temizlenmesi için buharlı temizleme sistemi de ilave edilebilir.





EURODROP

Altılıklı tip kuru pasta, ekler, profiterol,
beze, acıbadem, kurabiye
dökme makinası.
Bilgisayar kontrollüdür.
Arzu edilirse pompa tipi kafa,
tel kesme, döner kalıp da eklenebilir.



BABYDROP

Tezgah üzeri kuru pasta, ekler, profiterol,
beze, acıbadem, kurabiye
dökme makinası.
Bilgisayar kontrollüdür.
Arzu edilirse pompa tipi kafa,
tel kesme, döner kalıp da eklenebilir.



SUPREMA

Altılıklı tip kuru pasta, ekler, profiterol,
beze, acıbadem, kurabiye
dökme makinası.
Bilgisayar kontrollüdür.
Arzu edilirse pompa tipi kafa,
tel kesme, döner kalıp da eklenebilir.





POMPA TİPİ KAFA

Pataşu, makaron, acıbadem, topkek gibi akışkan hamurlar için kafa,



MERDANE TİPİ KAFA

Kuru pasta, kurabiye gibi sert hamurlar için merdane tipi kafa.



ÇEŞİTLİ KALIPLAR





DOSIMAX

Tam otomatik tezgah üstü pataşu,
ekler, kruvasan dolgu enjeksiyon
makinası.



MULTIFORM

Tam otomatik içi dolgulu kurabiye
ürütim makinası.



AERO KONVEKSİYONEL FIRIN

4, 6, 8,10 tavlı elektrikli konveksiyonel tip fırınlar.
Arzu edilirse mayalandırma, stand veya davlumbaz konulabilir.



GUSTO KONVEKSİYONEL FIRIN

3 tavlı elektrikli konveksiyonel tip fırınlar.
Arzu edilirse mayalandırma, stand veya davlumbaz konulabilir.





ECONO KONVEKSİYONEL FIRIN

4, 6, 8,10 tavlı elektrikli konveksiyonel tip fırınlar.
Arzu edilirse mayalandırma, stand veya davlumbaz konulabilir.



BACKCOMBI KOMBİNE FIRIN

Konveksiyonel ve taş tabanlı fırınlar içeren kombine fırındır.
Arzu edilirse mayalandırma, stand veya davlumbaz konulabilir.





CONDO BLACK TAŞ TABANLI FIRIN

Taş tabanlı modüler siyah elektrikli katlı fırın.
Pek çok farklı ölçüde modeller mevcuttur.
Arzu edilirse mayalandırma, stand veya davlumbaz konulabilir.





THERMO EXPRESS

Yağlı tip taş tabanlı üretim fırınları.
Pek çok farklı ölçüde modelleri
mevcuttur.



ROLL IN

Doğal gazlı, elektrikli veya
fuel oillü döner tip üretim fırınları
Pek çok farklı ölçüde modelleri
mevcuttur.





THERMO STATIC

Yağlı tip arabalı üretim fırınları.
Pek çok farklı ölçüde modelleri
vardır.

GVAS

Mayalandırma ve soğuk muhafaza kabini.
24 tabak kapasiteli.





SF

Pek çok farklı ihtiyaca
ve ölçüye göre
şoklama kabinleri.



GVA

Pek çok farklı ihtiyaca ve ölçüye göre
Mayalandırma ve soğuk muhafaza
ÜNİTELeri.





LYRA MAX

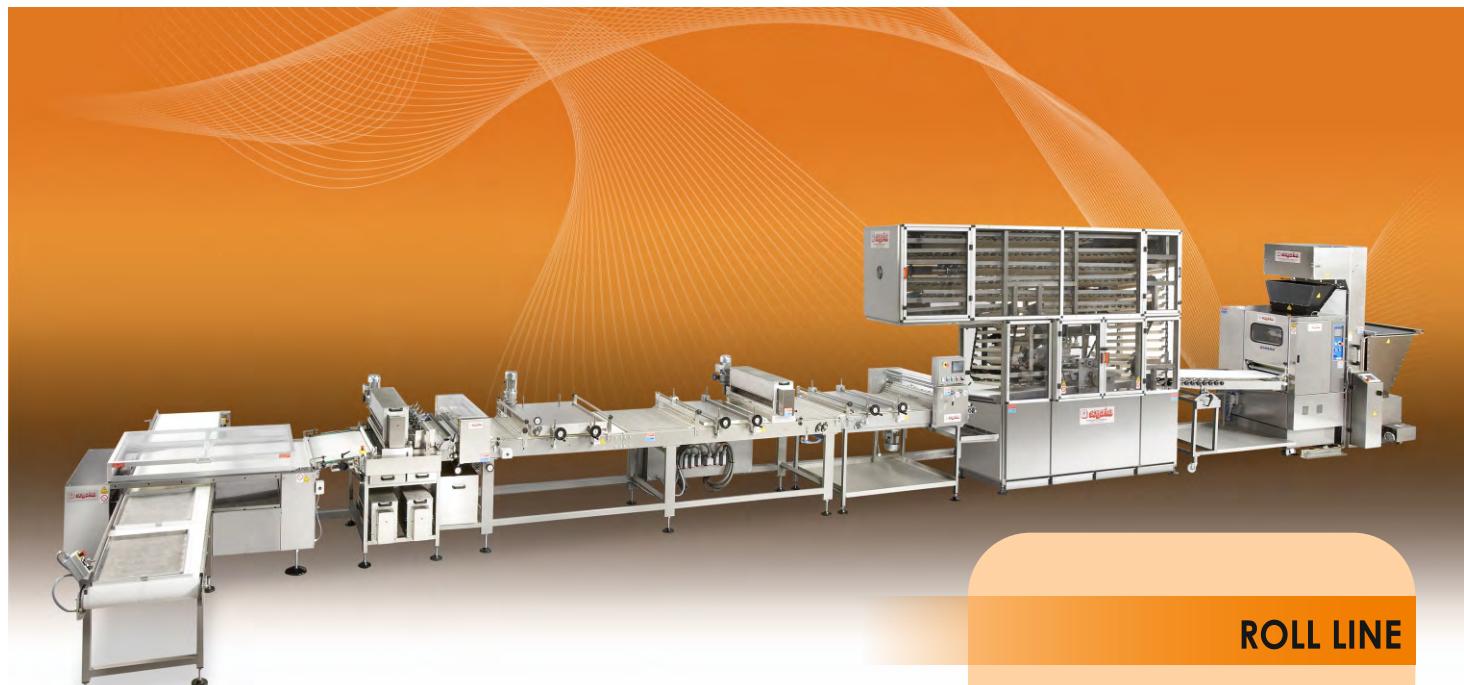
Orta kapasiteli poğaça, roll ekmeği, lavaş, hamburger ve sandviç üreticileri için tam otomatik, 2 çıkışlı hamur bölmeye ve yuvarlama makinası. Özel sistemi sayesinde hamuru bant üzerinde 2 defa yuvarlar. Makina otomatik unlama, çiftli bant, baskı merdanesi gibi opsiyonel özelliklerle de donatılabilir. Arzu edilirse, makinanın önüne mayalandırma, sandviç şekli verme birimleri de eklenebilir.



ATHENA LARGE

Yüksek kapasiteli roll ekmeği, lavaş, hamburger ve sandviç üreticileri için ideal tam otomatik, 4-5-6 çıkışlı hamur bölmeye ve yuvarlama makinası, Makina 25-700 gr aralığında çalışır. Arzu edilirse, makinanın önüne mayalandırma, sandviç şekil verme, kaiser baskı sistemi, otomatik susamlama, otomatik tavalaması birimleri de eklenebilir.





ROLL LINE



Orta kapasiteli roll ekmeği, hamburger ve sandviç için tam otomatik üretim hattı
Mayalandırma, sandviç şekli verme, baskı, susamlama, otomatik tavaya dizme birimleri dahildir.

SUPER FLEX LINE

Yüksek kapasiteli roll ekmeği, hamburger ve sandviç için tam otomatik üretim hattı.
Mayalandırma, sandviç şekli verme, baskı, susamlama, otomatik tavaya dizme birimleri dahildir.





QBO 25

Vakumlu, parçalayıcı, pişirici,
soğutucu kazanlar.

Pastacılık kreması, profiterol sosu,
pralin, ezme, sütlü tatlılar, ekler,
soslar, jöleler, marzipan, cheese cake
sosu, mayonez, ketçap, salça, reçel
v.b. gibi ürünler için kullanılır.
Kazan kapasitesi 25 litredir.

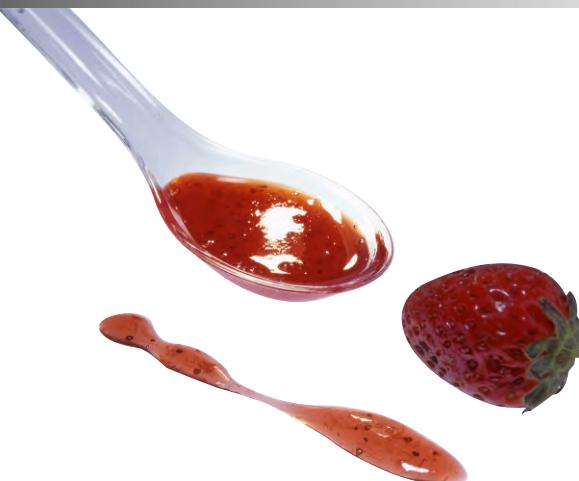




QBO 70

Vakumlu, parçalayıcı, pişirici,
soğutucu kazanlar.

Pastacılık kreması, profiterol sosu,
pralin, ezme, sütlü tatlılar, ekler,
soslar, jöleler, marzipan, cheese cake
sosu, mayonez, ketçap, salça, reçel
v.b. gibi ürünler için kullanılır.
Kazan kapasitesi 70 litredir.



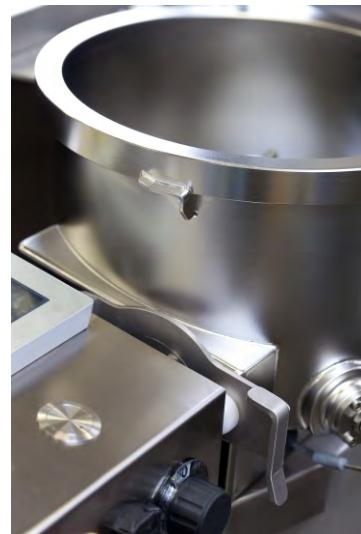
QBO 120

Vakumlu, parçalayıcı, pişirici,
soğutucu kazanlar.

Pastacılık kreması, profiterol sosu,
pralin, ezme, sütlü tatlılar, ekler,
soslar, jöleler, marzipan, cheese cake
sosu, mayonez, ketçap, salça, reçel
v.b. gibi ürünler için kullanılır.
Kazan kapasitesi 120 litredir.





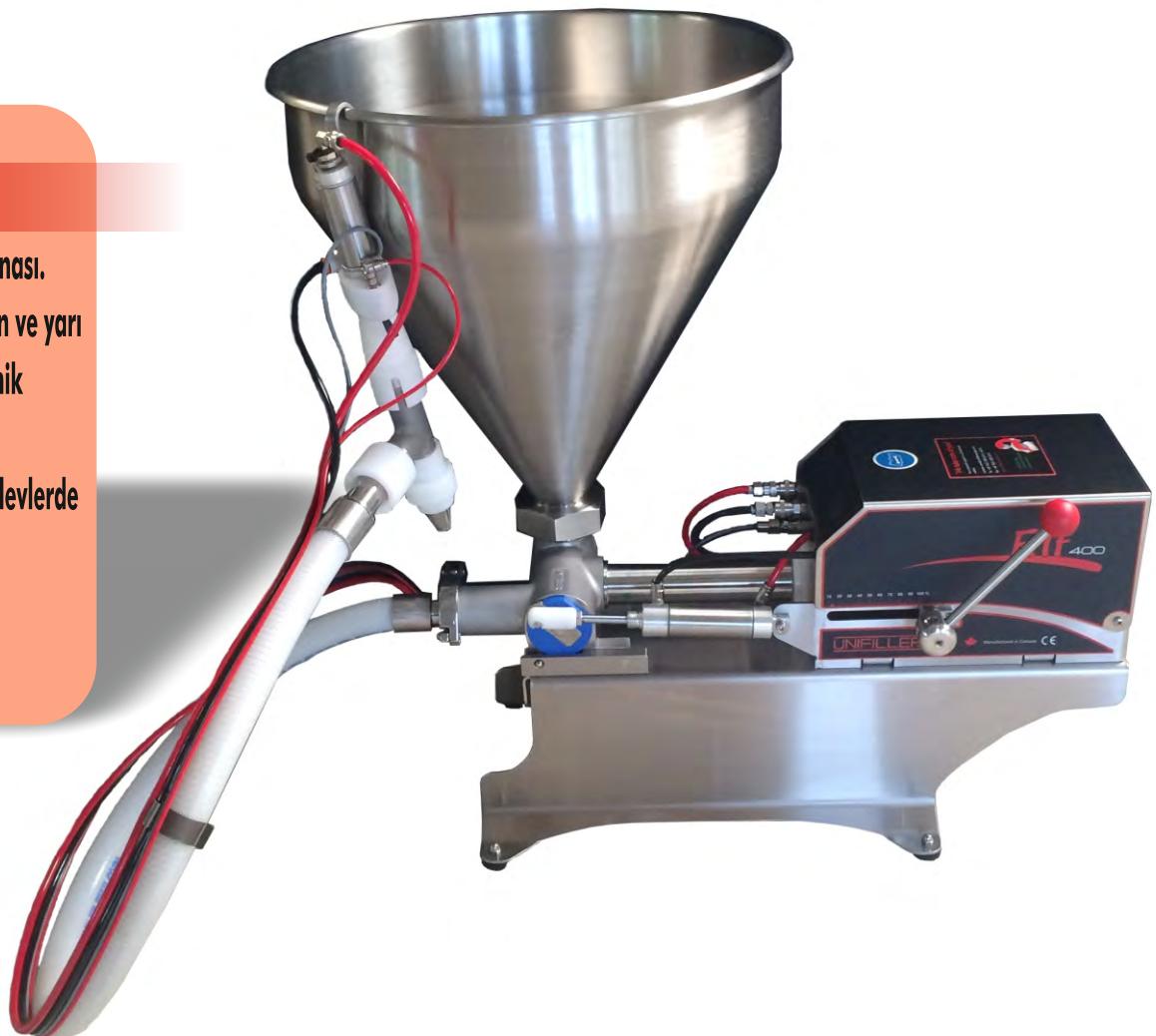






ELF 400

Tezgah üstü pnömatik dolum makinası.
Dolum aralığı 9 ml -419 ml. Akışkan ve yarı akışkan ürünler standart ve hijyenik olarak dolumunu sağlar.
Farklı aparatlar takılarak, farklı işlevlerde kullanılabilir. Parçacıklı ürünleri dahi doldurur.



**i SPOT**

Dalgıç tipi pnömatik dolum makinası, mikser kazanının içine dalarak istenilen gramajda ürün dolumu sağlar. Akışkan ve yarı akışkan ürünlerin standart ve hijyenik olarak dolumunu sağlar. 30-220 ml ve 9-120 ml olmak üzere iki farklı modeli vardır.



UNIVERSAL 1000i

Gövdeli ve asansörlü pnömatik dolum makinası. Dolum aralığı 10 ml-1.064 ml. Akışkan ve yarı akışkan ürünler standart ve hijyenik olarak dolumunu sağlar. Farklı aparatlar takılarak, farklı işlevlerde kullanılabilir. Parçacıklı ürünleri dahi doldurur.



COMPACT PL

Gövdeli ve asansörlü pnömatik dolum makinası. Dolum aralığı 10 ml -530 ml. Akışkan ve yarı akışkan ürünler standart ve hijyenik olarak dolumunu sağlar. Farklı aparatlar takılarak, farklı işlevlerde kullanılabilir. Parçacıklı ürünleri dahi doldurur.



Hopper Topper PL

Asansörlü pnömatik transfer pompası.
Akışkan ve yarı akışkan ürünler mikser kazanından , hazneye ürünü zedelemeden aktarır.Sensörü sayesinde tam otomatik dolum sağlar. Parçacıklı ürünlerı dahi doldurur.



**M600-M800**

Çoklu kafalı pnömatik dolum makinası.
Akışkan ve yarı akışkan ürünler
standart ve hijyenik olarak dolumunu
sağlar. Farklı aparatlar takılarak,
farklı işlevlerde kullanılabilir.
Parçacıklı ürünleri dahi doldurur.



**Cake-O-Matic**

Tam otomatik pasta dolum ve sıvama makinası.
Dolum aralığı 10 ml-1.064 ml.
Akışkan ve yarı akışkan ürünler
standart ve hijyenik olarak dolumunu
sağlar. Farklı aparatlar takılarak,
farklı işlevlerde kullanılabilir.
Parçacıklı ürünleri dahi doldurur.
Ayrica sıvama nozulları da takılarak
pasta üzerine sıvama yapılabilir.



YAŞ PASTA HATTI

Yaş pasta üretimi için tasarlanan pasta üretim hatları sayesinde yüksek hızda, standart yaş pastalar üretilir. İhtiyaca göre makina ve aparatlarla donatılır.



CS 4 AAC

Yarı otomatik donuk yaş pasta dilimleme ve seperatör koyma makinası.



CS 1000

Tam otomatik donuk yaş pasta dilimleme ve seperatör koyma makinası.



MIXCREAM KREMA MAKİNASI

Pastacılık kreması, sos, marmelat vs pişirme ve soğutma makinası.
18,36 ve 56 litre olmak üzere
3 farklı modeli mevcuttur.



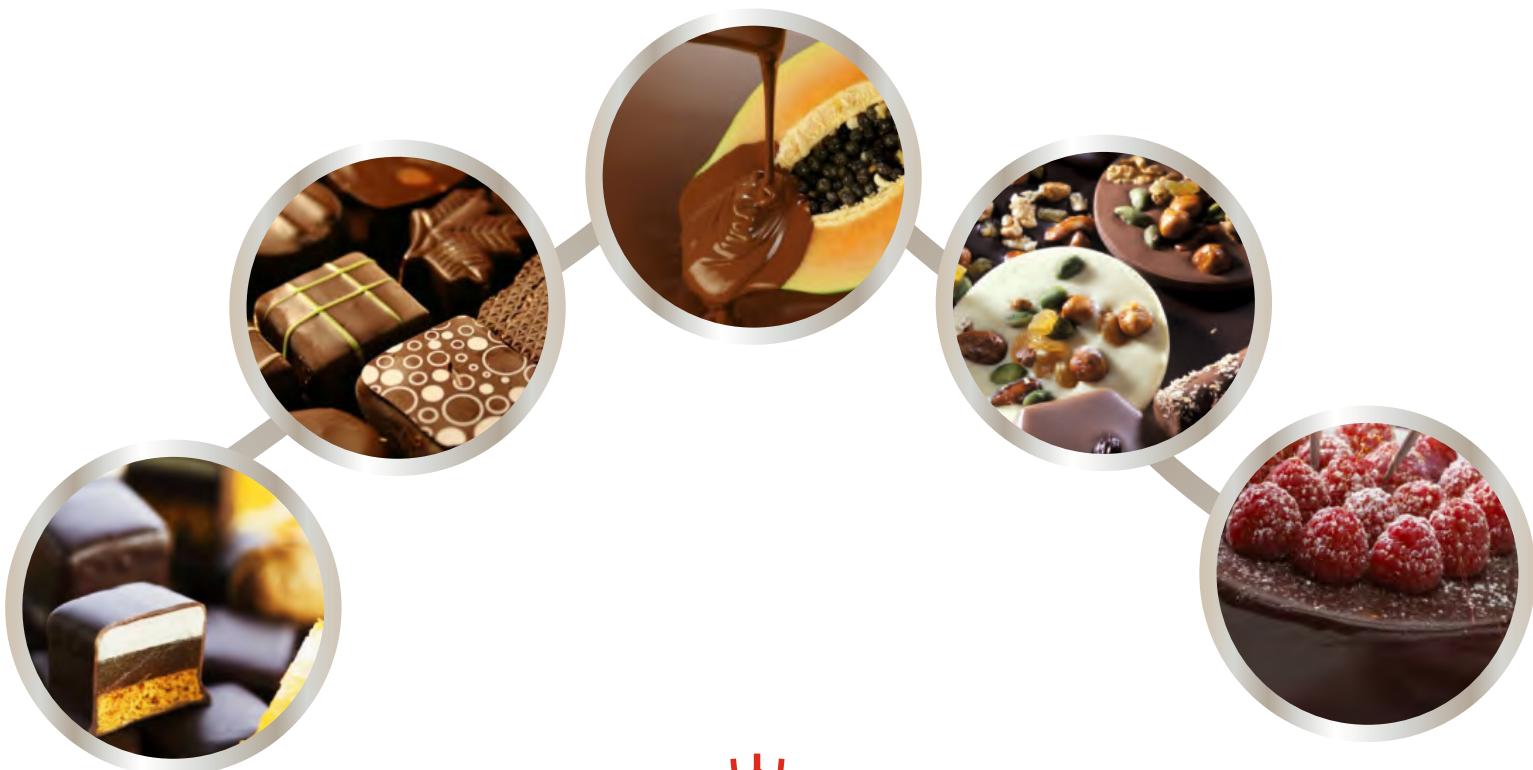
mixcream





ÇİKOLATA TEMPERLEME MAKİNASI

Çikolata eritme, temperleme ve kaplama makinası. 12,24 ve 50 litre olmak üzere 3 farklı kapasiteli modeli mevcuttur.





GELMATIC DONDURMA MAKİNASI

Dondurma ve sorbe üretim makinası.
Üretim kapasitesi 8-120 litre/saat
arasında değişen farklı modelleri
mevcuttur.





PASTMATIC PASTÖRİZE MAKİNASI

Dondurma süt miksi pastörizasyon makinası. 60 litre kapasiteli ve 2x60 litre kapasiteli olmak üzere 2 farklı modeli mevcuttur.





TRITTICO KOMBİNE DONDURMA MAKİNASI

Dondurma süt miksi pastörizasyonu ve dondurma üretim makinası. Üretim kapasitesi 8-120 litre/saat arasında değişen farklı modelleri mevcuttur. Bu makinanın pastacılık kreması üreten modelleri de mevcuttur.

**PL 20-60 PLANET MİKSERLER**

Pandispanya, Kek, Yumurta, Şanti vs çırpmacı mikserleri. 20-60 litre arasında değişen modelleri mevcuttur. 3 hızlı, Hız kontrollü ve Elektronik kumanda panelli olmak üzere 3 farklı modeli mevcuttur.





PL 80-140 UZUN KOLUNLU PLANET MİKSERLER

Pandispanya, Kek, Yumurta, Şanti vs çırpma mikserleri.
Karıştırma aparatını çıkarmadan araba çıkabilir.
80-140 litre arasında değişen modelleri mevcuttur.
3 hızlı, Hız kontrollü ve Dokunmatik kontrol panelli
olmak üzere 3 farklı modeli mevcuttur.

KONTROL PANELLERİ



3 HIZ
PROGRAMLI



HIZ
KONTROLLÜ



DOKUNMATİK
EKRANLI

KAPAK TIPLERİ

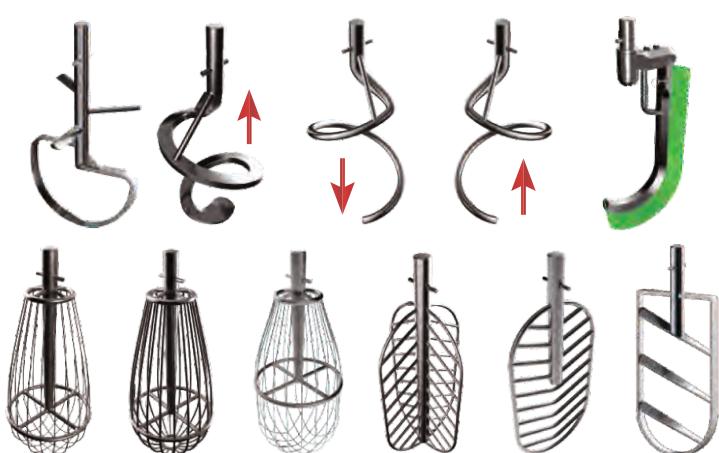
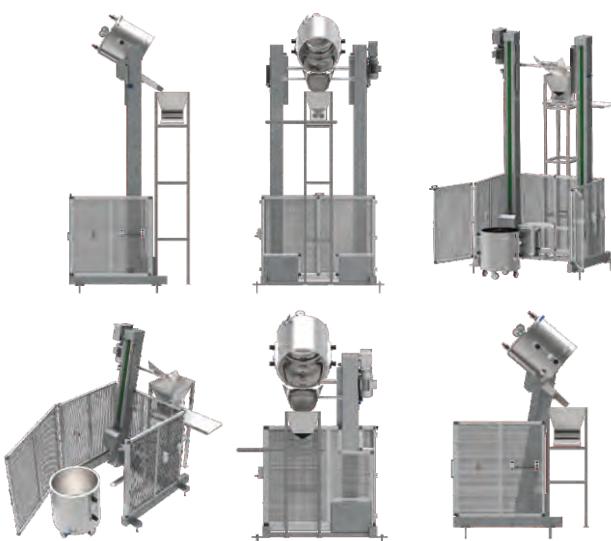
SABİT PLASTİK <small>F</small>	ÇIKABİLEN <small>R *</small>

AKSESUARLAR

KAZAN	KAZAN TEKERİ	TEKERLEKLİ KAZAN	PASLANMAZ SIYIRICI	PLASTİK SIYIRICI	SIYIRICI TUTACAĞI

İNCE TELLİ ÇIRPICI	KALIN TELLİ ÇIRPICI	ALÜMİNYUM ÇIRPICI	PASLANMAZ ÇIRPICI	ALÜMİNYUM SPİRAL	PASLANMAZ SPİRAL
--------------------	---------------------	-------------------	-------------------	------------------	------------------





PL 200-300 ENDÜSTRİYEL PLANET MİKSERLER

Endüstriyel Pandispanya, Kek, Yumurta, Şanti vs çırpmacı mikserleri. 200 ve 300 litre olmak üzere 2 farklı modeli mevcuttur. Elektronik kumanda panellidir.



LP BULAŞIK YIKAMA MAKİNASI

Giyotin tipi bulashik yıkama makinası.
Tava, sepet, pastacılık çemberi vb gibi unlu
mamül ve pastacılık ekipmanlarının
yıklanması için idealdir. Farklı ölçü ve modelleri
mevcuttur.

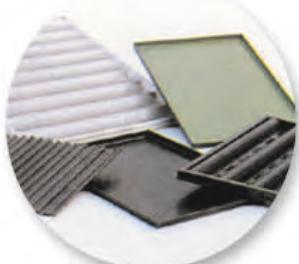




LCF BULAŞIK YIKAMA MAKİNASI

Giyotin tipi bulaşık yıkama makinası. Tava, sepet, pastacılık çemberi vb gibi ünlü mamül ve pastacılık ekipmanlarının yıkanması için idealdir. Durulama suyu, pompa vasıtasıyla güçlü bir şekilde basılır. Bu sayede şebeke suyu basınç problemleri minimize edilir. Farklı ölçü ve modelleri mevcuttur.





BF BULAŞIK YIKAMA MAKİNASI

Kabin tipi bulaşık yıkama makinası.
Tava, sepet, araba, pastacılık
çemberi vb. gibi ünlü mamüller ve
pastacılık ekipmanlarının yıkanması
için idealdir.
Farklı modelleri mevcuttur.

TEPSİ DİZME SİSTEMİ



YIKAMA ARABASI

Yıkancak ekipmana göre
tasarlanacak araba sayesinde
optimum yıkama sağlanır.



PEYNİR, SEBZE SERPME

Yüksek üretim kapasiteli pizza üreticileri için ideal TARGET tip peynirleme, sebze sepme makinaları.



YATAY ENJEKSİYON

Endüstriyel yatay enjeksiyon sistemi.
Kruvasan, ekler, ekmek içine
yatay olarak krema, çikolata enjekte
etmek için idealdir.

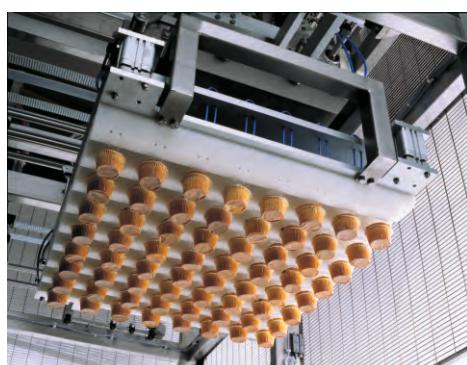
DOMATES SOSLAMA

Yüksek üretim
kapasiteli pizza
üreticileri için ideal
fiskiyel tip
domates sosu serpme
sistemi



DİKEY ENJEKSİYON

Endüstriyel dikey
enjeksiyon sistemi.
Kruvasan, ekler,
ekmek içine dikey
olarak krema,
çikolata enjekte
etmek için idealdir.



TOP KEK HATTI

Tam otomatik endüstriyel içi dolgulu veya sade muffin üretim hattı.



DIŞARI TİP SİLOLAR



TAŞIMA SİSTEMLERİ



UN SOĞUTMA SİSTEMİ

Patentli kompakt un soğutma sistemi.
Un derecesi mevcut değerden yaklaşık
20 °C daha aşağı düşürülebilir.



TAM OTOMASYON



TAŞIMA SİSTEMLERİ



www.iromakina.com.tr



DIŞARI TİP SİLOLAR



TAŞIMA SİSTEMLERİ



KÜÇÜK MALZEME EKLEME SİSTEMLERİ



İÇERİ TİP TRİVERA SİLOLAR



TARTMA SİSTEMLERİ

Farklı tip ve ölçülerde
kapasiteye göre farklı tartım sistemleri
tasarlanmaktadır.

OTOMATİK EKŞİ MAYA SİSTEMLERİ

Farklı tip ve ölçülerde
kapasiteye göre farklı ekşü maya sistemleri
tasarlanmaktadır.





EKİSİ MAYA TANKLARI

Doğal, ekşi maya üretim tankları
80 - 120 - 300 - 500 litrelilik
modelleri mevcuttur.





iRO MAKİNA TİC. LTD.ŞTİ.

- 📍 Altay Mah. Orhan Bey Cad. Ata Yıldız Plaza No: 1 / 53 Kat: 7
06820 • Eryaman • Etimesgut / ANKARA
- 📞 +90 312 385 00 26 📞 +90 312 385 30 53
🌐 www.iromakina.com.tr 📩 info@iromakina.com.tr