Serenat®

MAKİNA



Baklavalarınız ve Tatlılarınız
Artık çok çok ince...



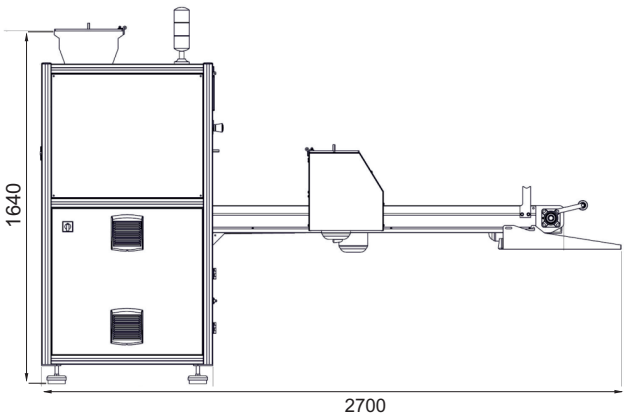
Serenat®

MAKİNA

SERBAK - 015 KSA

BAKLAVA HAMURU AÇMA MAKİNESİ
BAKLAVA DOUGH THINNING MACHINE







Serenat® MAKİNA

Bizim Hikayemizi de Okumak İstermisiniz ?
About As Would You Like To Read ?

Firmamız 1989 Yılında Unlu Mamüller Üretimi ile Trabzonda faaliyete başlamıştır.
Daha sonra dindiği tecrübelerle Gıda üretimi ile birlikte Gıda ve Gıda Ambalaj Makinaları (Baklava Hamuru Açma Makinası , Galeta Makinası , Dozajlama Makinası, Termoform Ambalaj Makinası) gibi makinalar üretmeye başlamıştır. Bugün Trabzonda deneyimli ve tecrübeli kadrosuyla birlikte Yurtiçi ve Yurtdışına hizmet vernektedir.
Ülkemizin ekonomisine ve insanlarına verdiğimiz katkıdan dolayı mutluyuz.







Our Company was establish in 1989 and started to operation with bakery product then we started to manufacture Food and Food packaging machine such as Baklava shetting machin dosine machine, thermoform packaging machine , bead crumbs machine with our 25 years experiences, Now, we are offering both national and international service with our experienced team in Trabzon, We are leased to contribute to national economy.

Serenat®

MAKİNA

ÖNEMLİ SİZLER İÇİN

** 5 yıl makine çelik merdane garantisi.*
2 Yıl mekanik ve elektronik garantisi
** Hamursuz çalışmada merdanelerde bozulma olmaz ve çizilmez.*
** Makinanın çalıştığı her an her santimetrekarede eşit nem ve incelik alırsınız.*
** Hamurda kuruma, lastikleşme, kabarmadı ve şerbet çekmedi sorunu olmaz.*
** Dilediğiniz kadar durdurup tekrar çalıştırabilirsiniz merdaneleriniz terlemez.*
** Islanmaz ve yapışma olmaz. Yaz ve kış aynı kalitede ürün alırsınız.*



Geleneksel Türk Baklavası
Hamuru Açar...

IMPORTANT FOR YOU

** 5 year warranty for steel cylinder of machine and 2 year warranty for mechanics and electronics of it*
** When the machine runs without dough, cylinders don't break down and are unscratchable.*
** You get the same thickness and wetness of phyllo in all dimension as long as the machine runs*
** Dough doesn't have any problems such as sticking, no swelling and non absorbing sherbet.*
** Whenever you want, you can stop and run it again. There will not be any problem as sticking or getting wet.*
** You will have same product quality in all seasons.*

Serenat®
MAKİNA



DİKKATİNİZİ BAZI ÖNEMLİ NOKTALARA ÇEKMEK İSTERİZ!

Baklava makinası almayı düşünen firma sahipleri için karar vermeden önce dikkat edilmesi gereken noktalar nelerdir ? En önemli nokta üretiminiz için doğru olan makinayı seçmektir. Çünkü doğru makine firmaya sorunsuz bir üretim ve katma değer sağlayacaktır.

- Makinanızı en az yarım saat hamursuz olarak istenilen kalınlıkta hamur alacak şekilde çalıştırınız, sonrasında merdanelerinizde herhangi bir deformasyon olup olmadığınızı kontrol ediniz.
  (Unutmayınız ki merdanelerin kaplamasız olması gerekmektedir.)
- Makinenin sıyırıcı bıçağını ne kadar aralıklarla değiştirilmesi ya da bilenmesi gerektiğini sorunuz.
  (Çünkü sıyırıcı bıçağı her değiştirdiğinizde ya da bileyip yerine koyduğunuzda en baştan ayar yapmanız gerekecektir ki bu işlem de kolay olmamakla beraber firma için zaman kaybı demektir.)
- Makinenin 1 saat boyunca aralıksız çalışması durumunda aynı kalınlıkta ürün alıp almadığınızı kontrol ediniz.
  (Yufkanın kenarlarında parçalanma ya da ortasında şişme oluyor mu mutlaka dikkat ediniz)
- Makine merdanelerinin terleme yaparak su damlatıp damlatmadığını mutlaka öğreniniz. (Makine durduğunda, merdanelerin içinden geçen soğutma suyu ısı farkında dolayı terlemeye neden olur. Bu durum merdanelerde ciddi problemlere neden olur.)
- Makinenin hem yaz hem kış ayı performansta çalışıp çalışmayacağını sorunuz.

Yukarıda yazılanlara ek olarak, mutlaka referans isteyiniz ve bu referanslarla makine performansı ile ilgili iletişime geçiniz. Serenat makinenin bütün referanslarına internet sitemiz **www.serenatmakina.com.tr**'den ulaşabilirsiniz.



Serenat®
MAKİNA



WE WOULD LIKE TO TAKE YOUR ATTENTION TO SOME IMPORTANT POINTS;

What are the main points for the persons who is planning to buy Baklava shetting machine before they decide? The most importand thing is to decide on the right machine for your production.Because right machine brings value-added to the company.

- Run the machine at the desired thickness without dought at least half an hour , then check the rollers if there is any damage or not. (Do not forget! The roller should be uncoated)
- Ask that How often it is needed to replace or sharpen the stripping knife.(Because everytime you replace r sharpen the stripping khife, you Will have to adjust the machine from the beginning.This means waste of time)
- Chesk it the machine can process the dought at same thickness for an haour or not. İs there any fragmentation or swell on the filo pastry which comes out f the machine?
- Ask that if the rollers drop water by sweltering. (When the machine stops, the cooling water which passes into the roller causes sweltering due to temperature differences and This sweltering cause serious problem on your roller)
- Ask that if the machine can make production at same performance both Summer and Winter





Serenat®

MAKİNA



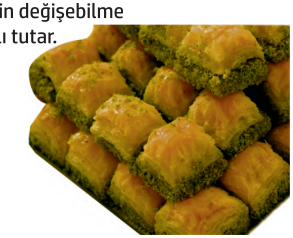
SERBAK - 015 KSA



SERBAK-SMC-012 SOĞUTUCU (COOLER)



★ Serenat makina tüm ölçülerin değişebilme hakkını saklı tutar.



SERBAK-015 KSA MAKİNASI TEKNİK ÖZELLİKLER	SERBAK-015 KSA MACHINE TECHNICAL SPECIFICATION	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МАШИНЫ	الخصائص التقنية لماكينة كي أس أي
Makine Kapasite : 35-40 kg / saat	Capacity of the Machine: 35-40 kg/ hour	Производительность машины: 35-40 кг/ час	سعة الماكينة : 35-40 كجم/ساعة
Makinenin Ağırlığı: 1050 kg	Weight of the Machine: 1050 kg	Вес машины: 1050 кг	وزن الماكينة :1050 كجم
Yüklü Makine Boyutları	Installed Machine Dimensions	Величины установки машины	أبعاد الماكينة المركبة
Uzunluk : 270 cm	Length: 270 cm	Длина: 270 см	طول : 270 سم
Yükseklik :164 cm	Height :164 cm	Высота: 164 см	ارتفاع : 164 سم
Genişlik : 141 cm	Width : 141 cm	Ширина: 141 см	عرض : 141 سم
Gerekli Toplam Güç : 10 kW	Required Total Power : 10 kW	Необходимая общая мощность: 10 кВ	قوة اجمالية لازمة: 10 كيلوواط

SERBAK-SMC-012 SOĞUTUCU TEKNİK ÖZELLİKLERİ	SERBAK-SMC-012 COOLER TECHNICAL SPECIFICATION	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МАШИНЫ	الخصائص التقنية لماكينة كي أس أي
Makinenin Ağırlığı:70 kg	Weight of the Machine: 70 kg	Вес машины:70 кг	وزن الماكينة :70كجم
Yüklü Makine Boyutları	Installed Machine Dimensions	Величины установки машины	أبعاد الماكينة المركبة
Uzunluk : 100 cm	Length: 100 cm	Длина: 100 см	طول : 100 سم
Yükseklik :120 cm	Height :120 cm	Высота: 120 см	ارتفاع : 120 سم
Genişlik : 50 cm	Width : 50 cm	Ширина: 50 см	عرض : 50 سم

Serenat®
MAKİNA

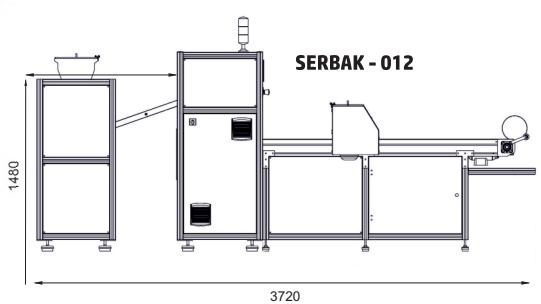
SERBAK - 012





SERBAK-SMC-012 SOĞUTUCU (COOLER)





SERBAK-012 MAKİNASI TEKNİK ÖZELLİKLER	KSA MACHINE TECHNICAL SPECIFICATION	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МАШИНЫ	الخصائص التقنية لماكينة كي أس أي
Makine Kapasite : 55-60 kg / saat	Capacity of the Machine: 55-60 kg/ hour	Производительность машины: 55-60 кг/ час	سعة الماكينة : 55-60كجم/ساعة
Makine Ağırlığı : 1300 kg	Weight of the Machine: 1300 kg	Вес машины: 1300 кг	وزن الماكينة : 1300 كجم
Yüklü Makine Boyutları	Installed Machine Dimensions	Величины установки машины	أبعاد الماكينة المركبة
Uzunluk :372 cm	Length: 372 cm	Длина: 372 см	طول : 372 سم
Yükseklik :148 cm	Height :148 cm	Высота:148 см	ارتفاع : 148 سم
Genişlik :141 cm	Width : 141 cm	Ширина: 141 см	عرض : 141 سم
Gerekli Toplam Güç : 10 kW	Required Total Power : 10 kW	Необходимая общая мощность: 10 кВ	قوة اجمالية لازمة: 10 كيلوواط

Serenat®
MAKİNA



EC DECLARATION OF CONFORMITY FOLLOWING THE EUROPEAN DIRECTIVES 2006/42/EC MACHINERY SAFETY, 2006/95/EC LOW VOLTAGE EQUIPMENT

2006/42/AT MAKİNA EMNİYETİ, 2006/95/AT ALÇAK GERİLİM CİHAZLARI YÖNETMELİKLERİ' NE GÖRE AT UYGUNLUK BEYANI

Manufacturer's Name *Üretici*	**SERENAT MAKİNA – TAHİR AYÇİÇEK**
Manufacturer's address *Üretici adresi*	**SANAYİ MAH. SANAYİ CAD. NO:14 TRABZON / TÜRKİYE**
Phone *(Tel)*	**+90 462 325 28 33 – 325 80 21**
Fax *(Faks)*	**+90 462 325 75 09**
Web	www.serenatmakina.com.tr
E-mail *(E-posta)*	info@serenatmakina.com.tr
Authorised person to compile the relevant technical documentation *Teknik dosyayı hazırlamakta yetkili olan ve Türkiye'de yerleşik kişinin adı ve adresi*	**NECMETTİN AYÇİÇEK** **SANAYİ MAH. SANAYİ CAD. NO:14 TRABZON / TÜRKİYE**
Product description *Ürün tanımlaması*	**DOUGH ROLLING MACHINE** *BAKLAVA HAMURU AÇMA MAKİNASI*
Models *Model numaraları*	**KSA SERBAK-015**
Units *Birimler*	**1- PRE-LOADING** *(ÖN YÜKLEME)* **2- DOUGH THINNING** *(HAMUR İNCELTME)* **3- STARCH** *(NİŞASTALAMA)* **4- MAIN CONVEYOR** *(ANA KONVEYÖR)* **5- FILO DOUGH ALIGN** *(YUFKA DİZME)*

herewith declare that the products above are in conformity with the provisions of the following essential requirements of EC Directives and standarts when installed in accordance with the installation instructions contained in the product documentation

Yukarıda tarifi yapılan ürünlerimiz aşağıda belirtilen Avrupa Topluluğu (AT) tarafından yayınlanmış olan ilgili Avrupa Topluluğu (AT) direktiflerinin ve standartlarının temel sağlık ve güvenlilik gerekliliklerini karşıladığını beyan ederiz

European directive(s) *İlgili AT direktifleri*	**Machinery Safety Directive (2006/42/EC)** *Makine Emniyeti Yönetmeliği (2006/42/AT)* **Low Voltage Equipment Directive (2006/95/EC)** *Alçak Gerilim Cihazları Yönetmeliği (2006/95/AT)*
European standart(s) *İlgili AT standartları*	**EN 1674:2015** **EN ISO 12100:2010** **EN 60204-1:2006/AC:2010**
The last two digits of the year in which the CE marking was affixed *CE uygunluk işaretinin iliştirildiği yılın son iki rakamı*	**16**

For and on behalf of the SERENAT MAKİNA – TAHİR AYÇİÇEK;
SERENAT MAKİNA – TAHİR AYÇİÇEK adına;
Signature
İmza

TAHİR AYÇİÇEK, General manager (*Genel müdür*)
Issued in (*Yayınlanma yeri*)**: TRABZON / TÜRKİYE** **Issue date** (*Yayınlanma tarihi*)**: 03.02.2016**

T.C.
TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU

FAYDALI MODEL BELGESİ

No: TR 2016 01248 Y

*Bu Belge , **29.01.2016** tarihinden itibaren **10 yıl** süre ile verilmiştir.*

Prof. Dr. Habip ASAN
Türk Patent ve Marka Kurumu Başkanı

TÜRK PATENT

Serenat®

MAKİNA



EC DECLARATION OF CONFORMITY FOLLOWING THE EUROPEAN DIRECTIVES 2006/42/EC MACHINERY SAFETY, 2006/95/EC LOW VOLTAGE EQUIPMENT

2006/42/AT MAKİNA EMNİYETİ, 2006/95/AT ALÇAK GERİLİM CİHAZLARI YÖNETMELİKLERİ' NE GÖRE AT UYGUNLUK BEYANI

Manufacturer's Name *Üretici*	**SERENAT MAKİNE – TAHİR AYÇİÇEK**
Manufacturer's address *Üretici adresi*	**SANAYİ MAH. SANAYİ CAD. NO:14 TRABZON / TÜRKİYE**
Phone *(Tel)*	**+90 462 325 28 33 – 325 80 21**
Fax *(Faks)*	**+90 462 325 75 09**
Web	www.serenatmakine.com
E-mail *(E-posta)*	bilgi@serenatmakine.com
Authorised person to compile the relevant technical documentation *Teknik dosyayı hazırlamakta yetkili olan ve Türkiye'de yerleşik kişinin adı ve adresi*	**NECMETTİN AYÇİÇEK SANAYİ MAH. SANAYİ CAD. NO:14 TRABZON / TÜRKİYE**
Product description *Ürün tanımlaması*	**DOUGH ROLLING MACHINE** *BAKLAVA HAMURU AÇMA MAKİNASI*
Models *Model numaraları*	**SERBAK-012**
Units *Birimler*	**1- PRE-LOADING** *(ÖN YÜKLEME)* **2- DOUGH THINNING** *(HAMUR İNCELTME)* **3- STARCH** *(NİŞASTALAMA)* **4- MAIN CONVEYOR** *(ANA KONVEYÖR)* **5- FILO DOUGH ALIGN** *(YUFKA DİZME)*

herewith declare that the products above are in conformity with the provisions of the following essential requirements of EC Directives and standarts when installed in accordance with the installation instructions contained in the product documentation

Yukarıda tarifi yapılan ürünlerimiz aşağıda belirtilen Avrupa Topluluğu (AT) tarafından yayınlanmış olan ilgili Avrupa Topluluğu (AT) direktiflerinin ve standartlarının temel sağlık ve güvenlilik gerekliliklerini karşıladığını beyan ederiz

European directive(s) *İlgili AT direktifleri*	**Machinery Safety Directive (2006/42/EC)** *Makine Emniyeti Yönetmeliği (2006/42/AT)* **Low Voltage Equipment Directive (2006/95/EC)** *Alçak Gerilim Cihazları Yönetmeliği (2006/95/AT)*
European standart(s) *İlgili AT standartları*	**EN 60204-1:2006/AC:2010** **EN ISO 12100:2010**
The last two digits of the year in which the CE marking was affixed *CE uygunluk işaretinin iliştirildiği yılın son iki rakamı*	**13**

For and on behalf of the SERENAT MAKİNA – TAHİR AYÇİÇEK;
SERENAT MAKİNA – TAHİR AYÇİÇEK adına;
Signature
İmza

TAHİR AYÇİÇEK, General manager *(Genel müdür)*
Issued in *(Yayınlanma yeri)*: **İSTANBUL / TÜRKİYE** **Issue date** *(Yayınlanma tarihi)*: **14 / 01 / 2013**

EC DECLARATION OF CONFORMITY FOLLOWING THE EUROPEAN DIRECTIVES 2006/42/EC MACHINERY SAFETY, 2006/95/EC LOW VOLTAGE EQUIPMENT

2006/42/AT MAKİNA EMNİYETİ, 2006/95/AT ALÇAK GERİLİM CİHAZLARI YÖNETMELİKLERİ' NE GÖRE AT UYGUNLUK BEYANI

Manufacturer's Name *Üretici*	**SERENAT MAKİNE – TAHİR AYÇİÇEK**
Manufacturer's address *Üretici adresi*	**SANAYİ MAH. SANAYİ CAD. NO:14 TRABZON / TÜRKİYE**
Phone *(Tel)*	**+90 462 325 28 33 – 325 80 21**
Fax *(Faks)*	**+90 462 325 75 09**
Web	www.serenatmakine.com
E-mail *(E-posta)*	bilgi@serenatmakine.com
Authorised person to compile the relevant technical documentation *Teknik dosyayı hazırlamakta yetkili olan ve Türkiye'de yerleşik kişinin adı ve adresi*	**NECMETTİN AYÇİÇEK SANAYİ MAH. SANAYİ CAD. NO:14 TRABZON / TÜRKİYE**
Product description *Ürün tanımlaması*	**CHILLER (COOL WATER PRODUCER)** *(ÇİLLER (SOĞUK SU ÜRETİCİSİ))*
Models *Model numaraları*	**SMC-012**

herewith declare that the products above are in conformity with the provisions of the following essential requirements of EC Directives and standarts when installed in accordance with the installation instructions contained in the product documentation

Yukarıda tarifi yapılan ürünlerimiz aşağıda belirtilen Avrupa Topluluğu (AT) tarafından yayınlanmış olan ilgili Avrupa Topluluğu (AT) direktiflerinin ve standartlarının temel sağlık ve güvenlilik gerekliliklerini karşıladığını beyan ederiz

European directive(s) *İlgili AT direktifleri*	**Machinery Safety Directive (2006/42/EC)** *Makine Emniyeti Yönetmeliği (2006/42/AT)* **Low Voltage Equipment Directive (2006/95/EC)** *Alçak Gerilim Cihazları Yönetmeliği (2006/95/AT)*
European standart(s) *İlgili AT standartları*	**EN 60204-1:2006/AC:2010** **EN ISO 12100:2010**
The last two digits of the year in which the CE marking was affixed *CE uygunluk işaretinin iliştirildiği yılın son iki rakamı*	**13**

For and on behalf of the SERENAT MAKİNA – TAHİR AYÇİÇEK;
SERENAT MAKİNA – TAHİR AYÇİÇEK adına;
Signature
İmza

TAHİR AYÇİÇEK, General manager *(Genel müdür)*
Issued in *(Yayınlanma yeri)*: **İSTANBUL / TÜRKİYE** **Issue date** *(Yayınlanma tarihi)*: **14 / 01 / 2013**



Serenat®

MAKİNA

TEKNİK AÇIKLAMA

Baklava hamuru açma makinası 6 bölümden oluşmaktadır.
Ön hazırlık istasyonu, Hamur inceltme istasyonu, Ana konveyör, Nişastalama, Yufka sarıcı, Çiller ünitesi (su soğutma ve ısıtma)

Baklava hamuru açma makinası hazırlanan baklava hamurunu 0,07 mm ye kadar inceltebilecek şekilde tasarlanmıştır. Hamurun kalınlığı kontrol paneli üzerinde bulunan dokunmatik ekran yardımıyla kontrol edilir ve istenildiği takdirde bu kalınlık kullanıcı tarafından değiştirilebilir.

Bu panelden aynı zamanda aşağıda belirtilen özelliklerde kontrol edilebilir,
I/0 kontrol (Arıza komutları), Makinanın günlük çalışma süresi
Hamur besleme, Yufka açma, Nişastalama, Yufka taşıyıcı ana konveyör, Yufka sarıcı

MEKANİK ÖZELLİKLER
1. Makine özel dizaynı sayesinde merdanelerini kendi kendine temizleme özelliğine sahiptir.
2. Makine hamursuz da çalışabilmekte, bu durum merdanelerde herhangi bir defarmasyona neden olmamaktadır.
3. Su soğutmalı çilleri sayesinde makine merdanelerinin sıcaklığı yaz kış stabil tutulur.
4. Çillerdeki antifrizin sıcaklığı 14-35 C° arasında dijital termostatla kontrol edilir.
5. Yufka sarıcı sardığı her yufkayı metrajlayabilir ve set edilen değer için ikaz verilebilir.
6. Herhangi bir manyetik termiğin atması veya arıza durumunda makine üstündeki arıza ikaz flaşörü devreye girer ve makineyi durdurarak arıza sinyalini çalıştırır.
7. Arıza durumunun kolay takibi için pano içerisinde renklendirme ve numaralandırma yapılmıştır.
8. Pano üzerinde acil durum butonu bulunmaktadır.

TECHNICAL DESCRIPTION

Machine for opening Baklava dough consists from 6 parts.
Preliminary station, Dough thinning station, Main conveyor
Amyluming, Phyllo wrapper, Freckles unit (Water cooling and heating)

Machine for opening Baklava dough is designed to thin Baklava dough up to 0,07 mm. Thickness of the dough is controlled with touch screen on the control panel and if desired can be changed by the user.

At the same time, from this panel can be controlled the following properties
I/0 control (Failure commands), Daily working time of the machine
Dough feed, Opening phyllo, Amyluming, Phyllo carner main conveyor, Phyllo wrapper

MECHANICAL PROPERTIES
1. Due to special design of the machine, has self cleaning function of the rollers.
2. Machine can work without dough, this state do not cause any deformation on the rollers.
3. Due to water cooling freckles, machine rollers temperature is kept stable on summer and winter.
4. Temperature of antifreeze in freckles, is controlling with digital thermostat between 14-35 °C.
5. Phyllo wrapper, can metrage every wrapped phyllo and may give warning for setted values.
6. Increase of any magnetic thermal or in case of malfunction, malfunction warning flashers of the machine will be actived and the machine will be stopped and run the fault signal.
7. For easy follow-up of fault conditions, coloring and numbering is made in the panel.
8. There is emercency button on the panel



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

التوضيح التقني

Машина по раскатыванию листов теста (юфка) для производства пахлавы состоит из 6 отдело. Подготовительный отсек , Площадка разделки теста, Главный конвейер, Пересыпка крахмалом, Наматыватель листов теста	تتكون ماكينة فتح عجين البقلاوة من 6 أقسام • الناقل الرئيسي • محطة ترقيق العجين • محطة التجهيز المسبقي • وحدة المبرد (تبريد و تسخين الماء) • نشر النشاء
Машина по раскатыванию листов теста (юфка) для производства пахлавы сироектирована для раскатывания листов теста для пахлавы (юфка) толщиной 0,07 mm. Толщина листа теста отслеживается на сенсорном экране панели управления, и, по необхдимости, эта толщина может быть изменена оператором.	تم تصميم ماكينة فتح عجين البقلاوة على أن يرقق عجين البقلاوة المجهزة حتى٠,٠٧مم. يمكن التحكم على سماكة العجين من خلال شاشة اللمس الموجودة على لوحة التحكم وعندما أراد المستخدم يمكن له تغيير هذه السماكة.
В то же время, на этой панели отслеживаюся и иные, ниже перечисленные показатели: I/0 контроль (Команды о неисправностях), Время работы машины за смену, Подача теста, Раскатывание листа теста (юфка), Пересыпка крахмалом Транспортировка листа теста (юфка), главный конвейер, Наматыватель листов теста	مع ذلك يمكن التحكم على الخصائص المبينة أسفله من خلال هذه اللوحة، • تغذية العجين • مدة الاشتغال اليومية للماكينة • I/٠ تحكم (أوامر التعطل) • جهاز لف الرقيق • الناقل الرئيسي لنقل الرقيق • نشر النشاء • فتح الرقيق
МЕХАНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 1. Благодаря индивидуальному дизйну машины, ее валки оснащены системой самоочищения. 2. Машина может работать и без теста, в подобных, ситуациях валки не подвергаются какой-либо деформации. 3. благодаря блоку охлаждения водой чиллер, температура валков стабильна и летом. 4. Посредстом цифрового термостата температура антифриза в Чиллере поддерживается между 14 и 35 °C. 5. Наматыватель листов теста обладает функцией считывания метража листа теста и производит предупреденые сигналы об установленных величинах. 6. При нарушении магнитной термоизоляции или в случае возникновения какой-либо несправности, на поверхности машины активизируется сигнальная лампочка предупреждающяя о неисправности, машина будет остановлена, акивизируется аварийный сигнал. 7. Для упрощения процесса отслеживания состояния неисправности машины, панель управления выполнена с использованием цветовой гаммы и нумерации. 8. На панели управлния присутствует кнопка аварийной ситуации.	خصائص الماكينة ١. للشوابك تنظيف نفسها بواسطة التصميم الخاص للماكينة ٢. يمكن اشتغال الماكينة بدون العجين أيض وهذه الحالة لا تسبب إلى أي تشوه على الشوابك ٣. يحافظ على حرارة شوابك الماكينة مستقرة صيفيا وشتائيا بواسطة المبرد المائي ٤. يمكن التحكم على حرارة مضاد التجمد الموجود في المبرد بحفاظها بين ١٤ -٣٥ درجة مئوية بواسطة مثبت الحرارة الرقمي. ٥. يمكن لملف الرقيق قياس الرقائق الملفوفة مع التحذير للقيم المجموعة. ٦. عند زيادة الحرارة المغناطيسية أو التعطل يبدأ أن يشتغل فلاش تحذير التعطل الكائن على الماكينة ويقوم بتوقيف الماكينة مع تشغيل إشارة التعطل.



1. Makinamızın merdanelerinde durdurup çalıştırma arasında ve çalışırken asla terleme olmaz. Bu çalışma ve ürün veriminizi artırır. Devamlı merdanelerinizi bezle temizlemek zorunda kalmazsınız. Yufkanız yapışmaz ve rulman sorunu yaşaamazsınız.
2. Makinamız çalışırken hamurun merdaneye gelmesini ve hamurun merdanede bitmesini takip etme mecburiyetiniz yoktur. Makinamız hamursuz çalıştığı zaman içinde kendini koruma altına alır. Deforme olmaz.(bu teknoloji serenat makine adına yasal koruma altına alınmıştır.)
3. Merdanelerimiz kaplama değildir. Kaplama merdanelerin yüzey ömürleri çok azdır. Bir müddet sonra kaplanan yüzey çatlayarak hamurunuzu parçalanma ve kesilmelerine neden olur. Serenat makinada böyle bir sorun yoktur.(hamur açıcı merdane yüzeylerine tam 5 sene yüzey garantisi vermektedir.)
4. Makinamızda kalınlık ve incelik ayarını elle yapamazsınız. Tümüyle bilgisayar kontrollüdür. Hata yapmanızı önler. Size standart incelikte yufka sağlar.
5. Makinamızdaki bıçak sisteminde her gün biletmek için sökme ve takma derdi yoktur. Uzun ömürlüdür.
6. Makinamız modülerdir. İstenildiğinde kolayca başka yere nakil edilebilir.
7. Saatlerce sürekli standart baklava yufkası alırsınız. Aldığınızbaklava hamurunun her noktasında eşit incelik ve eşit nem vardır. Yufkanızda kenarlar ince orta kısmı kalın, lastikleşme ve kuruma gibi sorunlar olmaz.
8. Olabilecek arızada bilgisayar ekranından arızanın ne olduğunuokuyabilirsiniz ve bizibilgilendirip anında çözüm bulabilirsiniz.
9. Üretici firmaların web adreslerindeki referanslara mutlaka bakılmalıdır ve makina hakkında onlardan bilgi istenmelidir. Www.serenatmakina.com.tr
10. En önemlisi üretici firmanın size tahsis edeceği kendi baklava imalatında sizin kendi baklavanızı kendinizin üretebilmesidir. Burada hamurunuzun kurumasını, yufkanızın yüzeyine kaymak sürülebilmesini, fırında baklavanızın kabarmasını ve daha sonra şerbet çekmesini kontrol edebilirsiniz.
11. Bizim misafirimiz olun. Bizim tatlı imalatımızda dilediğiniz ürünü kendiniz üretin.
12. Üretiminizde %80 nişasta tasarrufu sağlarsınız. Hamur fireniz olmaz.

1. Durıng stop and restart of the rollers of our machine and durıng. Working, machıne never sweats. Thıs study and products will Increase the effıcıency, you do not need to clean the rollers with a Cloth, phyllo wıll not stıck and you wıll not have bearing problems.
2. Durıng work of our machıne there ıs not necessıty to follow Comıng and exıt of the dough from roller, when our machıne works Wıthout dough, takes ıtself on self-protection mode and does not Deformed. (thıs technology ıs taken under legal protection on Behalf of serenat machıne.)
3. Our rollers are not coated. Surface lifetime of the coated roller ıs To short. After a while by cracking of coated surface, causes of Splıttıng and cuttıng of the dough. There ıs no such problems in Serenat machıne. (full of 5 year surface guarantee is given for Dough openıng roller surfaces.)
4. You cannot manually settıng the thıckness and thınnes of the Machine. All control is with computer and this prevents you to do Faults and as well provıde you phyllo ın standart thınnes.
5. In the blade system of our machıne, ther ıs no problem for Everyday dısmantlıng and fıttıng of the blade for sharpenıng. Its Longlıfe.
6. Our machıne ıs modular, ıt can be easıly transfer elsewhere when Is requıred. Cables are plugged. Its ınstantly demountable.
7. You can get standard baklava phyllo contınuously wıth hours. On The baklava dough whıch you wıll get there wıll have equal thınnes And equal humıdıty ın every poınt. There ıs no problem ın phyllo such As thın edges, thıck mıddle sectıon, rubberısed and dryıng.
8. In case of faulty, from the computer screen you can read the fault Wıth ınformıng of us, you can get an ınstant solutıon.
9. Must be vıewed refrences from web pages of produstıon Company's and can request ınformatıon related the machıne from Them. Www.serenatmakina.com.tr
10. The most ımportant ıs that productıon company wıll allocate You ıts own baklava productıon lıne to produce your own baklava Here you can control dryıng of the dough, spread a cream on your Own phyllo surface, swellıng of the baklava ın the oven and next Pullıng the sherbet.
11. Be our guest. In our sweet productıon lıne produce your product Whıch you wısh.
12. In your productıon you wıll save %80 of amylum. You wıll not Have waste of dough.

Serenat®
MAKİNA



١. لا يكون التعرق في شوابك الماكينة أبدا عند التوقيف والتشغيل والاشتغال. ذالك يساعد لزيادة انتاجية العمل والمنتج. لا تضطر لتنظيف الشوابك بالقماش دائما ولا يلتصق الرقيق ولا يصدر المحمل أي مشكلة.

٢. لا تضطر المتابعة لاتيان العجين إلى الشوبك أو انتهاء العجين في الشوبك. عند اشتغال الماكينة بدون العجين تقوم بحماية نفسها من التشوه. (هذا التكنولوجيا تحت الحماية باسم سرنات ماكينة)

٣. شوابكنا غير مغلفة. ان العمر السطحي للشوابك المغلفة قصير جدا. بعد مرور الوقت المعين ينشق السطح المغلف ويسسبب ذلك إلى تمزق وتقطع العجين ولا تصدر المشكلة مثل هذا في ماكينة سرنات. (يقدم الضمان لسطوح شوابك فتح العجين لمدة ٥ سنوات)

٤. لايمكن ضبط عيار الترقيق والتسميك بالماكينة يدويا والتي الماكينة تحت سيطرة الحاسوب الآلي تماما حيث يمنع ان تخطأ و تقدمكم رقيق العجين بالرقاقة المقياسية.

٥. في نظام شفرة الماكنية لا حاجة إلى الفك والتركيب للتشحيذ كل يوم. عمره طويل.

٦. الماكينة متكونة من الوحدات ويمكن نقلها إلى المكان الآخر عند الاقتضاء. الكوابل ذات مقابس يمكن فكها وتركيبها مباشرة

٧. يمكن أن تأخذ رقيق البقلاوة المقياسي طوال الساعات دائما. يكون نفس الرقاقة والرطوبة في كل نقطة عجين البقلاوة المأخوذة. ولا تحصل المشاكل على الرقيق مثل الرقاقة على الأطراف و السماكة في الوسط والتمطط والتجفف.

٨. عند صدور المشكلة يمكن لكم قراءة نوعية التعطل من خلال شاشة الحاسوب الآلي و تعثر على الحل مباشرة عن طريق منح المعلومة إلى طرفنا.

٩. ينبغي الملاحظة إلى المراجع الكائنة على موقع المؤسسات المنتجة مطلقا وطلب المعلومة حول الماكينة من طفرهم.
www.serenatmakina.com.tr

١٠. أهم شيء يمكنكم انتاج بقلاوتكم في المصنع المخصص لكم من قبل المؤسسة المنتجة. هنا يمكنك الفحص لمنع تجفف العجين و طلاء القشطة على الرقيق وانتفاخ البقلاوة في الفرن وبعد ذلك امتصاص الشربة.

١١. كن ضيفنا و قم بانتاج منتج ما شئت في مصنع الحوليات الخاصة بنا.

١٢. سوف تحقق اقتصاد النشاء بنسبة ٨٠%. لا يكون ضياع العجين.

سرنات ماكينة

1. Во время работы наших машин,ни при каких обстоятельствах На валках не происходит обраЗование конденсата.это приводит к Повышению продуктивности работы и производительности Машин,не нужно постоянно обтирать раскаточные валки,листы Теста (юфка) не прилилают,что не создает каких-либо проблем
При их раскатке.

2. Во время работы наших машин, нет необходимости отслеживать подачу теста на валки или жке его окончание в рабочем блоке.во время работы беЗ теста,наши машины самостоятельно контролируют процесс,что не приводит к деформации (права на эту технологию принадлежат серенат макина и юридически.

3. АщищеныЗ.валки наших машин не имеют какого-либо покрытия. Срок экслуатации валков имеющих покрытие очень короткий. Через короткое время,покрытая поверхность начинает трескаться и становится причиной разрывов и рассечения листов теста.у машит сереат макина (serenat makina) такие проблемы отсутствуют (гарантия на поверхности валков раскатки теста 5 лет).

4. Толщина или тонкость листов теста в наших машинах не Устанавливается вручную,контроль всего процесса полностью ПроиЗводться компьютером, который предостережет вас от Совершения ошибок и обеспечит проиЗводство листов теста (юфка) стандартной толщины.

5. Система ножей наших машин не требует их ежедневного снятия для проверки и установки вновь.они имеют долгосрочную эксплуатацию.

6. Блоки наших машин легко транспортируются. кабели имеют Штекеры. легко снимаются и монтируются.

7. На протяжении многих уасов вы будете пролучать листы теста для пахлавы стандартных раЗмеров.в любой точке полученного вами листа теста для пахлавы будет обеспечена одинаковая толщина и влажность. Недопустимы отклонения в виде тонких краев и толстой середины листа теста (юфка), его реЗиновое или пересушенное состояние.

8. Информация о какх-либо неисправностях отражается на мониторе компью и, обратившись к нам, вы неЗамедлительно получите техническую поддержку.

9. Для получения сведений об оборудовании и отЗывах о нем обращайтесь исключительно на веб-сайты фирм-проиЗводителей.
Www.serenatmakina.com.tr

10. Главной Задачей фирмы-проиЗводителя является предоставление Нашего способа проиЗводства пахлавы и проиЗводство вами вашей Пахлавы. Вы сможете проконтролировать процесс подготовки теста, Нанесения сливок на листы теста (юфка), поднятие пахлавы при Выпекании в духовых шкафах и впитывание щербета на завершающем Этапе.

11. Посетите нас и проиЗводите любые, понравившиеся вам иЗ проиЗводимых нами, сладости.

12. В своем проиЗводстве вы обеспечите экономию крахмала до 80 %. Никаких потерь сырья.

Serenat®

MAKİNA

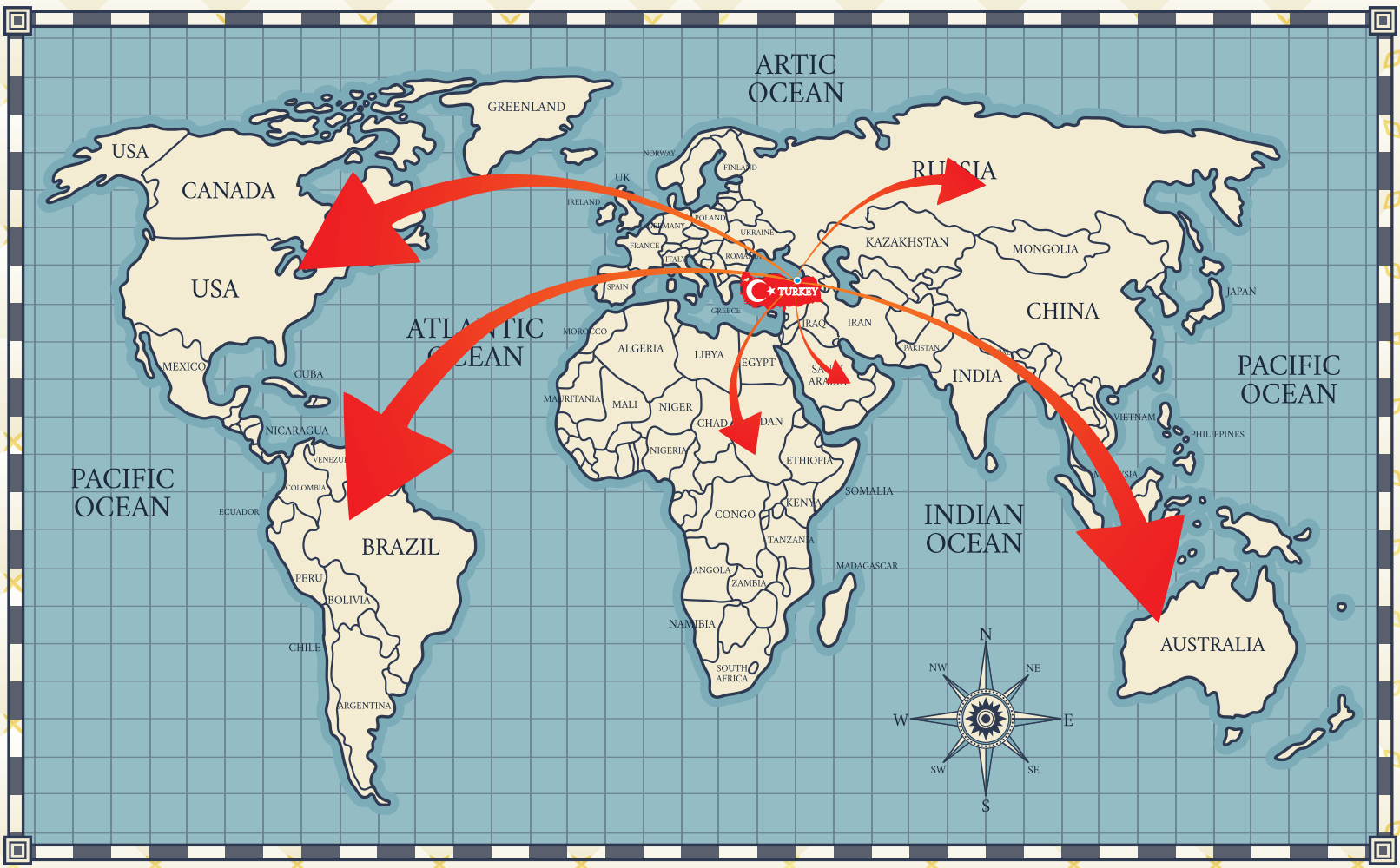
SERBAK - 012

BAKLAVA HAMURU AÇMA MAKİNESİ
BAKLAVA DOUGH THINNING MACHINE



Serenat®
MAKİNA

TRABZON - TÜRKİYE' DEN
DÜNYA ÜLKELERİNE İHRACAAT



Sanayi Mahallesi Sanayi Caddesi No:16 TRABZON / TÜRKİYE
Tel: +90 462 325 28 33 Fax: +90 462 325 75 09
Gsm : +90 532 497 04 14 TRABZON / TÜRKİYE
www.serenatmakina.com.tr - info@serenatmakina.com.tr