



TASMAK

*Yaşamın devamı için emek;
Emeğin devamı için ekmek!*



TASMAK

Taşmak Makina®
Bread Baking Automation Systems





Temel ihtiyaçlarımız arasında ilk sıradadır ekmek.
Yaşamın devamı için emek; emeğın devamı için ekmek!



CE ve ISO 9001 Kalite standartlarına uygun üretim yapmaktayız.



Temel ihtiyaçlarımız arasında ilk sıradadır  kmek.
Yaşamın devamı için  mek;  meğin devamı için  mek!

Unlu mam ller, özellikle de  kmek üretimiyle ticari hayatına başlayan Taşmak; 30 yılı aşkın tecrübesiyle siz değerli müşterileri için üretime devam ediyor.

Firmamız, elinin  kmeğe ilk dokunduğu 1980 yılında ki hassasiyeti ile sektörün daha derinine inerek tecrübe ve yenilikçi düşünce yapısıyla en iyi makine imalatını gerçekleştirmek için İsa KARAYİĞİT'in girişimleriyle 50 m2 'lik kapalı alanda faaliyete başlamıştır.

 kmek ve pasta makine sanayisine tam ve yarı otomatik pişirme fırınları üretimi yaparak başlayan yolculuğumuza 2017 yılına gelindiğinde, 6000 m2 'lik kapalı alana sahip büyük makine parklarımızla devam ediyoruz.

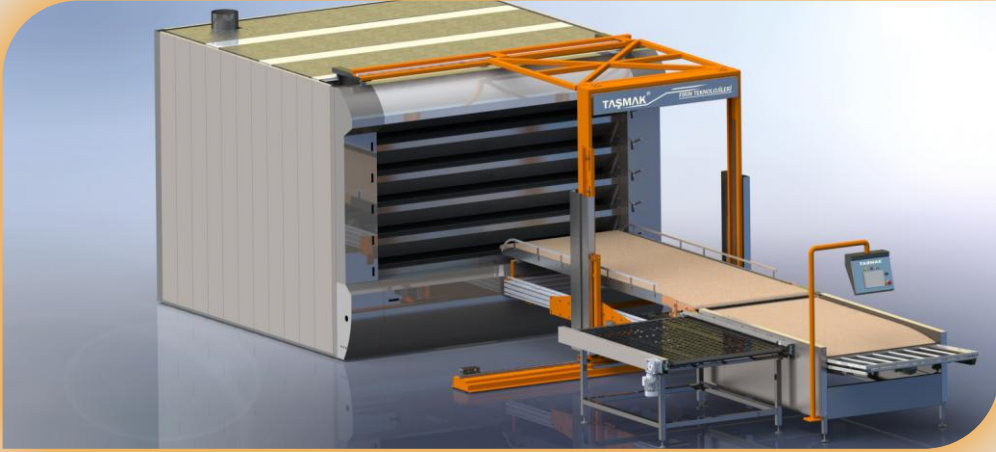
Taşmak olarak, tasarım ve imalat sürecinde insan güvenliği ve sağlığını ön planda tutup, "CE MAKİNA GÜVENİRLİĞİ" sağlayarak, ISO standartlarında üretim yapmaya devam ediyoruz.

BORULU ISITMALI TAŞ TABANLI KATLI EKMEK FIRINI

Taşmak borulu ısıtmalı taş tabanlı katlı fırınları 3 - 4 - 5 katlı olarak imal edilmektedir. Borulu ısıtmalı fırın, buhar borulu ve taş tabanlı olarak üretilmiştir. Isıtma kapalı çevrim sistemiyle çalışır. Özel çelikten yapılmış borular buharla dolar ve pişirme katlarını çevreleyerek ısıyı yayar. Her katın taban ve tavan direkt olarak borularla bağlantılıdır. Her kat paslanmaz çelikten üretilmiştir. Ürünler özel karışımdan yapılmış taşlar üzerinde pişer. En önemli özelliği ısı kaybı az olduğundan ekonomik enerji tüketimidir.



“Farklı beklentilere farklı çözümler”



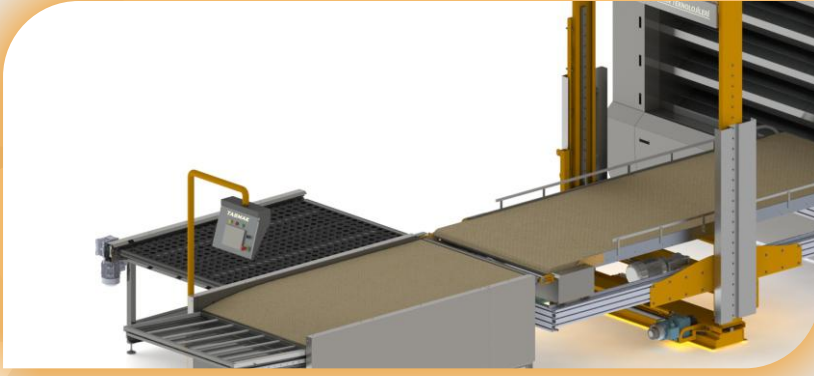
Boru fırınlarda 4 kişi ile saatte 600 ekmek alınırken, üretmiş olduğumuz robotlu fırın sistemi 2 kişilik personelle saatte 1700 ekmek üretimi yapılmaktadır. Bunun yanında eski tip fırınlarda ekmek başına 0,30 kuruş yakıt maliyetini üretmiş olduğumuz fırın sistemiyle 0,12 kuruşa kadar düşmektedir. Elektrik maliyeti de üretim kapasitesine göre %40 düşmektedir. Ekmek üretiminde eski tip fırınlarda ekmeğin kalitesi ve pişme süresi personelin inisiyatifindeyken üretmiş olduğumuz robotlu sistem sayesinde, sistem bilgisayar yazılımı kullanılarak aynı kalitede üretilmesi sağlanmaktadır.



5 KATLI FIRIN TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	TF 2700 5K L	TF 2700 5K M	TF 2700 5K S	TF 1350 5K L	TF 2700 5K M	TF 2700 5K S
Kapasite adet (saat) 250 (gr)	1680	1250	840	840	625	420
Piştirme Alanı	42 m ²	32.5 m ²	23 m ²	21	16.5 m ²	11.5 m ²
Kat Sayısı	5	5	5	5	5	5
Genişlik (mm)	3400	3400	3400	2050	2050	2050
Derinlik (mm)	4000	3200	2500	4000	3200	2500
Yükseklik (mm)	2750	2750	2750	2750	2750	2750
Fırın İç Genişliği (mm)	2700	2700	2700	1350	1350	1350
Fırın İç Derinliği (mm)	3100	2400	1700	3100	2400	1700
Fırın İç Yüksekliği (mm)	200	200	200	200	200	200
Elektrik Güçü	7.7 kw	7.7 kw	7	7	7	7
Isıl Güç	315.000	280.000	200.000	150.000	150.000	150.000
Brülör Model	Riello rs 5	Riello rs 5	Riello bs 4	Riello bs 4	Riello bs 4	Riello bs 4
Brülör Kapasitesi	160-330	160-330	110-246	110-246	110-246	110-246
Gaz Basıncı	40-300	40-300	40-300	40-300	40-300	40-300
Yakıt Kaynakları	gaz-sıvı-katı	gaz-sıvı-katı	gaz-sıvı-katı	gaz-sıvı-katı	gaz-sıvı-katı	gaz-sıvı-katı
Fırın Ağırlığı	15 000 kg	13000	11000	7500	7000	5500
Uygulanan Robot Boyu mm	8400	6800	4100	5500	4800	4100
Toplam Boy (mm)	12400	10300	6600	9500	8100	660

Ekmek sektörünün içinde bulunan firmalara otomasyon sistemine dayalı tasarladığımız bilgisayarlı teknolojik hesap ve analizler ışığında ki teknik detaylar sonrası tecrübeli üretim ve montaj ekibimizle, çeşitli ebatlarda ve istenilen ölçülerde imalat yapmaktayız.



4 KATLI FIRIN TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	TF 2700 4K M	TF 2700 5K L	TF 2700 4K S
Kapasite adet (saat) 250 (gr)	1008	1344	672
Piştirme Alanı	26m2	33.5m2	19m2
Kat Sayısı	4	4	4
Genişlik (mm)	3400	3400	3400
Derinlik (mm)	3200	4000	2500
Yükseklik (mm)	2350	2350	2350
Fırın İç Genişliği (mm)	2700	2700	2700
Fırın İç Derinliği (mm)	2400	3100	1700
Fırın İç Yüksekliği (mm)	200	200	200
Elektrik Gücü	7	7.7 kw	7
Isıl Güç	200.000	300.000	180.000
Brülör Model	Riello bs 4	Riello rs 5	Riello bs 4
Brülör Kapasitesi	110-246	160-330	110-246
Gaz Basıncı	21-300	21-300	21-300
Yakıt Kaynakları	gaz-sıvı-katı	gaz-sıvı-katı	gaz-sıvı-katı
Fırın Ağırlığı	12000	14000	9000
Uygulanan Robot Boyu mm	4800	8400	4100
Toplam Boy (mm)	10000	12000	8000



Robot ana yükleme boşaltma fırın



Robot 5k-l6

Taşmak olarak, tasarım ve imalat sürecinde, insan güvenliği ve sağlığını ön planda tutup "CE MAKİNA GÜVENİRLİĞİ" sağlayarak, ISO standartlarında üretim yapmaya devam ediyoruz.



3 KATLI FIRIN TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	TF 2700 3K L	TF 2700 5K M	TF 2700 3K S
Kapasite adet (saat) 250 (gr)	1008	756	504
Piştirme Alanı	25m2	19.5m2	14m2
Kat Sayısı	3	3	3
Genişlik (mm)	3400	3400	3400
Derinlik (mm)	4000	3200	2500
Yükseklik (mm)	1950	1950	1950
Fırın İç Genişliği (mm)	2700	2700	2700
Fırın İç Derinliği (mm)	3100	2400	1700
Fırın İç Yüksekliği (mm)	200	200	200
Elektrik Gücü	7	7	7
Isıl Güç	200.000	200.000	180.000
Brülör Model	Riello bs 4	Riello bs 4	Riello bs 4
Brülör Kapasitesi	110-246	110-246	110-246
Gaz Basıncı	21-300	21-300	21-300
Yakıt Kaynakları	gaz-sıvı-katı	gaz-sıvı-katı	gaz-sıvı-katı
Fırın Ağırlığı	8000	7800	7500
Uygulanan Robot Boyu mm	6600	4800	4100
Toplam Boy (mm)	12000	10000	8000

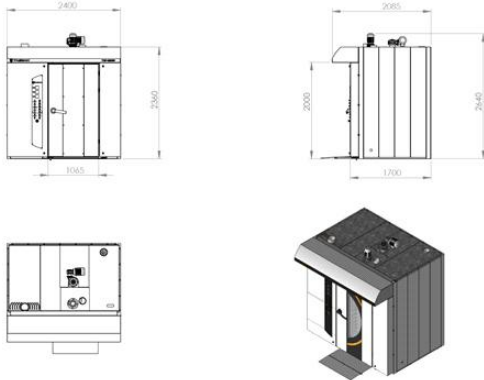
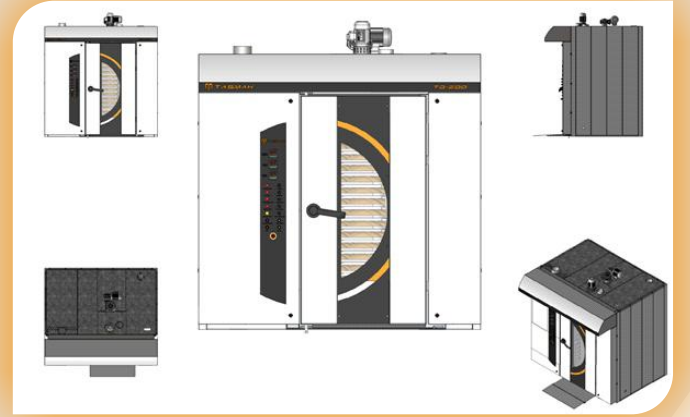
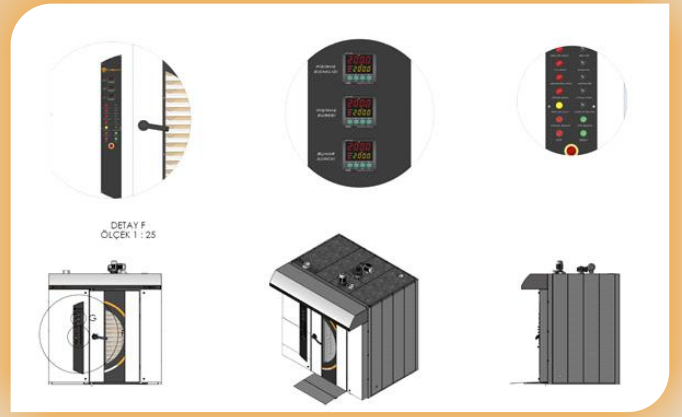


Taşmak Makina unlu mamüller üreten kuruluşlara, en iyi hizmeti vermek adına daha kaliteli ve daha ekonomik makina üretimi yapıyoruz. Aynı zamanda da kalitemizi dünyaya yansıtarak büyümeye devam ediyoruz.

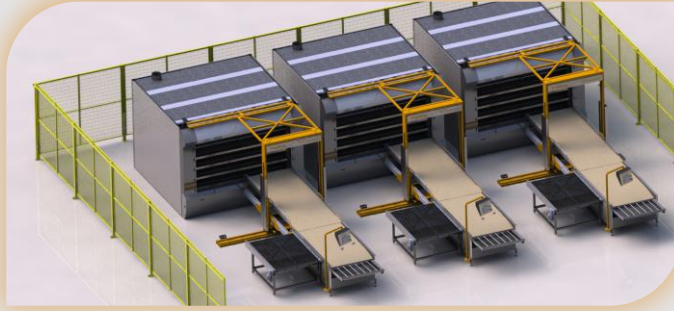
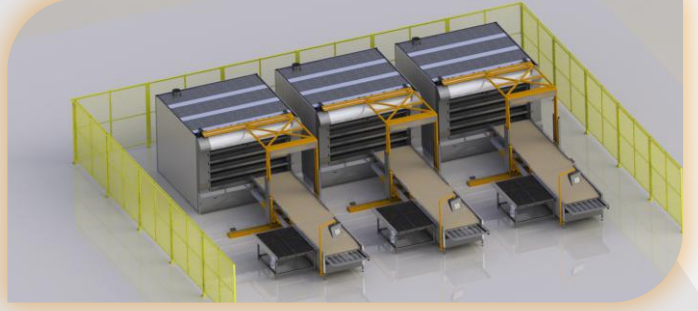


TD-200 DÖNER FIRIN TEKNİK ÖZELLİKLER

Kapasite (Ekmek Adeti / 8 Saat)	3360 Adet
Tepsi Sayısı	18
Elektrik Gücü	5 KW
Fırın Ağırlığı	2500 KG
Brülör Kapasitesi	8 I-220 KW
Tepsi Ebadı	80x1000 mm
Isıl Güç	80,000 Kcal / Saat
Brülör Modeli	RIELLO FS20
Enerji Kaynakları	Doğalgaz
Kontrol	Dijital

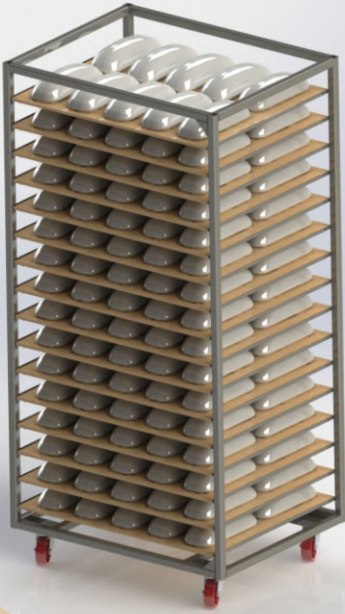


OTOMASYON SİSTEMLERİ



Komple sistem imalatımız ile hizmetinizdeyiz...

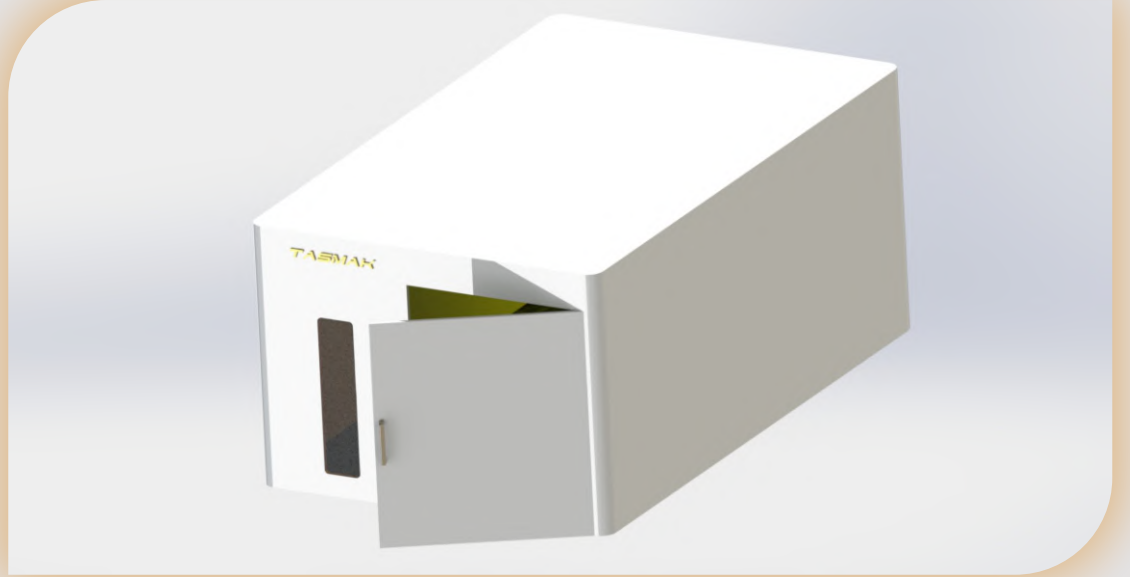
PASA ARABASI



*İstenilen ölçülerde pasa tahtası,
araba ve bezi imalatı gerçekleştirmekteyiz*



İSLİM ODASI



*İstenilen ebatlarda isl m odaları imalatı
ger ekleştirilmektedir.*

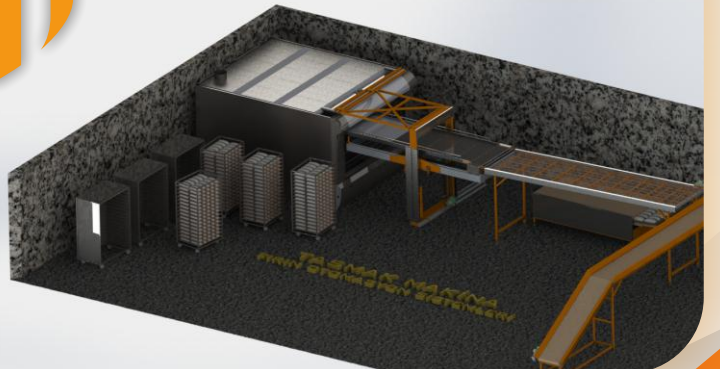
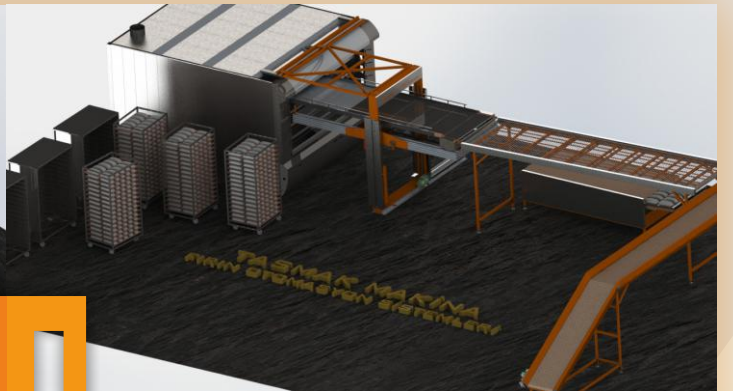
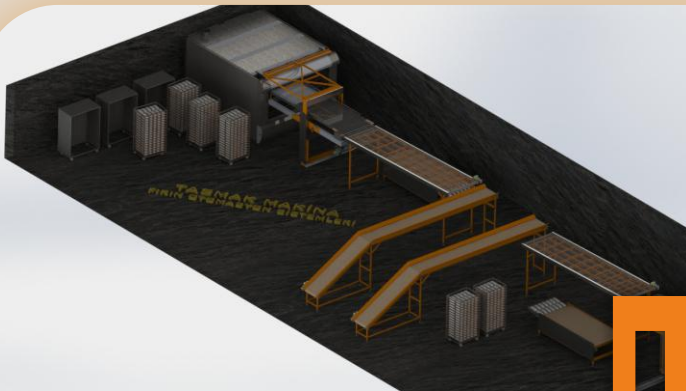


Üretimlerimizin tamamının AR-GE çalışmalarını teknik personelimiz ile ihtiyaçlara en iyi sonucu verecek şekilde yapmaktayız. Ürünlerin projelendirmeden imalata, montajı, elektrik ve elektronik ve yazılımı, tamamen kendi bünyemizde yapılmaktadır.

Referanslarımız

- 1.Afiyet Unlu Mamuller
- 2.Akşen Unlu Mamuller
- 3.Aktif Unlu Mamuller
- 4.Anakent Unlu Mamuller
- 5.Bereket Ekmek Dünyası Unlu Mamuller
- 6.Çubuk Ekmek Unlu Mamuller
- 7.Kristal Un ve Unlu Mamuller
- 8.Kuzu Unlu Mamuller
- 9.Mesan Ekmek Fırını
- 10.Nar Ekmekçilik
- 11.Öz Günaydın Francala Unlu Mam
- 12.Seçkin Unlu Mamuller
- 13.Yağmur Unlu Mamuller
- 14.Yeni Kuzu Unlu Mamuller
- 15.Yeşilordu Ekmek
- 16.Zfr Ekmek Ve Unlu Mamuller
- 17.Zorlu Unlu Mamuller
- 18.Baget(Yepaş)
- 19.Arkadaş Unlu Mamulleri
- 20.Mebusevleri Unlu Mamulleri
- 21.Diriliş Unlu Mamulleri
- 22.Arıbal Unlu Mamulleri
- 23.Saglıklar Unlu Mamulleri
- 24.Fatih Ekmek Fırını
- 25.Altın Ata Unlu Mamulleri
- 26.Çoşkunlar Unlu Mamuller
- 27.Maltepe Ekmek Fırını
- 28.Merve Ekmek Fırını
- 29.Aksoylar Ekmek Fırını
- 30.Modern Unlu Mamulleri
- 31.Akın Unlu Mamuller
- 32.Çağlayan Kardeşler
- 33.Çaputçu Unlu Mamuller
- 34.Çatalfırın Unlu Mamuller
- 35.Ecer Unlu Mamuller
- 36.Fimak Fırın Makinaları
- 37.Besler Unlu Mamulleri
- 38.Halk Ekmek Gıda
- 39.Has Fırın
- 40.Kamberoğlu Gıda
- 41.Karacabey Unlu Mamulleri
- 42.Karkent Unlu Mamuller
- 43.Kızılay Ekmek Fabrikası
- 44.Yıldırım Ekmek
- 45.Meva Un Ve Unlu Mamuller
- 46.Naturmek Gıda
- 47.Öz Sultan Ekmek Unlu Mam
- 48.Özdemirler Ekmek
- 49.Pazariçi Ekmek Fab
- 50.Sarıbaşak Unlu Mamulleri
- 51.Sihhat Gıda
- 52.Besler Ekmek
- 53.İl Nisan Unlu Mamulleri
- 54.Çalılık Ekmek Fırını
- 55.Büyük Langa Ekmek Fırını
- 56.Lüks Körfez Unlu Mamulleri
- 57.Ateksan Ekmek
- 58.Aymek Gıda
- 59.Lüks Unlu Mamulleri
- 60.Yenişehir Halk Ekmek
- 61.Aydoğdu Ekmek Fırını
- 62.Özpekmezci Ekmek
- 63.Çerkez Unlu Mamulleri
- 64.Lüks Ekmek Unlu Mamulleri
- 65.Fırtına Ekmek
- 66.Grans Makina
- 67.Aytaç Unlu Mamulleri
- 68.İlhan Ekmek Fırını
- 69.Kuzuoğlu Ekmek Fırını
- 70.Onur Ekmek
- 71.Anka Unlu Mamulleri
- 72.Misöz Unlu Mamulleri
- 73.Torba Ekmek







TASMAK

BAKERY MACHINE & EQUIPMENTS

 Başkent OSB 23.Cadde No:11 Malıköy • Sincan/ Ankara

 +90 312 395 45 32

 +90 312 395 45 87

 info@tasmakmakina.com.tr

 www.tasmakmakina.com.tr