KOPUZ
MAKİNA
SINCE 2001
Daha Yenilikçi
Uzman ekibimizle, gelişen teknolojiyi takip edin!
Stay ahead with our expert team keeping up with advancing technology!
www.kopuzmakina.com

# KOPUZ MAKİNA

SINCE 2001

Dayı Kürek Lahmacun

Değirmen Pastaneleri

Gazioğlu Üçler

Simit Sarayı

Şişli Belediyesi

Unaray Gıda Unlu Mamülleri

# HAKKIMIZDA

Kopuz Makina, 2001 yılında Yüksek Makina Mühendisi Tevfik KOPUZ tarafından kurulmuştur. İlk adımlarını atmış olduğu sandviç yarma makinası ile gıda makinaları imalat sektörüne giriş yapan firma, kısa sürede büyük bir başarı elde etmiştir. Simit Makinesi, Sandviç Yarma Makinası, Otomatik Susam Makinası, Hamur Kesme ve Fitilleme Makinası, Kebap Makinası, Pekmezleme Makinası, Lavaş Pres Makinesi gibi çeşitli ürünlerle sektörde öncü bir konuma gelmiştir.

Firmamız, sürekli gelişen ve büyüyen bir yolculukla yürüyerek, ürün yelpazesini genişletmeye ve üretim kapasitesini artırmaya devam etmiştir. İlk yıllardaki küçük çaplı üretimden günümüze gelindiğinde, 18 farklı makina çeşidi ile 60 ülkeye ihracat yapan güçlü bir marka haline gelmiştir.

## Vizyonumuz

Kopuz Makina olarak, başarıyı sadece üretimde değil, aynı zamanda yenilikçi çözümler sunarak ve dürüst rekabet prensipleriyle elde etmeye inanıyoruz. İlkleri başarmak, müşteri memnuniyetini en üst düzeyde tutmak ve uluslararası arenada sürekli olarak rekabetçi bir şekilde varlığımızı sürdürmek vizyonumuzun temelini oluşturuyor.

## Kalite Politikalarımız

Üretim faaliyetlerimiz, Gıda Makinaları İmalatı Tüzüğüne uygun olarak gerçekleştirilmektedir. Tüm ürünlerimizde, hamur temasının olduğu yüzeylerden elektrik bileşenlerine kadar, en üst kalite standartlarını benimsemekteyiz. Paslanmaz çelikten üretilen yüzeyler, uluslararası standartlara uygun elektrik malzemeleri ve CE Sertifikalı makinalarımızla, müşterilerimize güvenilir ve yüksek performanslı ürünler sunuyoruz. Kopuz Makina olarak, gıda sektöründeki müşterilerimize değer katmayı ve onların ihtiyaçlarına en uygun çözümleri sunmayı hedefliyoruz. Kalite odaklı yaklaşımımız ve sürekli gelişim çabalarımızla, sektördeki liderliğimizi sürdürmeye devam ediyoruz.

# COMPANY

Kopuz Makina was founded in 2001 by Mechanical Engineer Tevfik KOPUZ. The company, which entered the food machinery manufacturing sector with the sandwich splitting machine it took its first steps, achieved a great success in a short time. It has become a pioneer in the sector with various products such as Bagel Machine, Sandwich Splitting Machine, Automatic Sesame Machine, Dough Cutting and Wicking Machine, Kebab Machine, Molasses Machine, Lavash Press Machine.

Our company has continued to expand its product range and increase its production capacity by walking with a constantly developing and growing journey. From the small-scale production in the first years to the present, it has become a strong brand that exports to 60 countries with 18 different machine types.

## Our Vision

As Kopuz Makina, we believe in achieving success not only in production, but also by offering innovative solutions and honest competition principles. Achieving firsts, keeping customer satisfaction at the highest level and maintaining our competitive presence in the international arena form the basis of our vision.

## Our Quality Policies

Our production activities are carried out in accordance with the Food Machinery Manufacturing Regulation. We adopt the highest quality standards in all our products, from dough contact surfaces to electrical components. We offer our customers reliable and high performance products with surfaces made of stainless steel, electrical materials complying with international standards and CE Certified machines. As Kopuz Makina, we aim to add value to our customers in the food industry and to offer the most suitable solutions for their needs. We continue to maintain our leadership in the sector with our quality-oriented approach and

**KPH40-2**

# Simit Makinası

## Bagel Machine

Bagel, kandil simidi, sokak simidi ve daha birçok ürünü, ağırlıkları 20 gr ile 130 gr arasında değişen lezzetlerle pişirebilirsiniz. Makinemizin esnekliği sayesinde, istediğiniz ürünü kolaylıkla hazırlayabilirsiniz.

Saatlik üretim kapasitemiz, ürünlerin ağırlığına göre ayarlanabilir ve 2.000 ile 8.000 adet arasında değişebilir. Dijital panel üzerinde bulunan kullanıcı dostu arayüz sayesinde, ürünlerinizin gramajını istediğiniz gibi ayarlayabilirsiniz. Bu sayede mükemmel sonuçlar elde etmek artık çok daha kolay.

You can cook bagels, oil lamps, street bagels and many more with flavors ranging from 20 gr to 130 gr. Thanks to the flexibility of our machine, you can easily prepare the product you want.

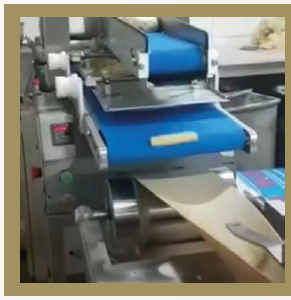
Our hourly production capacity can be adjusted according to the weight of the products and can vary between 2,000 and 8,000 units. Thanks to the user-friendly interface on the digital panel, you can adjust the weight of your products as you wish. In this way, it is now much easier to achieve excellent results.

| | | |
|---|---|---|
| KAPASİTE \| Adet (Saatte) | 2000 | CAPACITY \| Piece (Hour) |
| GRAM ARALIĞI | 30 - 130 gram | GRAM RANGE |
| MOTOR GÜCÜ | 2,2 KW | ENGINE POWER |
| VOLTAJ | 220 V | VOLTAGE |
| AĞIRLIK | 230 KG | WEIGHT |
| GENİŞLİK | 55 CM | WIDTH |
| YÜKSEKLİK | 151 CM | HEIGHT |
| UZUNLUK | 235 CM | LENGTH |
| BANT GENİŞLİĞİ | - | BAND WIDTH |

**KPS-100**

# Simit Üretim Hattı Makinası

## Bagel Production Facility



Geleneksel lezzetlerinizi modern üretim teknolojisiyle buluşturmanın zamanı geldi! Simit ve kandil simidi üretiminde kullanabileceğiniz ideal makine ile tanışın. Bu özel makine, 15 gr ile 150 gr arasında değişen gramajlarda simit üretimini mümkün kılar. Üstelik aparat değiştirerek istediğiniz gramajda ürünler üretebilme esnekliği sunar.

**Makine, hamur kesme, pekmezleme ve susam tepsisi gibi işlemleri bir araya getirerek tam bir üretim hattı oluşturmanıza imkan tanır.** Bu sayede simitlerinizi en baştan sona profesyonelce üretebilirsiniz. 1 saat içinde 1600 adet simit üretme kapasitesi, işlerinizi verimli bir şekilde yürütmeniz için tasarlanmıştır.

It's time to bring your traditional tastes together with modern production technology! Meet with the ideal machine that you can use in the production of bagels and oil lamps. This special machine makes it possible to produce bagels in weights ranging from 15 gr to 150 gr. Moreover, it offers the flexibility to produce products in the desired weight by changing the apparatus.

The machine allows you to create a complete production line by combining processes such as dough cutting, molasses and sesame tray. In this way, you can produce your bagels professionally from start to finish. The capacity to produce 1600 bagels in 1 hour is designed for you to run your business efficiently.

| | | |
|---|---|---|
| KAPASİTE \| Adet (Saatte) | 1600 | CAPACITY \| Piece (Hour) |
| GRAM ARALIĞI | 90 – 120 GR | GRAM RANGE |
| MOTOR GÜCÜ | 2.5 KW | ENGINE POWER |
| VOLTAJ | 3800 V | VOLTAGE |
| AĞIRLIK | 200 KG | WEIGHT |
| GENİŞLİK | 55 CM | WIDTH |
| YÜKSEKLİK | 120 CM | HEIGHT |
| UZUNLUK | 240 CM | LENGTH |
| BANT GENİŞLİĞİ | - | BAND WIDTH |

**KPS-15**

# Sandviç Kesme Makinası

## Sandwich Cutting Machine

Ekmeğinizi mükemmel kesimlerle buluşturmak artık daha kolay ve profesyonel bir deneyim sunuyor. Siz değerli aşçılar, fırın sahipleri ve gıda işletmeleri için özel olarak tasarlanmış ekmek kesme makinesi ile tanışın. İster sandviç ekmekleri, ister hamburger ekmekleri, ciabatta veya panini gibi özel ekmekler, kesim işlemi artık sorunsuz bir şekilde gerçekleşecek.

Makinenin bant kanal genişliği 14 cm ile sınırlı olduğundan, maksimum 14 cm genişliğindeki ekmekleri kesmek için ideal bir seçenek sunar. Ekmeğinizin ağırlığı 30 gr ile 200 gr arasında değişiyorsa, endişelenmenize gerek yok. Sıfır fire ile kesim işlemi, her dilimi en verimli şekilde kullanmanızı sağlar.

Bringing your bread together with perfect cuts now offers an easier and professional experience. Meet the bread cutting machine specially designed for you, dear cooks, bakery owners and food businesses. Whether sandwich breads, hamburger buns, special breads such as ciabatta or panini, the cutting process will now take place without any problems.

Since the belt channel width of the machine is limited to 14 cm, it provides an ideal option for cutting breads with a maximum width of 14 cm. If your bread weighs between 30g and 200g, you don't have to worry. Cutting with zero waste allows you to use each slice in the most efficient way.

| | | |
|---|---|---|
| KAPASİTE \| Adet (Saatte) | 5000 | CAPACITY \| Piece (Hour) |
| GRAM ARALIĞI | 30 – 200 GR | GRAM RANGE |
| MOTOR GÜCÜ | 1.1 KW | ENGINE POWER |
| VOLTAJ | 380 V | VOLTAGE |
| AĞIRLIK | 200 KG | WEIGHT |
| GENİŞLİK | 64 CM | WIDTH |
| YÜKSEKLİK | 134 CM | HEIGHT |
| UZUNLUK | 165 CM | LENGTH |
| BANT GENİŞLİĞİ | 14 CM | BAND WIDTH |

**KPH-AA10**

# Sandviç Kesme ve Dolum Hattı

## Sandwich Cutting and Filling Line Machine

Sandviç ve hamburger ekmeği gibi içine malzeme koyulması gereken ekmekleri kesmek ve içeriğinin konulması ile satışa hazır ürünler sunan özel olarak tasarlanmış makine ile tanışın. Bu özgün çözüm, ekmeğinizi istediğiniz derinlik ve kalınlıkta kesmenizi sağlar.

Ürünler kesildikten sonra, mükemmel bir işbirliği ile çalışan 2 veya 3 personelin yardımıyla devreye girer. Kesilmiş ekmekler bant üzerinde 5 metre boyunca ilerler (bant ölçüsü müşterinin isteğine göre uyarlanabilir). Bu süre zarfında, sandviç veya hamburger içerisine gerekli malzemeler özenle yerleştirilir. Otomatik kapanma mekanizması, ekmeğinizi tamamen kapatır ve ürününüz paketlemeye, pişirmeye veya hemen sunuma hazır hale gelir.

Meet the specially designed machine that offers ready-to-sell products by cutting breads that need to be filled, such as sandwiches and hamburger buns, and putting their contents. This unique solution allows you to cut your bread to the desired depth and thickness.

After the products are cut, it is activated with the help of 2 or 3 staff working in perfect cooperation. Sliced bread rolls on the belt for 5 meters (the belt size can be adjusted according to the customer's request). During this time, the necessary ingredients are carefully placed inside the sandwich or hamburger. The automatic closing mechanism completely covers your bread and your product is ready to be packed, baked or served immediately.

| | | |
|---|---|---|
| KAPASİTE \| Adet (Saatte) | 2.500 | CAPACITY \| Piece (Hour) |
| GRAM ARALIĞI | 110 GR | GRAM RANGE |
| MOTOR GÜCÜ | 1,5 KW | ENGINE POWER |
| VOLTAJ | 380 V | VOLTAGE |
| AĞIRLIK | 140 KG | WEIGHT |
| GENİŞLİK | 50 CM | WIDTH |
| YÜKSEKLİK | 130 CM | HEIGHT |
| UZUNLUK | 650 CM | LENGTH |
| BANT GENİŞLİĞİ | 10 CM | BAND WIDTH |

**10 - 300 gr**

# Hamur Kesme ve Fitil Makinesi

## Dough Cutting and Roving Machine

Lezzetli ürünlerinizin mükemmel şekilleri için ideal bir çözüm sunuyoruz! Hamur Kesme ve Fitil Makinesi ile tanışın. Bu özel makine, kandil simidi, kurabiye simitleri, çatal, kuru pasta gibi ürünlerinizi hızlı ve hassas bir şekilde üretmek için tasarlanmıştır.

Makine, 10 gr ile 300 gr arasında değişen gramajlarda hamur kesme yeteneğine sahiptir, böylece farklı ürünlerinizi kolayca üretebilirsiniz. 180 mm bıçak genişliği ve 5 farklı kesme bıçağı ile ürünlerinizin istediğiniz şekilde kesilmesini sağlar.

Gramaj ayarı elektronik sayacı sayesinde tek bir düğme ile yapabilirsiniz. Bu özelliği sayesinde işlemlerinizi daha hızlı ve verimli hale getirebilirsiniz. Saatte 8000 adete kadar ürün kesme kapasitesi, yüksek üretim taleplerini karşılamak için tasarlanmıştır.

We offer the ideal solution for the perfect shapes of your delicious products! Meet the Dough Cutting and Roving Machine. This special machine is designed to produce your products such as oil lamp ring, cookie donuts, forks, dry cakes quickly and precisely.

The machine is capable of cutting dough in weights ranging from 10 gr to 300 gr, so you can easily produce your different products. With 180 mm blade width and 5 different cutting blades, it allows your products to be cut the way you want.

You can adjust the weight with a single button thanks to the electronic counter. Thanks to this feature, you can make your transactions faster and more efficient. Cutting capacity of up to 8000 items per hour is designed to meet high production demands.

| | | |
|---|---|---|
| KAPASİTE \| Adet (Saatte) | 8000 | CAPACITY \| Piece (Hour) |
| GRAM ARALIĞI | 10 – 300 GR | GRAM RANGE |
| MOTOR GÜCÜ | 1.5 KW | ENGINE POWER |
| VOLTAJ | 380 V | VOLTAGE |
| AĞIRLIK | 200 KG | WEIGHT |
| GENİŞLİK | 70 CM | WIDTH |
| YÜKSEKLİK | 150 CM | HEIGHT |
| UZUNLUK | 170 CM | LENGTH |
| BANT GENİŞLİĞİ | - | BAND WIDTH |

**10 - 200 gr**

# Hamur Kesme ve Fitil Makinesi

## Dough Cutting and Roving Machine

Hamur kesme ve fitil makinesi ile tanışın. Bu özel makine, simit, kandil simidi, kurabiye simitleri, çatal ve benzeri ürünlerin üretiminde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. İki makinenin işlevini tek bir çatı altında birleştirerek işlerinizi daha verimli hale getirir.

Makine, 10 gr ile 200 gr aralığında hamuru kesme yeteneğine sahiptir. Bu geniş gram aralığı, farklı ürünlerin üretiminde esneklik sağlar. Tezgah üstü tasarımı sayesinde fazla yer kaplamaz, işletmenizdeki alanı en iyi şekilde kullanmanıza yardımcı olur.

Gramaj ayarı elektronik sürücü sayesinde tek bir düğme ile yapılır. Bu da işleminizi hızlandırırken, istediğiniz sonuçları elde etmenizi sağlar. Saatte 1600 adet hamur kesme kapasitesi ile yüksek üretim hızı da garantilenmiş olur.

Meet the dough cutter and roving machine. This special machine is designed to be used in the production of bagels, oil lamps, cookie bagels, cutlery and similar products. It makes your work more efficient by combining the functions of two machines under one roof.

The machine is capable of cutting dough between 10 gr and 200 gr. This wide gram range provides flexibility in the production of different products. Thanks to its countertop design, it does not take up much space and helps you to use the space in your business in the best way.

Weight adjustment is made with a single button thanks to the electronic drive. This speeds up your process and allows you to get the results you want. High production speed is also guaranteed with a dough cutting capacity of 1600 pieces per hour.

| | | |
|---|---|---|
| KAPASİTE \| Adet (Saatte) | 2.500 | CAPACITY \| Piece (Hour) |
| GRAM ARALIĞI | 110 GR | GRAM RANGE |
| MOTOR GÜCÜ | 1,5 KW | ENGINE POWER |
| VOLTAJ | 380 V | VOLTAGE |
| AĞIRLIK | 140 KG | WEIGHT |
| GENİŞLİK | 50 CM | WIDTH |
| YÜKSEKLİK | 130 CM | HEIGHT |
| UZUNLUK | 650 CM | LENGTH |
| BANT GENİŞLİĞİ | 10 CM | BAND WIDTH |

**KPS-S27**

# Otomatik Susamlama Makinası

## Automatic Sesame Machine

Otomatik susam makinesi ile tanışın. Bu özel makine, simit, kandil simidi, bagel ve benzeri ürünlerinizi el değmeden, sağlıklı bir şekilde susam veya diğer ürünlerle kaplamak için tasarlanmıştır.

Sistem içerisinde bulunan susam sürekli olarak devir daim eder, bu sayede ürününüzün her bir bölgesine eşit seviyede kaplanır. El değmeden gerçekleşen bu işlem, ürünlerinizin hijyenini korumanıza ve verimliliği artırmanıza yardımcı olur. Üstelik makine, farklı ürün türleri için de kullanılabilecek esneklikte tasarlanmıştır.

Müşterinizin isteğine göre makine ölçüleri ve detayları kişiselleştirilebilir. Bu, işletmenizin ihtiyaçlarına en iyi şekilde uyum sağlar ve üretim sürecinizi optimize eder. Artık susamlama işlemini daha hızlı, düzenli ve hijyenik bir şekilde gerçekleştirme fırsatını kaçırmayın.

Meet the automatic sesame machine. This special machine is designed to cover your bagels, oil lamps, bagels and similar products in a healthy way with sesame or other products.

The sesame in the system circulates continuously, so that each part of your product is covered equally. This hands-free process helps you maintain the hygiene of your products and increase productivity. Moreover, the machine has been designed with the flexibility to be used for different types of products.

Machine dimensions and details can be customized according to your customer's request. This best fits your business needs and optimizes your production process. Do not miss the opportunity to perform the thirsting process in a faster, regular and hygienic way.

| | | |
|---|---|---|
| KAPASİTE \| Adet (Saatte) | - | CAPACITY \| Piece (Hour) |
| GRAM ARALIĞI | - | GRAM RANGE |
| MOTOR GÜCÜ | 0.37 KW | ENGINE POWER |
| VOLTAJ | 380 V | VOLTAGE |
| AĞIRLIK | 90 KG | WEIGHT |
| GENİŞLİK | 55 CM | WIDTH |
| YÜKSEKLİK | 115 CM | HEIGHT |
| UZUNLUK | 185 CM | LENGTH |
| BANT GENİŞLİĞİ | - | BAND WIDTH |

# KPS-S17
# Pekmezleme Makinası
## Molasses Machine

Pekmezleme makinesi ile tanışın. Bu özel makine, simit, kandil simidi, grissini ve benzeri ürünlerinizi el değmeden otomatik olarak tüm yüzeyleriyle pekmezle kaplama imkanı sunar.

Makine içerisine sadece pekmez değil, istediğiniz her türlü sıvı ürünü koyabilirsiniz. Dış yüzeyi kaplanacak olan ürün, konveyör bant üzerinde ilerleyip sıvı materyal üzerinden geçerken, tüm yüzeyi eşit derecede ve kuru bölge kalmaksızın sıvı ile kaplanır. Bu sayede ürünleriniz hem görsel açıdan çekici hale gelir hem de lezzet kazanır.

Makinenin esnek tasarımı sayesinde, müşterinizin isteğine göre makine ölçüleri değiştirilebilir. Bu, işletmenizin ihtiyaçlarına en iyi şekilde uyarlanmasını sağlar ve üretim sürecinizi optimize eder.

Meet the molasses machine. This special machine offers the opportunity to automatically coat your bagels, oil lamps, grissini and similar products with molasses on all their surfaces without human touch.

You can put not only molasses but also any liquid product you want into the machine. As the product to be coated on the outer surface moves on the conveyor belt and passes over the liquid material, its entire surface is covered with liquid evenly and without any dry area. In this way, your products become both visually attractive and gain flavor.

Thanks to the flexible design of the machine, machine dimensions can be changed according to your customer's request. This ensures that it is best adapted to the needs of your business and optimizes your production process.

| | | |
|---|---|---|
| KAPASİTE \| Adet (Saatte) | - | CAPACITY \| Piece (Hour) |
| GRAM ARALIĞI | - | GRAM RANGE |
| MOTOR GÜCÜ | 0.37 KW | ENGINE POWER |
| VOLTAJ | 380 V | VOLTAGE |
| AĞIRLIK | 80 KG | WEIGHT |
| GENİŞLİK | 55 CM | WIDTH |
| YÜKSEKLİK | 110 CM | HEIGHT |
| UZUNLUK | 105 CM | LENGTH |
| BANT GENİŞLİĞİ | - | BAND WIDTH |

# KPAS-30

# Kebap Hazırlama Makinası

## Kebab Preparation Machine

Kebap hazırlığı için pratik ve çok yönlü bir çözüm sunan kebap makinesi

Lezzetli kebaplarınızı hazırlamanın en kolay yolu burada! Kebap Makinesi ile tanışın. Bu özel makine, 75gr, 100gr ve 140gr olmak üzere dört farklı kalıp seçeneğiyle size çeşitli kebap seçenekleri sunar. 220 volt elektrikle çalışırken, hem otomatik hem de manuel kullanım özellikleri ile size en uygun şekilde hizmet verir.

Kebap makinesi, pratik kullanımı sayesinde hem profesyonel şefler hem de amatör mutfak severler için ideal bir seçenektir. Hazneye kıyma doldurup makineyi çalıştırdığınızda, kalıplara yerleştirilen şişlerle düzgün ve lezzetli kebaplar elde edebilirsiniz. Otomatik ve manuel çalışma sistemi, sizin tercihinize göre iki farklı seçenek sunar.

Otomatik sistemde, şişler kalıba yerleştirildiğinde sensörler tarafından algılanır ve basma işlemi otomatik olarak gerçekleştirilir. Manuel modda ise anahtar sağa veya sola çevrilerek ayarlamalar yapılır. Bu esneklik, işlerinizi daha verimli bir şekilde yönetmenizi sağlar.

Kebab machine offering a practical and versatile solution for kebab preparation

The easiest way to prepare your delicious kebabs is here! Meet the Kebab Machine. This special machine offers you various kebab options with four different mold options, 75gr, 100gr and 140gr. While working with 220 volt electricity, it serves you in the most convenient way with both automatic and manual usage features.

Thanks to its practical use, the kebab machine is an ideal option for both professional chefs and amateur kitchen lovers. When you fill the hopper with minced meat and start the machine, you can get neat and delicious kebabs with the skewers placed in the molds. Automatic and manual operating system offers two different options according to your preference.

In the automatic system, when the skewers are placed in the mold, they are detected by the sensors and the pressing process is performed automatically. In manual mode, adjustments are made by turning the switch to the right or left. This flexibility allows you to manage your business more efficiently.

| | | |
|---|---|---|
| KAPASİTE \| Adet (Saatte) | 480-600 | CAPACITY \| Piece (Hour) |
| GRAM ARALIĞI | 75-100-140 gr | GRAM RANGE |
| MOTOR GÜCÜ | 2,2 KW | ENGINE POWER |
| VOLTAJ | 220 V | VOLTAGE |
| AĞIRLIK | 90 KG | WEIGHT |
| GENİŞLİK | 62 CM | WIDTH |
| YÜKSEKLİK | 73 CM | HEIGHT |
| UZUNLUK | 81 CM | LENGTH |
| BANT GENİŞLİĞİ | - | BAND WIDTH |

# KPS-S17
# Lavaş Pres Makinesi
## Lavash Press Machine

Lezzetli lavaşlarınızı mükemmel bir şekilde hazırlamak artık daha kolay! Lavaş pres makinesi ile tanışın.

Bu özel makine, 40 gr - 170 gr arası hamurları maksimum 35 cm'ye kadar açabilme yeteneğiyle lavaş üretimini verimli bir şekilde gerçekleştirir.

Makinemiz, özellikle yumuşak veya orta sertlikteki hamurları daha randımanlı bir şekilde açma özelliği ile öne çıkar. Bu sayede lezzetli ve ince lavaşlarınızı istediğiniz kalınlıkta ve eşit bir şekilde hazırlayabilirsiniz.

Makinenin tüm hamur temas eden bölümleri paslanmaz çelikten üretilerek hijyen ve dayanıklılık sağlar. Bu da hem ürünlerinizin sağlıklı bir şekilde hazırlanmasını hem de makinenizin uzun ömürlü olmasını garanti eder.

It is now easier to prepare your delicious lavash perfectly! Meet the lavash press machine.

This special machine efficiently produces lavash with its ability to roll dough between 40 gr - 170 gr up to a maximum of 35 cm.

Our machine stands out with its ability to roll soft or medium hard dough more efficiently. In this way, you can prepare your delicious and thin lavash in the desired thickness and evenly.

All dough contact parts of the machine are made of stainless steel, providing hygiene and durability. This guarantees both the healthy preparation of your products and the longevity of your machine.

| | | |
|---|---|---|
| KAPASİTE \| Adet (Saatte) | 500-800 | CAPACITY \| Piece (Hour) |
| GRAM ARALIĞI | 30 – 200 GR | GRAM RANGE |
| MOTOR GÜCÜ | 2.5 KW | ENGINE POWER |
| VOLTAJ | 380 V | VOLTAGE |
| AĞIRLIK | 80 KG | WEIGHT |
| GENİŞLİK | 50 CM | WIDTH |
| YÜKSEKLİK | 70 CM | HEIGHT |
| UZUNLUK | 80 CM | LENGTH |
| BANT GENİŞLİĞİ | - | BAND WIDTH |

kopuz

# Hamur Kesme ve Yuvarlama Makinesi
## Dough Cutting and Rounding Machine

### Yufka, lavaş, lahmacun gibi çeşitli hamur türlerini kesme ve yuvarlama işlemleri için ideal bir makine olan hamur kesme ve yuvarlama makinesi

Hamur işlerinizde zaman ve emek tasarrufu sağlayan çözümümüz ile tanışmaya hazır mısınız? Hamur Kesme ve Yuvarlama Makinesi ile artık el ile hamur kesip yuvarlamakla uğraşmak zorunda değilsiniz. Bu özel makine, yufka, lavaş, lahmacun ve benzeri hamur türlerini gramajına göre kesip yuvarlama işlemini hızlı ve etkili bir şekilde gerçekleştirir.

Makine sayesinde 1 saatte 200 kg hamuru kesip yuvarlama imkanı elde edebilirsiniz. Gramaj ayarı, elektronik sürücü sayesinde bir düğme ile kolayca ayarlanabilir. Bu özelliği sayesinde istediğiniz ölçülere ve sonuçlara daha hassas bir şekilde ulaşabilirsiniz.

Hamur alma bölümü olan kazan sayesinde bir seferde 20 ila 15 kg aralığında hamur işlenebilir. İhtiyaca göre kazan ölçüsünü değiştirme imkanı da sunulur. Makine gövdesi paslanmaz çelikten üretilmiştir, böylece hem hijyen sağlanır hem de dayanıklılık garantilenir.

Zamanınızı ve emeğinizi daha stratejik alanlara yönlendirmek, hamur işlerinizi daha hızlı ve verimli hale getirmek isterseniz, Hamur Kesme ve Yuvarlama Makinesi sizin en iyi yardımcınız olabilir.

### Dough cutting and rounding machine, which is an ideal machine for cutting and rolling various types of dough such as phyllo, lavash, lahmacun.

Are you ready to meet our solution that saves time and effort in your pastries? With the Dough Cutting and Rounding Machine, you no longer have to deal with cutting and rolling dough by hand. This special machine quickly and effectively cuts and rolls phyllo dough, lavash, lahmacun and similar dough types according to their weight.

Thanks to the machine, you can cut and roll 200 kg of dough in 1 hour. Weight adjustment can be easily adjusted with a button thanks to the electronic drive. Thanks to this feature, you can reach the desired measurements and results more precisely.

Thanks to the boiler with dough receiving section, 20 to 15 kg of dough can be processed at a time. It is also possible to change the boiler size according to the need. The machine body is made of stainless steel, thus ensuring both hygiene and durability.

If you want to direct your time and effort to more strategic areas and make your pastries faster and more efficient, the Dough Cutting and Rounding Machine can be your best assistant.

| | | |
|---|---|---|
| KAPASİTE \| Adet (Saatte) | 2000 | CAPACITY \| Piece (Hour) |
| GRAM ARALIĞI | 30-60 / 40-90 / 50-110 / 80-130 / 100-150 / 110-170 / 150-250 / 180-230 / 200-250 | GRAM RANGE |
| MOTOR GÜCÜ | 2 KW | ENGINE POWER |
| VOLTAJ | 220 V | VOLTAGE |
| AĞIRLIK | 120 KG | WEIGHT |
| GENİŞLİK | 50 CM | WIDTH |
| YÜKSEKLİK | 90 CM | HEIGHT |
| UZUNLUK | 90 CM | LENGTH |
| BANT GENİŞLİĞİ | - | BAND WIDTH |

Firmamız, endüstriyel gıda makineleri ile müşterilerinin üretim süreçlerini optimize ederek lezzetin ve verimliliğin ön planda olduğu çözümler sunmaktadır.
Kopuz Makina olarak 2001'den günümüze ürünlerimizde, Gıda Makinaları İmalatı Tüzüğüne uygun şekilde üretilmektedir. Hamur teması gerektiren tüm yüzeyler paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Kullandığımız elektrik malzemeleri uluslararası standartlara uygundur. Makinalarımız CE Sertifikalıdır.

Our company provides solutions focusing on taste and efficiency by optimizing customers' production processes with industrial food machines.
Since 2001, at Kopuz Makina, our products have been manufactured in compliance with the Food Machinery Manufacturing Regulations. All surfaces requiring dough contact are made of stainless steel. The electrical materials we use comply with international standards. Our machines are CE certified.

## Endüstriyel Hamur Açma Çözümlerimiz

Kopuz Makina; Fast Food Ürünleri Hazırlama Makinaları imalatı

## Our Industrial Dough Rolling Solutions

Kopuz Machinery; Manufacturing of Fast Food Products Preparation Machines

TÜRK PATENT
TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU

Yakuplu Mah. Haramidere Sanayi Sitesi B Blok
No:315 34520 **Beylikdüzü - İstanbul / TÜRKİYE**

+90 212 422 44 87
kopuzmakina@gmail.com

+90 532 139 10 96
info@kopuzmakina.com

kopuzmakina
@kopuzmakina