

V VALENT

BAKERY EQUIPMENTS





VALENT
BAKERY EQUIPMENTS

ABOUT US

VALENT, as a company, provides service by sending its products to many countries in Europe, America, Africa, Asia and Australia with its wide product range in the bakery machinery and equipment sector.

With the knowledge and experience we have gained in the sector, we help our customers to the best of our ability both during and after sales.

We manufacture machines that comply with European standards, respond to customers' demands, and are suitable for long-term use. We are trying to make our products the best by constantly making changes on our products, taking into account the feedback from our customers.

Our vision is to become a well branded company throughout the world that is in demand with its technological and quality products and to be an innovative, strong and reliable company with our customers, suppliers and employees.

HAKKIMIZDA

Valent firma olarak fırın makine ve ekipmanları sektöründeki geniş ürün yelpazesiyile Avrupa, Amerika, Afrika, Asya ve Avustralya kıtalarında birçok ülkeye ürünlerini göndererek hizmet vermektedir.

Sektör içerisinde edindiğimiz bilgi birikimi ve deneyimlerimizle müşterilerimize hem satış esnasında hem de satış sonrasında elimizden gelenin en iyisiyle yardımcı olmaktayız. Avrupa standartlarına uygun, müşterilerin taleplerine cevap verebilen, uzun süreli kullanıma uygun makineler üretmekteyiz. Müşterilerden gelen geri bildirimleri dikkate alarak ürünlerimiz üzerinde sürekli değişiklikler yaparak ürünlerimizi en iyi haline getirmeye çalışmaktayız.

Vizyonumuz, dünya genelinde teknolojik ve kaliteli ürünleriyle aranılan markalaşmış bir firmaya dönüşmektir, bununla birlikte müşterilerimiz, tedarikçilerimiz ve çalışanlarımızla yenilikçi, güçlü ve güvenilir bir firma olmaktır.

İçindekiler Contents

BAKING GROUP (Pişirme Grubu).....	05
DOUGH PROCESSING GROUP (Hamur İşleme Grubu).....	21
DOUGH MIXING GROUP (Hamur Karıştırma Grubu).....	35
AUXILIARY EQUIPMENTS (Yardımcı Ekipmanlar).....	47

BAKING GROUP

Pişirme Grubu



DÖNER ARABALI FIRIN

ROTARY OVEN



DÖNER ARABALI FIRIN

- Isıya dayanıklı çelikten imal edilmiş yanma odası ve paneller.
- İstenilen miktarda buhar üretme imkanı.
- Kolay Yükleme ve boşaltma sistemi
- Mükemmel tasarlanmış halojenik ışıklandırma
- Ekstra buhar tahliye ünitesi.
- Kaya yünüyle mükemmel izolasyon.
- PLC Kontrol seçeneği ile internet üzerinden uzaktan kontrol imkânı.
- Kontrol Paneli ve yanma odası çalışma ortamına göre sağ ya da sol tarafta dizayn edilebilir.
- Isı kaybını önlemek için çift camlı kapı.
- Doğalgaz, Dizel veya Elektrikli ısıtma sistemi.

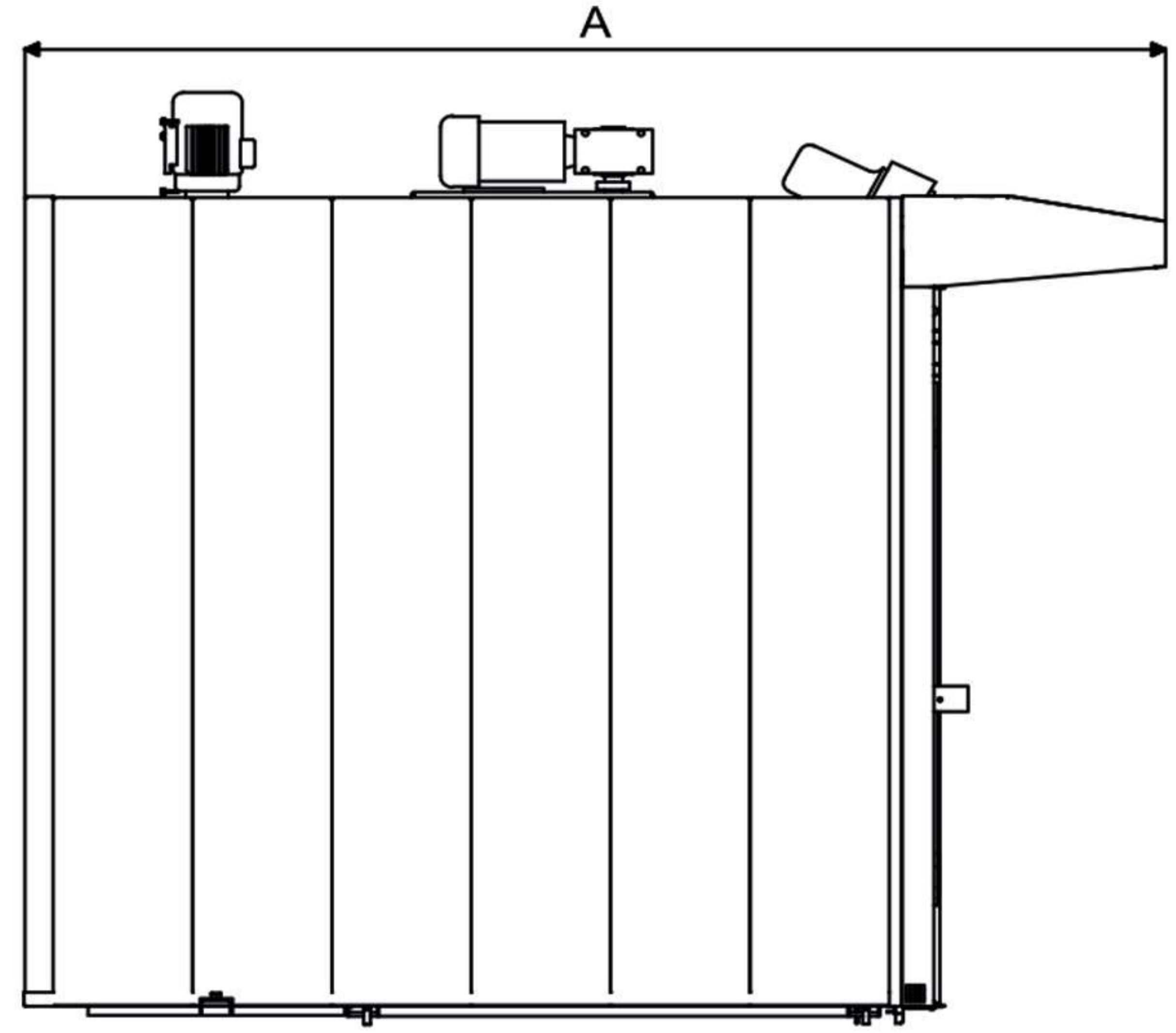
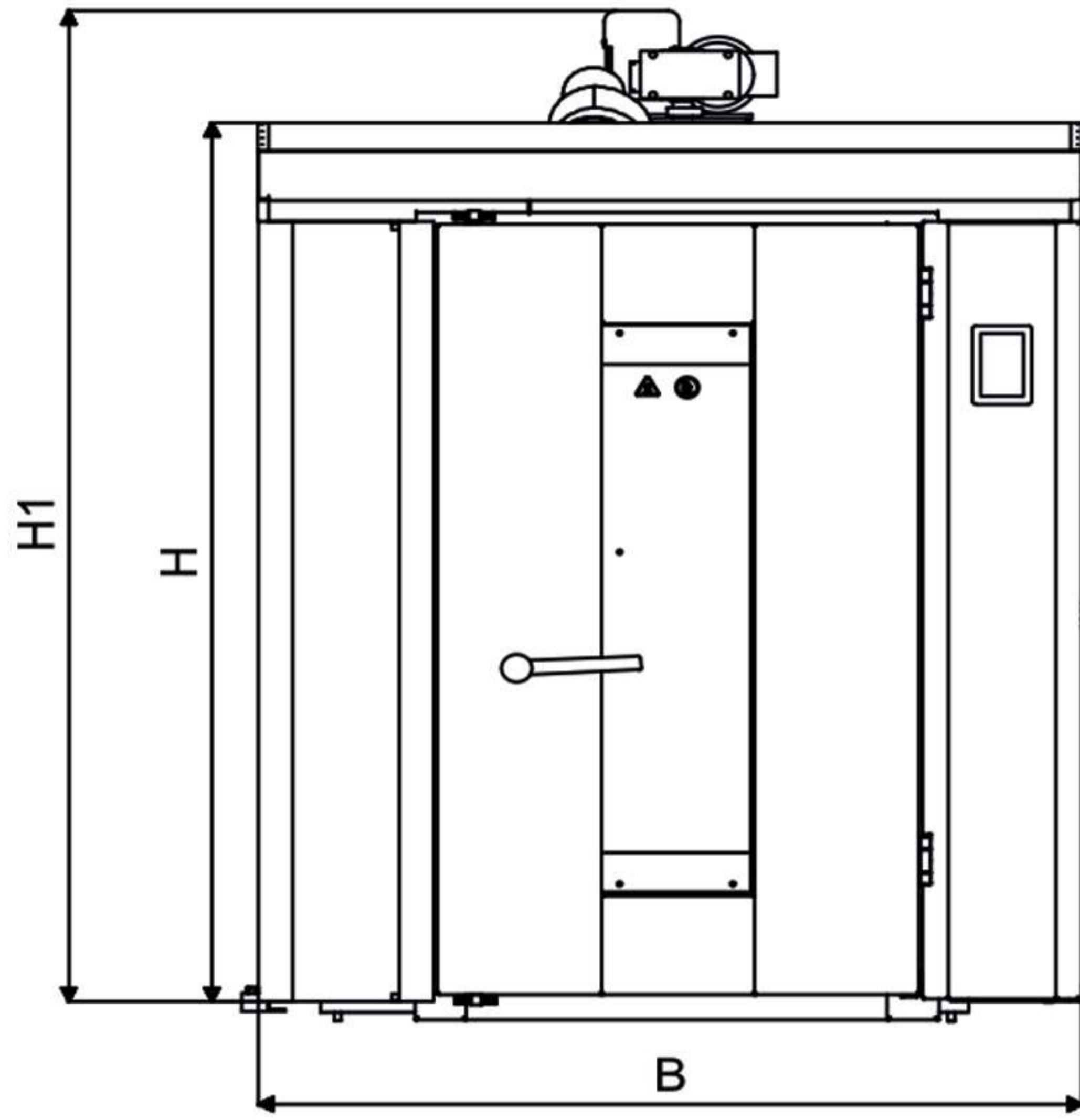


ROTARY OVEN

- Refractory stainless-steel burning chamber and interior panels.
- High capacity self-contained steam generating.
- Easy loading and unloading system.
- Well designed halogenic lightening.
- Extra steam discharge system.
- Well isolation with rockwool .
- Remote control via internet connection for the PLC Control option.
- Control Panel and burning chamber can be design on the right or left side according to your work place.
- Door with double glazing to prevent heat loss.
- Natural gas, diesel or electrical heating systems.

DÖNER ARABALI FIRIN

ROTARY OVEN



Code	VLT 6080 E	VLT 6080 G	VLT 6080 D	VLT 6080H E	VLT 6080H G	VLT 6080H D	VLT 80100 E	VLT 80100 G	VLT 80100 D
Number of Tray	15	15	15	18	18	18	18	18	18
Tray Dimensions	600x800 mm	600x800 mm	600x800 mm	600x800 mm	600x800 mm	600x800 mm	800X1000 mm	800X1000 mm	800X1000 mm
Distance Between Trays	82 mm	82 mm	82 mm	82 mm	82 mm	82 mm	82 mm	82 mm	82 mm
Width	155 mm	150 mm	150 mm	160 mm	160 mm	160 mm	190 mm	190 mm	190 mm
Length	180 mm	180 mm	180 mm	180 mm	210 mm	210 mm	235 mm	235 mm	235 mm
Height	205 mm	205 mm	205 mm	235 mm	235 mm	235 mm	235 mm	235 mm	235 mm
Weight	1500 Kg	1560 Kg	1560 Kg	1750 Kg	1800 Kg	1800 Kg	1980 Kg	2040 Kg	2040 Kg
Electric Power	55 Kw	3,5 Kw	3,5 Kw	65 Kw	3,5 Kw	3,5 Kw	76 Kw	4,5 Kw	4,5 Kw
Energy Consumption (m ³ /h)	-	6,1 m ³ /h	-	-	6,1 m ³ /h	-	-	7,4 m ³ /h	-
Energy Consumption (Lt/h)	-	-	4,95 Lt/h	-	-	4,95 Lt/h	-	-	5,85 Lt/h

ÇİFT DÖNER ARABALI FIRIN

DOUBLE RACK ROTARY OVEN



ÇİFT DÖNER ARABALI FIRIN

- Isıya dayanıklı çelikten imal edilmiş yanma odası ve paneller.
- İstenilen miktarda buhar üretme imkanı.
- Kolay Yükleme ve boşaltma sistemi
- Mükemmel tasarlanmış halojenik ışıklandırma
- Ekstra buhar tahliye ünitesi.
- Kaya yünüyle mükemmel izolasyon.
- PLC Kontrol seçeneği ile internet üzerinden uzaktan kontrol imkânı.
- Kontrol Paneli ve yanma odası çalışma ortamına göre sağ ya da sol tarafta dizayn edilebilir.
- Isı kaybını önlemek için çift camlı kapı.
- Doğalgaz, Dizel veya Elektrikli ısıtma sistemi.

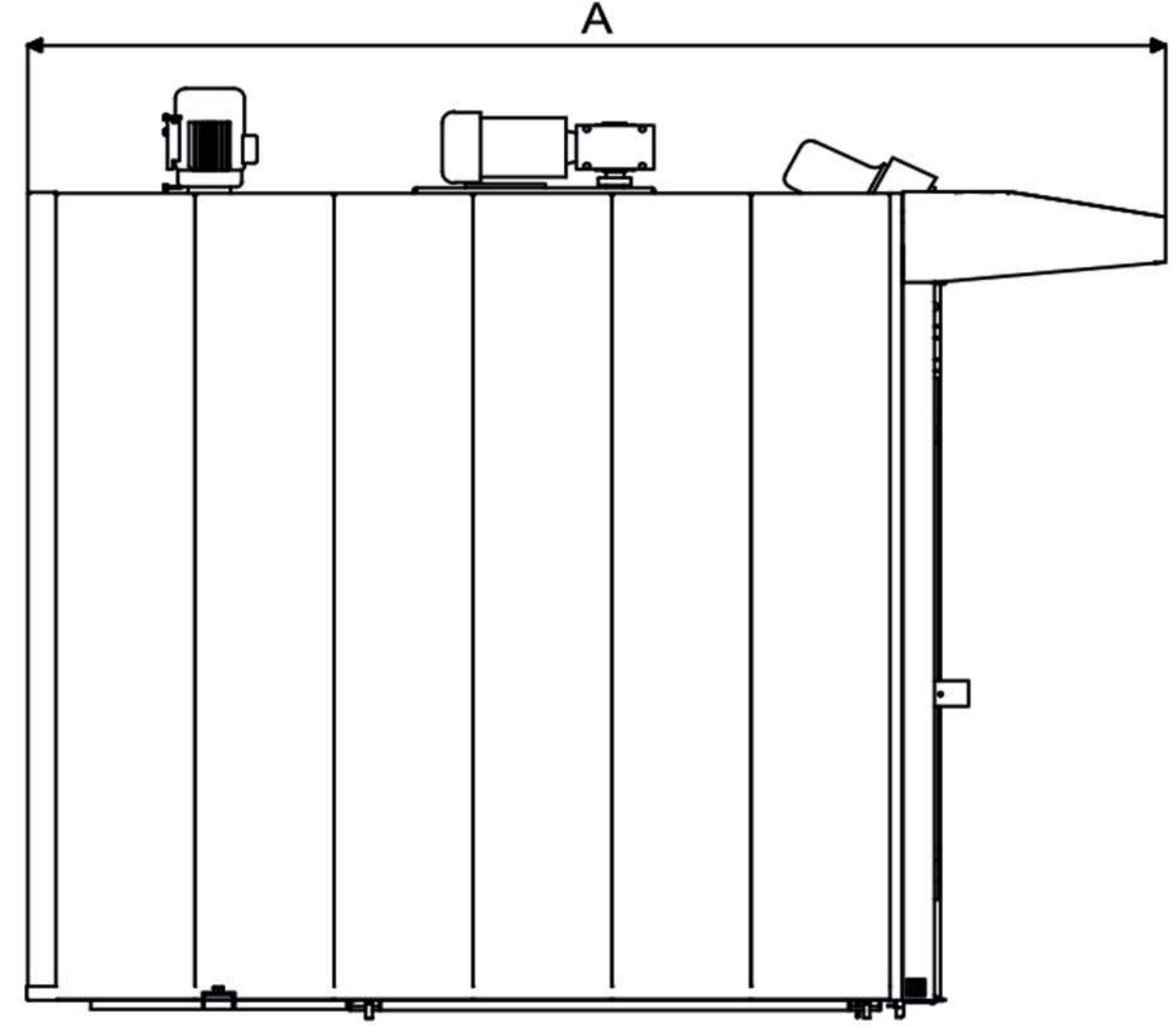
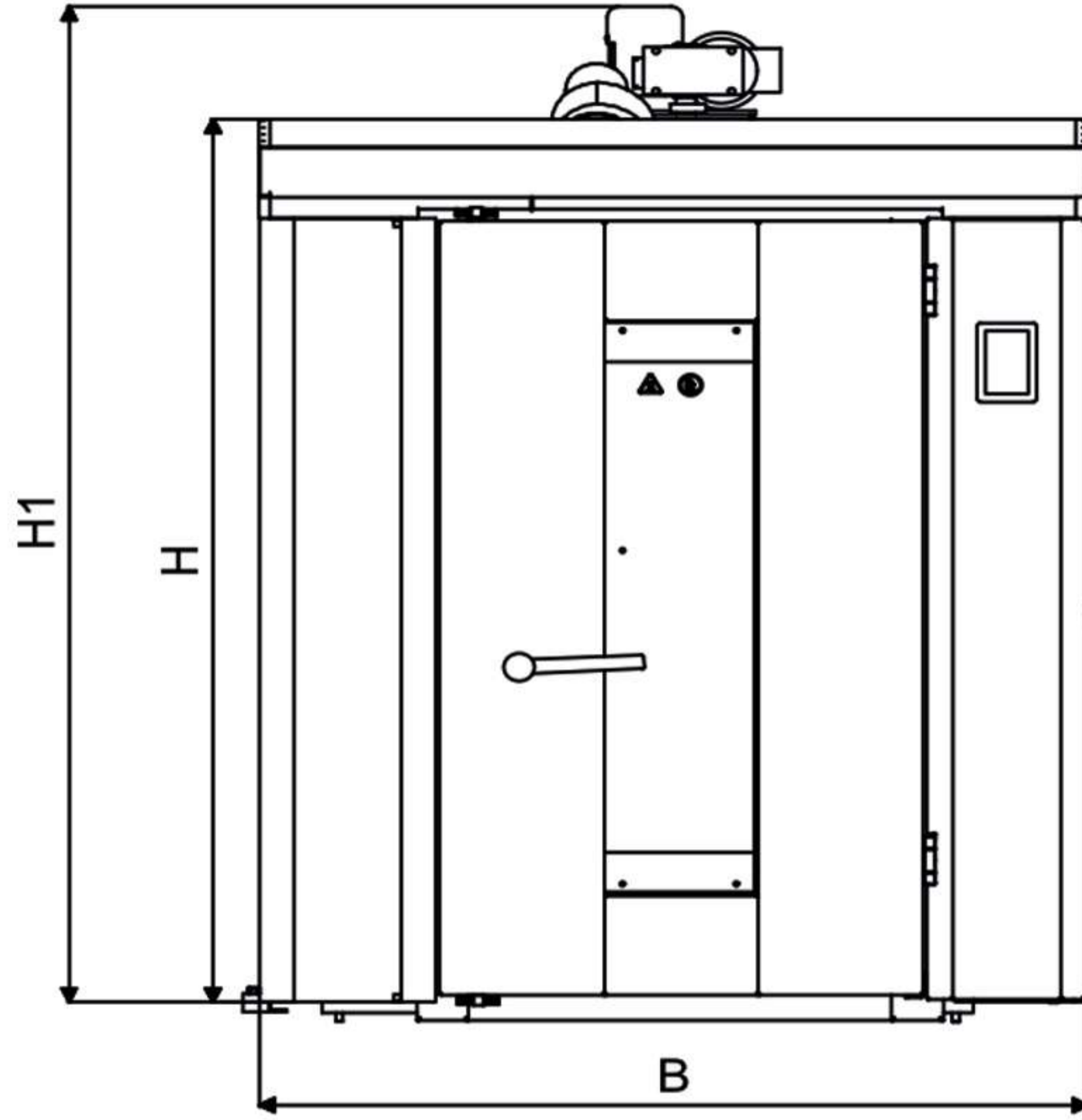


DOUBLE RACK ROTARY OVEN

- Refractory stainless-steel burning chamber and interior panels.
- High capacity self-contained steam generating.
- Easy loading and unloading system.
- Well designed halogenic lightening.
- Extra steam discharge system.
- Well isolation with rockwool .
- Remote control via internet connection for the PLC Control option.
- Control Panel and burning chamber can be design on the right or left side according to your work place.
- Door with double glazing to prevent heat loss.
- Natural gas, diesel or electrical heating systems.

ÇİFT DÖNER ARABALI FIRIN

DOUBLE RACK ROTARY OVEN



Code	VLT DR E	VLT DR G	VLT DR D
Number of Tray	36	36	36
Tray Dimensions	60X80 mm	60X80 mm	60X80 mm
Distance Between Trays	82 mm	82 mm	82 mm
Width	210 mm	210 mm	210 mm
Length	255 mm	255 mm	255 mm
Height	235 mm	235 mm	235 mm
Weight	2380 Kg	2380 Kg	2380 Kg
Electric Power	125 Kw	5,5 Kw	5,5 Kw
Energy Consumption (m ³ /h)	10 m ³ /h	10 m ³ /h	-
Energy Consumption (Lt/h)	-	-	8,5 Lt/h

SİKLOTERMİK TAŞ TABANLI FIRIN

CYCLOTERMIC DECK OVEN



SİKLOTERMİK TAŞ TABANLI FIRIN

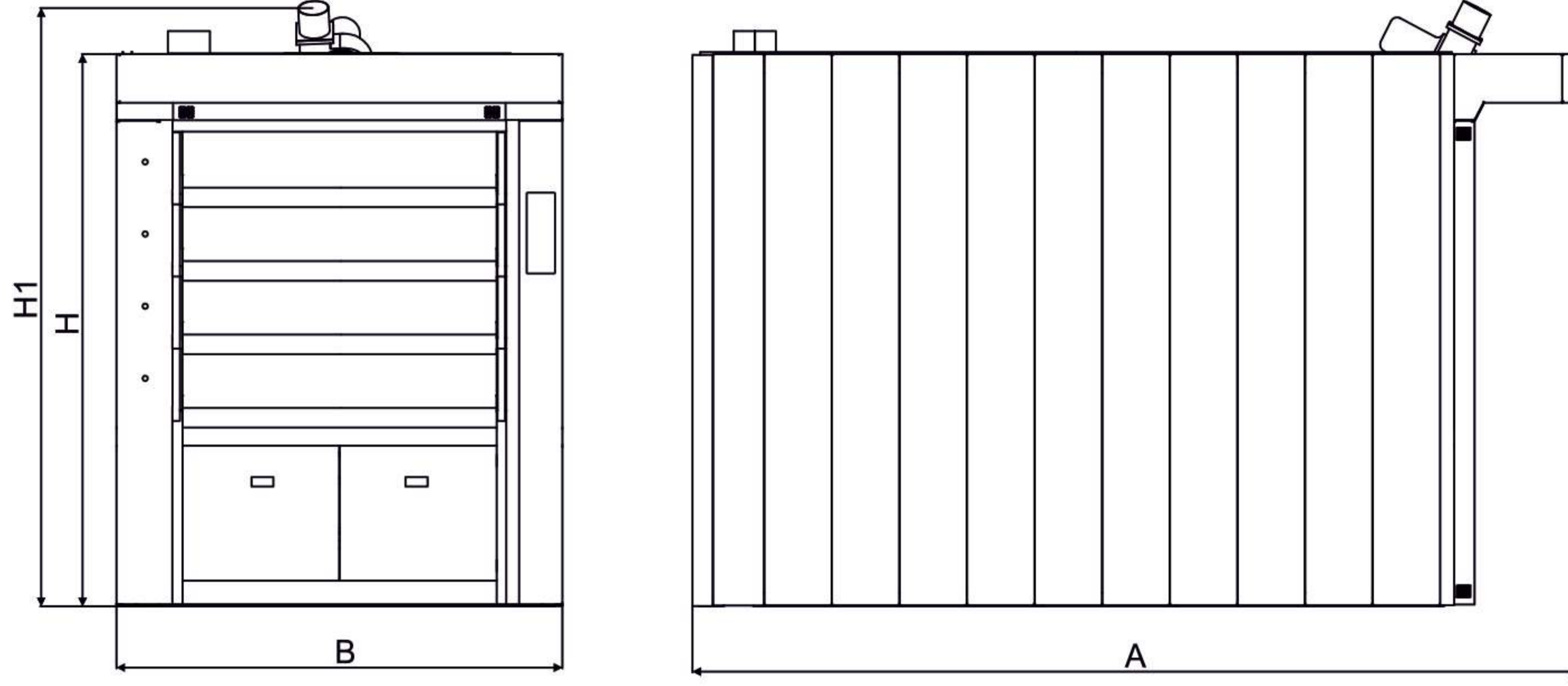
- VALENT siklotermik katlı fırınlar 5 m², 10 m² ve 15 m² pişirme alanı kapasitesine göre üretilmektedir.
- Siklotermik ısıtma sistemine sahip olarak 4 katlı üretilmektedir.
- Her kat için ayrı selenoid buhar sistemi ve buhar tahliye üniteleri.
- Yanma odasını kontrol eden emniyet termostat prensibi.
- PLC Kontrol seçeneği ile internet üzerinden uzaktan kontrol imkânı.
- Doğalgaz, Dizel, Fuel oil yada LPG ile ısıtma sistemi.
- Mükemmel tasarlanmış halojenik ışıklandırma

CYCLOTERMIC DECK OVEN

- VALENT Cyclotermic deck ovens are produced in 5 m², 10 m² and 15 m² according to baking area capacity.
- Cyclotermic heating systems with 4 decks.
- Seperate solenoid steam system and steam discharge systems for each deck.
- Burning chamber controlled by a safety thermostat.
- Remote control via internet connection for the PLC Control option.
- Natural gas, diesel, fuel-oil or LPG heating systems.
- Well designed halogenic lightening.

SİKLOTERMİK TAŞ TABANLI FIRIN

CYCLOTHERMIC DECK OVEN



Code	VLT CO 50	VLT CO 100	VLT CO 150
Baking Area	5 m ²	10 m ²	15 m ²
Number of Decks	4	4	4
Length	2113 mm	3457 mm	3488 mm
Width	1880 B(mm)	1880 B(mm)	2440 B(mm)
Height H (mm)	2100 H (mm)	2100 H (mm)	2100 H (mm)
Height H1 (mm)	2462 H1 (mm)	2421 H1 (mm)	2447 H1 (mm)
Inner Dimensions a(mm)	1210 a(mm)	1200 a(mm)	1800 a(mm)
Inner Dimensions h(mm)	190 h(mm)	190 h(mm)	190 h(mm)
Inner Dimensions b(mm)	950 b(mm)	2050 b(mm)	2050 b(mm)
Max. Heating	300 °C	300 °C	300 °C
Weight	2000 Kg	3500 Kg	4250 Kg

MİNİ ELEKTRİKLİ KATLI FIRIN

MINI ELECTRICAL DECK OVEN



MİNİ ELEKTRİKLİ KATLI FIRIN

- Bu fırın küçük hacimli işletmeler için idealdir.
- Modüler dizaynı sayesinde ihtiyaca göre kapasite artırım kolaylığı.
- Katın alt ve üst sıcaklıklarının bağımsız kontrol edilebildiği rezis tanslı ısıtma sistemi.
- Katlarda mükemmel ısı dağılımı.
- Isı kaybını engelleyen temperlenmiş cam kapak
- Buhar tahliye sistemi.
- PLC Kontrol seçeneği ile internet üzerinden uzaktan kontrol imkânı.
- Mükemmel tasarlanmış halojenik ışıklandırma.

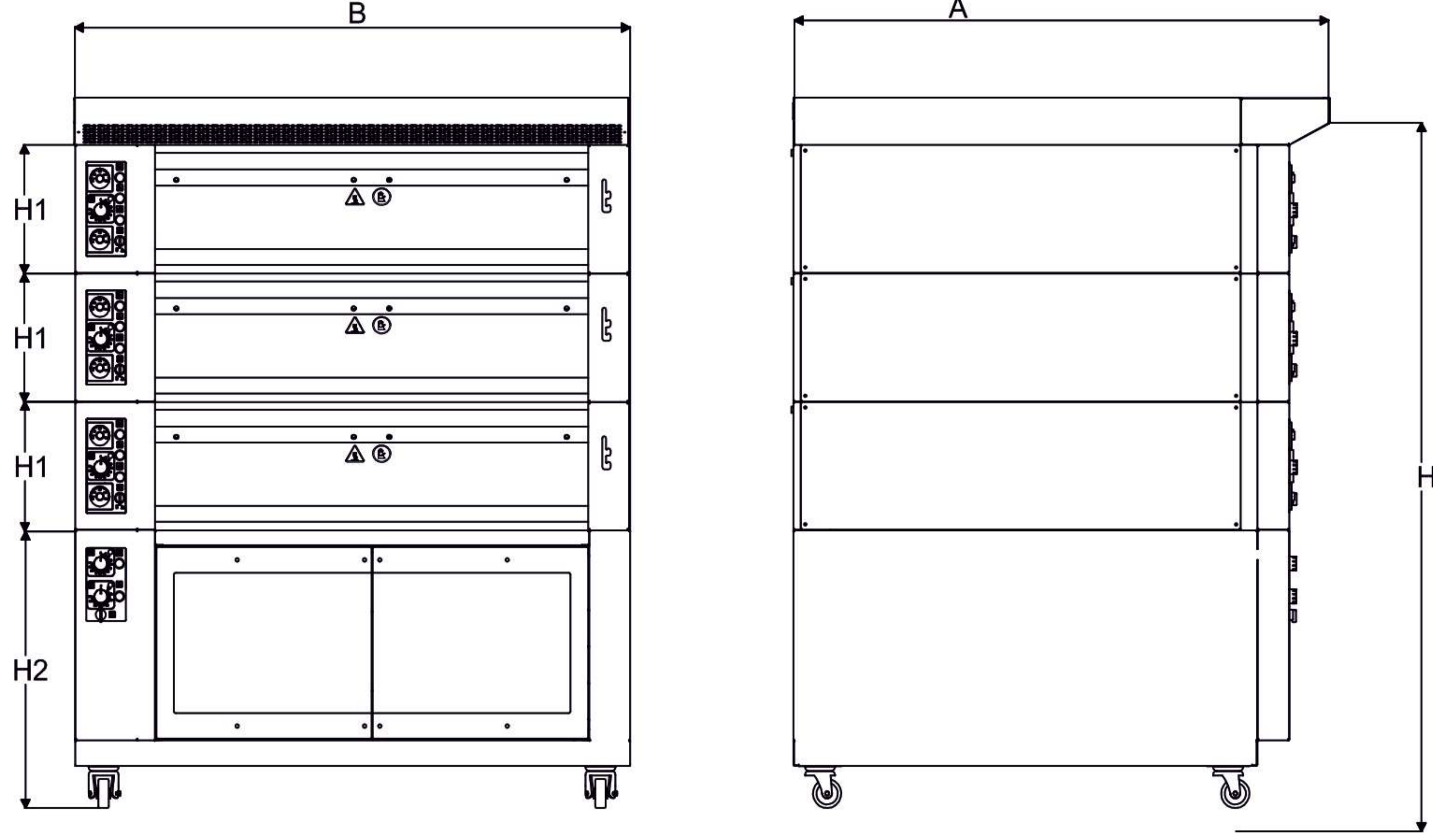


MINI ELECTRICAL DECK OVEN

- This oven is ideal for small size bakeries.
- Modular design allows easy expansion of capacity by deck addition.
- Resistance heating system that top and bottom heating of the deck, can be controlled separately.
- Perfect heat distribution inside every decks.
- Double-tempered glass door to prevent heat loss.
- Steam discharge system.
- Remote control via internet connection for the PLC Control option.
- Well designed halogenic lightening.

MİNİ ELEKTRİKLİ KATLI FIRIN

MINI ELECTRICAL DECK OVEN



Code	VLT EDO 68	VLT EDO 80	VLT EDO 120	VLT EDO 160	VLT EDO 200
Inside Dimensions	60X80 mm	120x80 mm	120x120 mm	120x160 mm	120x200 mm
Baking Area	0,48 m ²	0,96 m ²	1,44 m ²	1,92 m ²	2,4 m ²
Output Height	190 mm	190 mm	190 mm	190 mm	190 mm
Width	96 mm	156 mm	165 mm	165 mm	165 mm
Length	131 mm	131 mm	172 mm	212 mm	252 mm
Height	33 mm	33 mm	33 mm	33 mm	33 mm
Weight	155 Kg	250 Kg	350 Kg	455 Kg	560 Kg
Electric Power	9,8 Kw	9,8 Kw	12,7 Kw	15,3 Kw	17,9 Kw

DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN

ROTARY CONVECTION OVEN



DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN

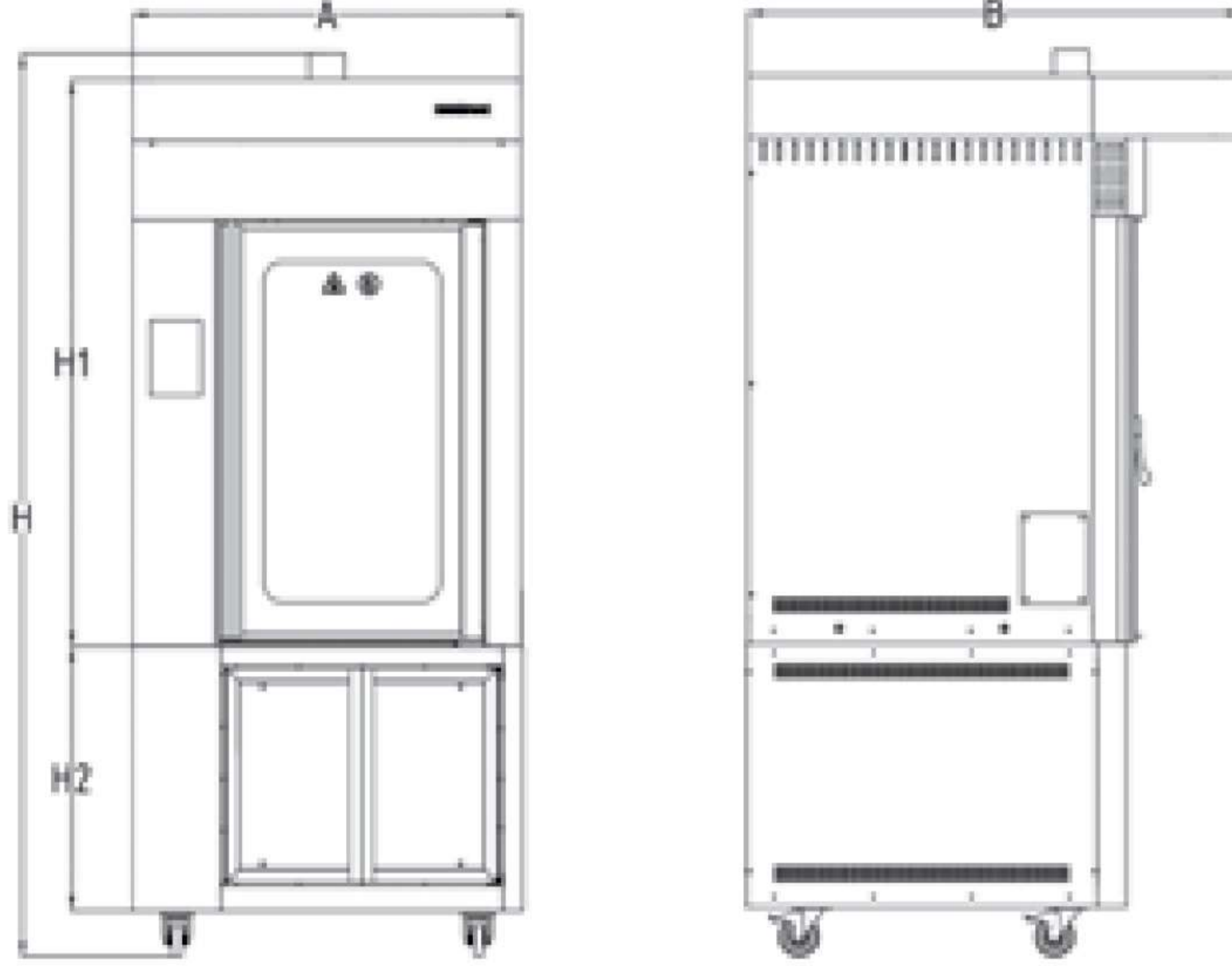
- Pastanelerde, restoranlarda ve otellerde çok amaçlı kullanım için tasarlanmıştır. Ayrıca küçük ölçekli fırınlar içinde idealdir.
- Yüksek seviyede buhar üretebilme yeteneği.
- Sıradışı ve mükemmel tasarım.
- Döner tabla kabiliyeti ile mükemmel ve eşit pişirme kalitesi.
- 40x 60 cm. ölçülerinde 10 tepsili tava kapasitesi.
- Dahili mayalandırma ünitesi .
- Elektrik yada gazlı enerji seçeneği.
- PLC Kontrol seçeneği ile internet üzerinden uzaktan kontrol imkânı.

ROTARY CONVECTION OVEN

- It is designed for multipurpose usage in patisseries, restaurants and hotels. Further, it is ideal for small bakeries.
- High level steam production ability.
- Extraordinary and excellent design.
- Perfect and equal baking quality with rotating tray ability.
- 10 trays capacity in 40x 60 cm.
- Internal fermentation cabinet.
- Electrical or gas energy options.
- Remote control via internet connection for the PLC Control option.

DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN

ROTARY CONVECTION OVEN



Code	VLT RC E	VLT RC G
External Dimensions A(mm)	990 A(mm)	990 A(mm)
External Dimensions B(mm)	1260 B(mm)	1260 B(mm)
External Dimensions H(mm)	2250 H(mm)	2250 H(mm)
External Dimensions H1(mm)	1413 H1(mm)	1330 H1(mm)
Trays Dimension	600 x 400 mm	600 x 400 mm
Distance Between Trays	82 mm	82 mm
Max. Heating	300 °C	300 °C
Electric Power	23 Kw	1.5 Kw
Number of Trays	10	10
Weight	240 Kg	290 Kg

4 TEPİLİ KONVEKSİYONLU FIRIN

4 TRAYS CONVECTION OVEN



4 TEPİLİ KONVEKSİYONLU FIRIN

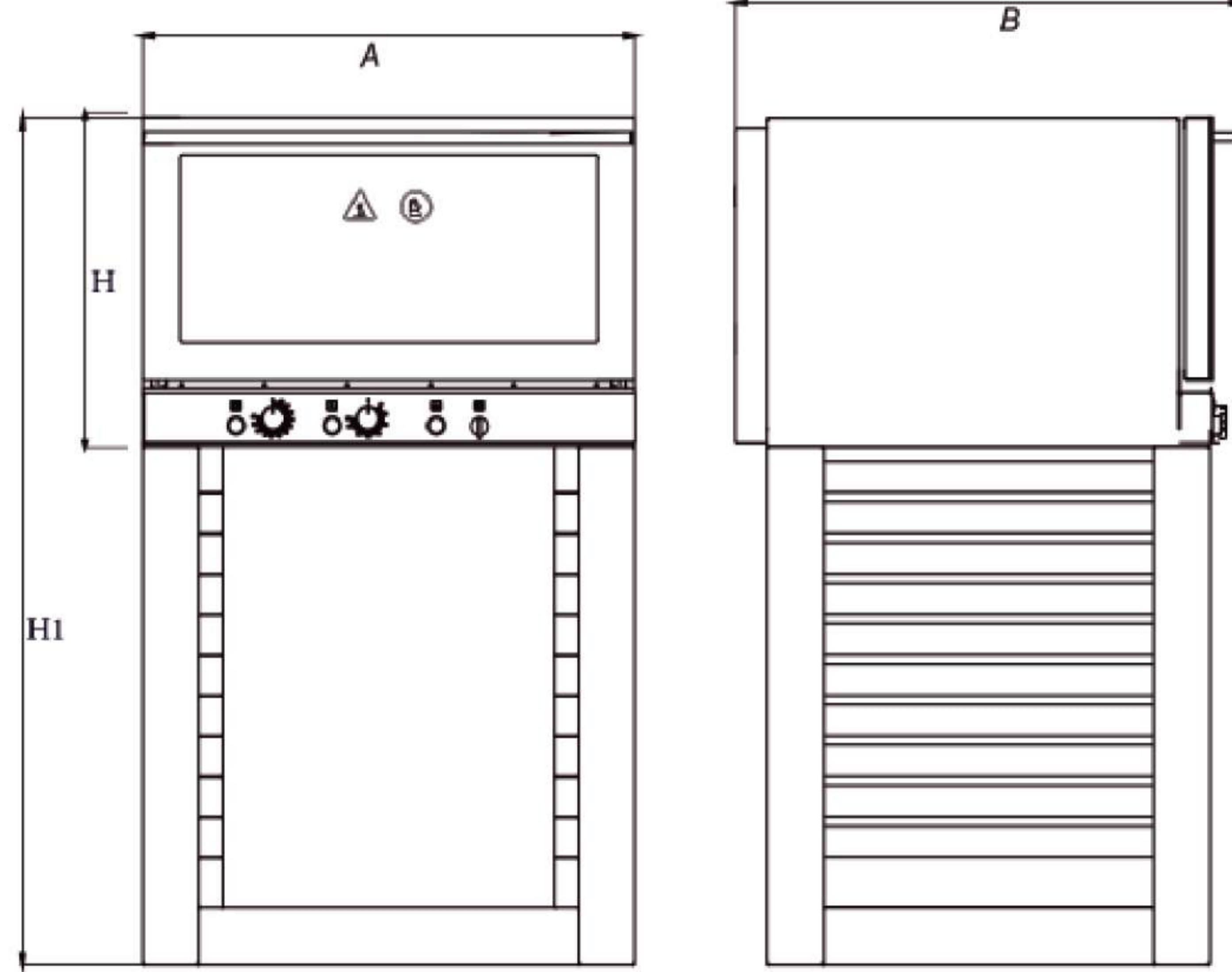
- Konveksiyonlu fırın; özellikle pastanelerde, restoranlarda, otellerde ve fırınlarda küçük ölçekli pasta, börek, sandviç, ekmeğ üretimi için tasarlanmıştır.
- Dokunmatik ve manuel kontrol pano seçeneklerine sahiptir.
- İçerisinde bulunan fanlar (4 tepili modellerde tek fan) pişirme kabinin her noktasına sıcak havayı eşit şekilde ulaştırır.
- Güçlü buhar sistemi sayesinde istenilen miktarda buhar elde edilebilir.
- Ayarlanabilir hava akış panjurlarına sahiptir. Böylelikle pişirme kabineine gönderilen hava miktarı ayarlanabilir, üst ve alt tavalarda eşit pişirme dengesi sağlanır.
- Sadece elektrikli olarak üretim mümkündür.
- Muadil ürünlerin aksine, fırın üzerinde davlumbaz (davlumbazda aspiratör sistemi yoktur), standart donanım olarak müşterilerimize gönderilmektedir.

4 DECK CONVECTION OVEN

- Convection oven; It is especially designed for small pastries, pies, sandwiches, breads in pastry, restaurant, hotel and bakery.
- It has touch and manual control panel options.
- The fans inside (one fan in 4-trailer models) deliver hot air equally to each point of the cooking cabin.
- Thanks to the powerful steam system, steam can be obtained at the desired amount.
- It has adjustable air flow louvers. In this way, the amount of air sent to the cooking cabin can be adjusted and the equal cooking balance is provided in the upper and lower tanks.
- Unlike equivalent products, the hood on the oven (no aspirator system in the hood) is sent as standard equipment to our customers.

4 TEPİLİ KONVEKSİYONLU FIRIN

4 TRAYS CONVECTION OVEN



Code	VLT 4T RO
External Dimensions A(mm)	840 A(mm)
External Dimensions B(mm)	600 B(mm)
External Dimensions H(mm)	780 H(mm)
External Dimensions H1 (mm)	1200 H1 (mm)
Trays Dimension	600x800 (mm)
Distance Between Trays	75 (mm)
Electric Power	6 Kw
Number of Trays	4
Weight	75 Kg

5 TEPİLİ KONVEKSİYONLU FIRIN

5 TRAYS CONVECTION OVEN



5 TEPİLİ KONVEKSİYONLU FIRIN

- 5 tepili döner konveksiyonlu fırın; özellikle pastanelerde, restoranlarda, otellerde ve fırınlarda küçük ölçekli pasta, börek, sandviç, ekmek üretimi için tasarlanmıştır.
- 40x60 tepili 5 raflı döner fırınımız yüksek performans ve düzenli hava sirkülasyonu, özel tasarlanmış rezistansları sayesinde hızlı ısınma ve düşük enerji sarfiyatı ile istenilen kalitede ürün elde etmenizi sağlar.
- Kasetli buhar sistemi sayesinde maksimum buhar üretip her ürünün yeterince buhar ile temasını sağlar.
- Tamamı paslanmaz krom malzemeden üretilmiştir.
- Sadece elektrikli olarak üretimi mümkündür.



5 DECK CONVECTION OVEN

- Rotary convection oven with 5 trays; It is especially designed for the production of small-scale cakes, pastries, sandwiches and breads in patisseries, restaurants, hotels and bakeries.
- Our rotary oven with 40x60 trays and 5 shelves allows you to obtain the desired quality product with high performance and regular air circulation, fast heating and low energy consumption thanks to its specially designed resistances.
- Thanks to the steam system, it produces maximum steam and provides that each product is in contact with enough steam.
- It is made entirely of stainless chrome material.
- It can only be produced electrically.

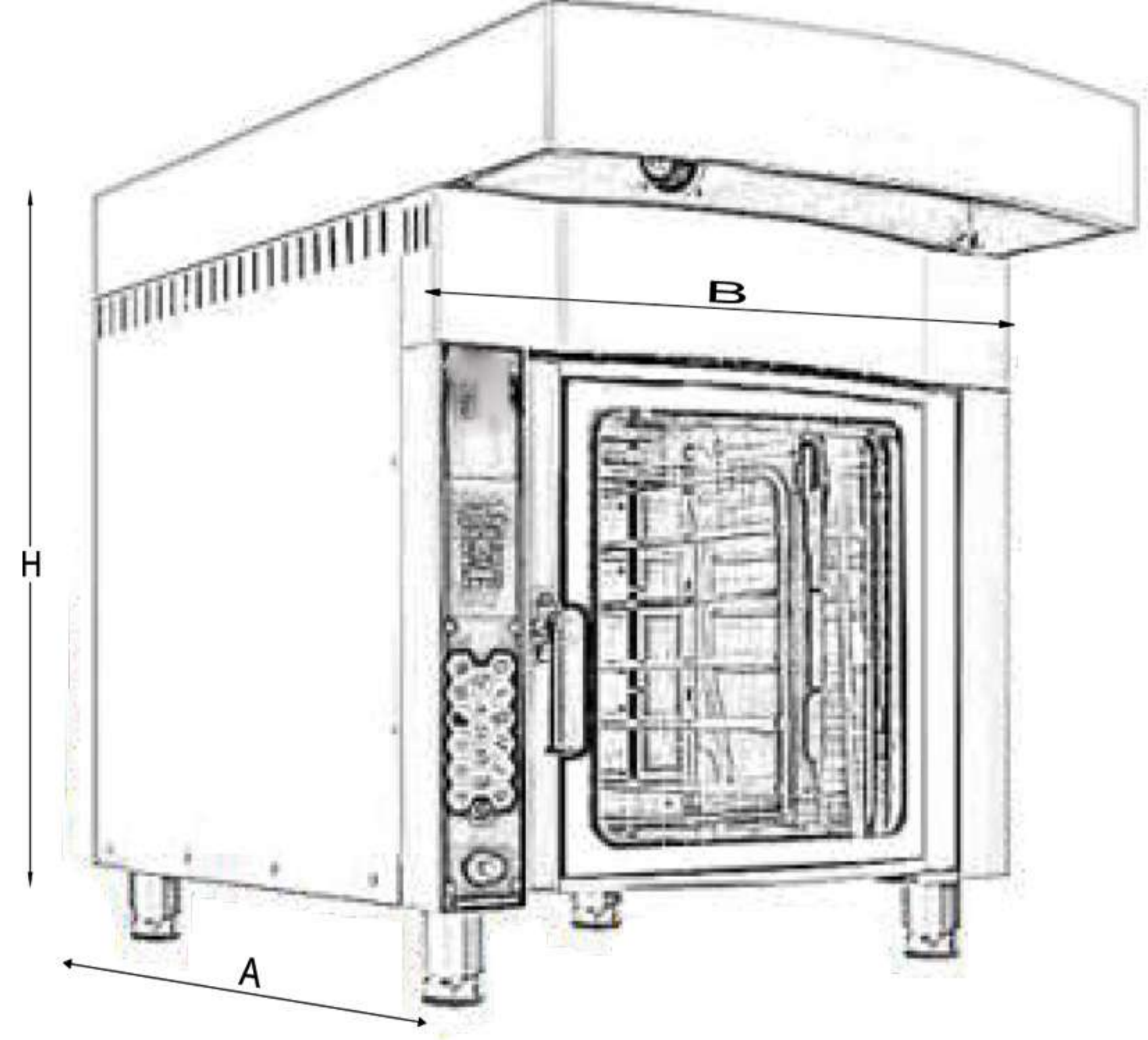
18

VALENT
BAKERY EQUIPMENTS

www.valentmachine.com.tr

5 TEPİLİ KONVEKSİYONLU FIRIN

5 TRAYS CONVECTION OVEN



Code	VLT 5T RCO
Number of Decks	5 N
Length	870 A(mm)
Width	1000 B(mm)
Height	900 H (mm)
Tray Dimensions	40 x 60 cm
Distance Between Trays	8,5 cm
Energy Supply	380v50-60Hz 3 Phase kW
Weight	170 Kg



VALENT
BAKERY EQUIPMENTS

DOUGH PROCESSING GROUP

Hamur İşleme Grubu



HAMUR KESME MAKİNESİ

VOLUMETRIC DIVIDER



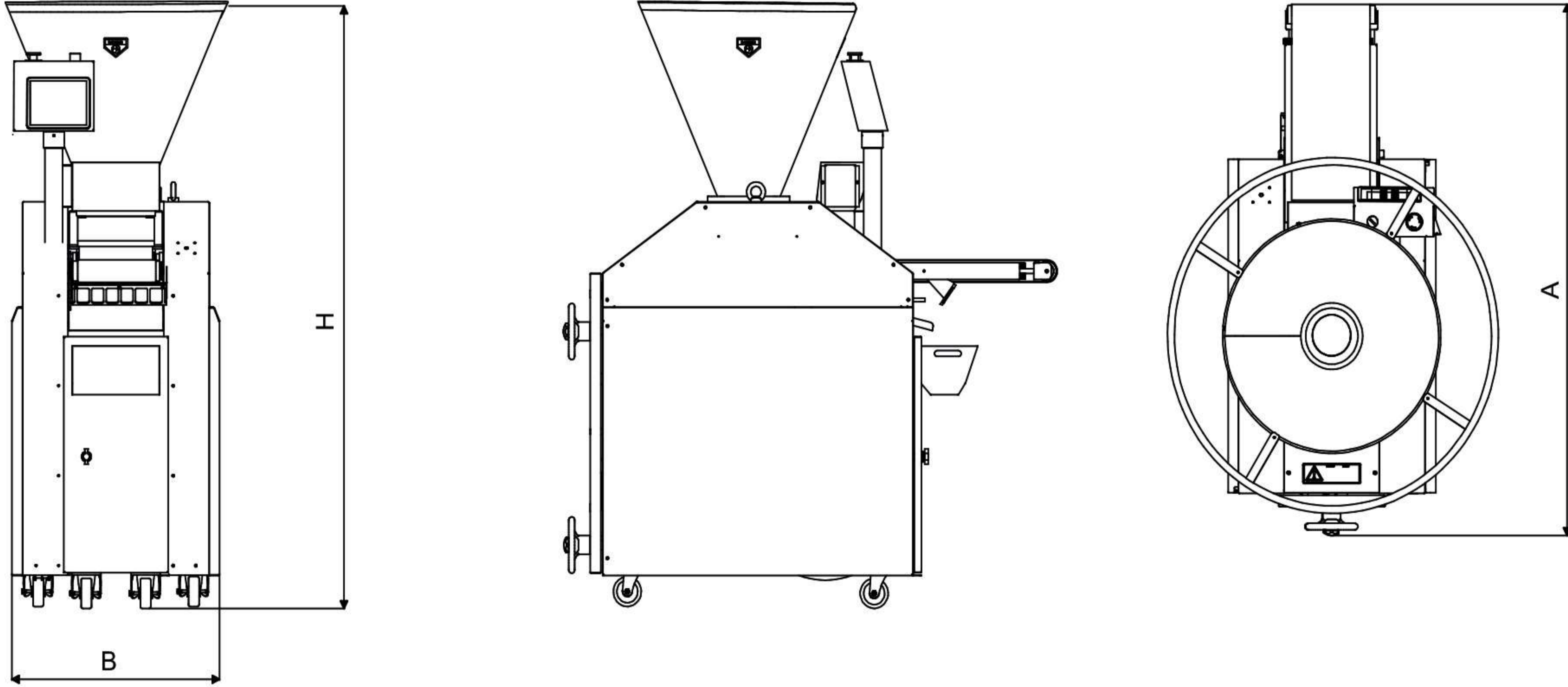
HAMUR KESME MAKİNESİ

- Hamuru sıkıştırmadan hacimsel kesme sistemi
- Hamur kesme makinesi, el ile kesilmiş gibi en hassas hamur çeşidini işleyebilir.
- Hamur hunisi ve dış kapaklar paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Gramaj ayarı manuel ya da otomatik olarak ayarlanabilir.
- Dakikada 20-40 arasında hamur kesme kapasitesi.
- Otomatik yağlama sistemi. Yağ seviye göstergesi ve seviye ikaz alarmı
- PLC Kontrol seçeneği.



VOLUMETRIC DIVIDER

- Volumetric dividing system without pressing the dough.
- The divider can process the most sensitive dough type like if it was divided by hand.
- Dough hopper and outer lids are made of stainless steel.
- Weight can be set up as manually or automatically.
- Dividing capacity is 20 - 40 pieces of dough per minute.
- Automatic lubrication system. Oil level indicator and level warning alarm.
- PLC Control option.



Code	Dimensions A x B x H (mm)	Capacity (Psc/Hour)	Weight (Kg)	Working Range Piston Diameter (mm) / Gr	Motor Power (Kw)
VLT VD 1000	1400 X 950 X 1580	1200-2400	450	70 / 50-200(-/+ 10gr) 80 / 80-300(-/+ 10gr) 90 / 90-400(-/+ 10gr) 110 / 100-600(-/+ 10gr) 130 / 250-1000(-/+ 10gr)	1,5 kw 220-380 V AC 50 Hz

ÇİFT PİSTONLU HAMUR KESME MAKİNESİ

DOUBLE PISTON VOLUMETRIC DIVIDER



ÇİFT PİSTONLU HAMUR KESME MAKİNESİ

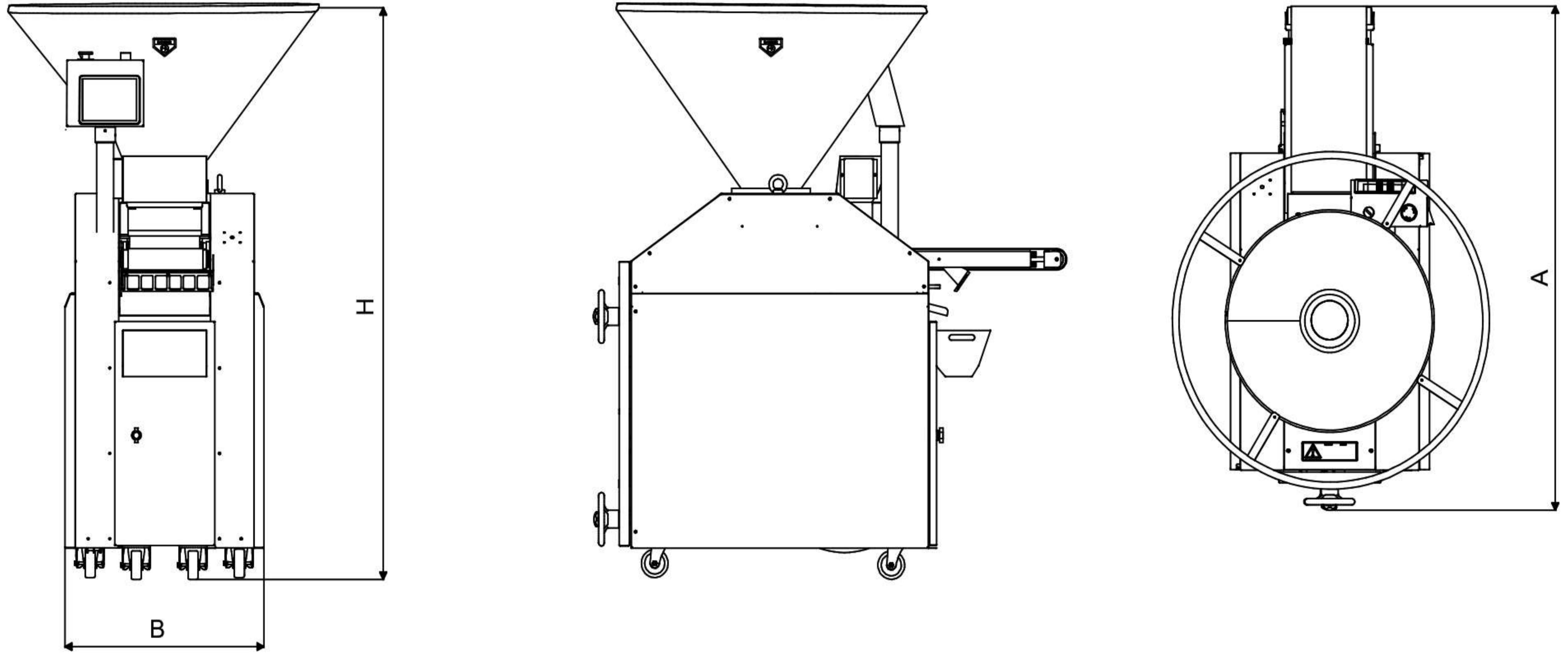
- Hamuru sıkıştırmadan hacimsel kesme sistemi.
- Hamur kesme makinesi, el ile kesilmiş gibi en hassas hamur çeşidini işleyebilir.
- Hamur hunisi ve dış kapaklar paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Gramaj ayarı manuel ya da otomatik olarak ayarlanabilir.
- Dakikada 40-80 arasında hamur kesme kapasitesi.
- Otomatik yağlama sistemi. Yağ seviye göstergesi ve seviye ikaz alarmı.
- PLC Kontrol seçeneği.

DOUBLE PISTON VOLUMETRIC DIVIDER

- Volumetric dividing system without pressing the dough.
- The divider can process the most sensitive dough type like if it was divided by hand.
- Dough hopper and outer lids are made of stainless steel.
- Weight arrangement can be set up as manually or automatically.
- Dividing capacity is 40 -80 pieces of dough per minute.
- Automatic lubrication system. Oil level indicator and level warning alarm.
- PLC Control option.

ÇİFT PİSTONLU HAMUR KESME MAKİNESİ

DOUBLE PISTON VOLUMETRIC DIVIDER



Code	Dimensions AxBxH (mm)	Capacity (Pcs./Hour)	Weight (Kg)	Working Range Piston Diameter (mm) / Gr	Motor Power (Kw)
VLT VD 2000	1500 x 950 x 1580	2400 - 4800	500	70 / 50-200 (-/+ 10 gr) 110 / 100-600 (-/+ 10 gr)	2,2 Kw 220-380 V AC 50 Hz

KONİK YUVARLAMA

CONICAL ROUNDER



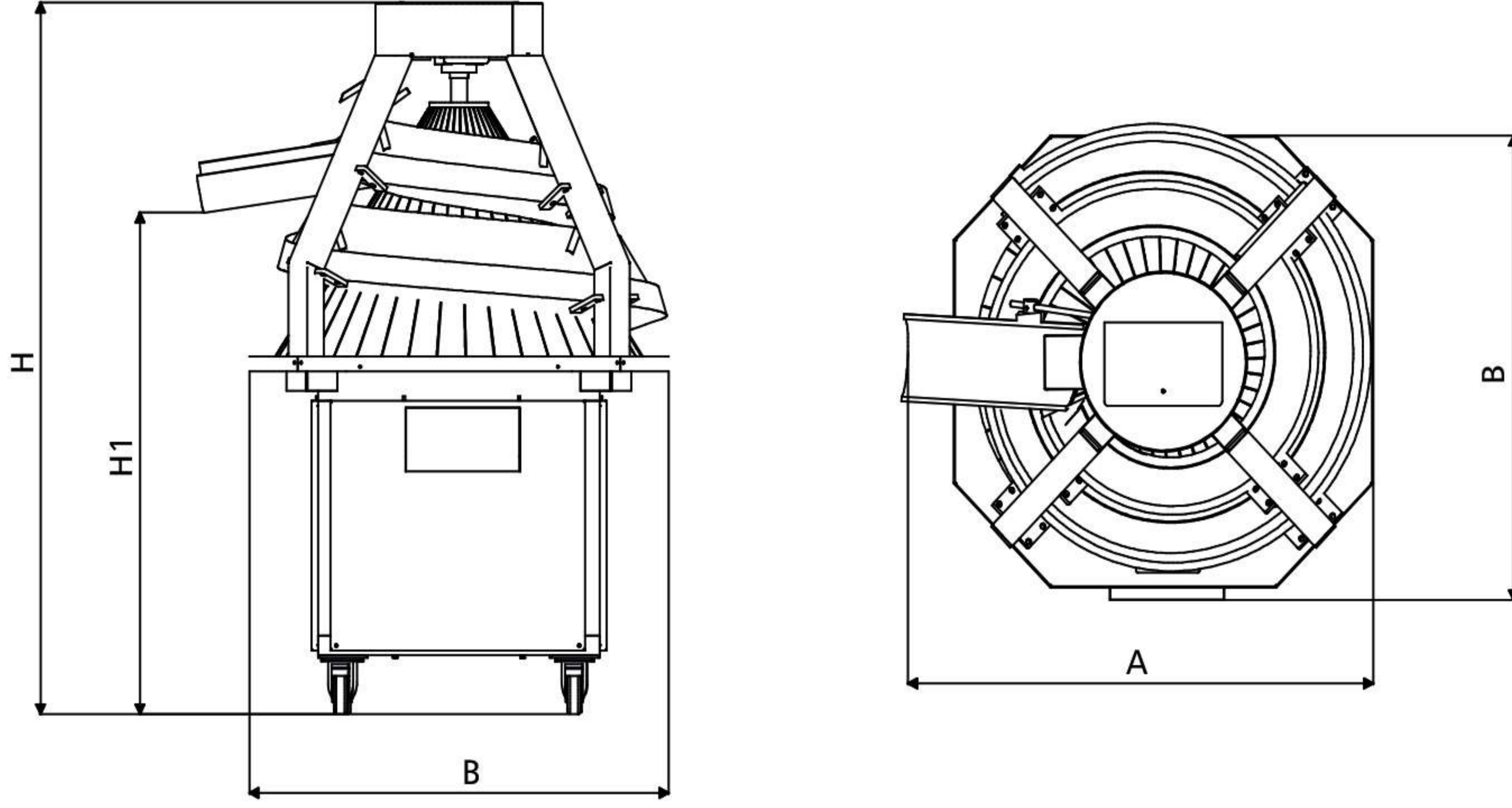
KONİK YUVARLAMA

- Sabit ya da ayarlanabilir spiral kanallar.
- Paslanmaz çelikten imal edilmiş dış kapaklar.
- Hamur çıkışında unlama sistemi.
- Hamur işleme hatlarıyla uyumlu çalışma.
- 50-1100 gr. ayarında farklı modeller.
- Sessiz çalışma.
- Çalışma ortamının şartlarına göre soğuk yada sıcak hava üfleme ünitesi ile hamurun kalitesi korunmaktadır.
- Elektronik hız kontrol sistemi
- Teflon kaplı gövde ve kanal seçenekleri.



CONICAL ROUNDER

- Fixed or adjustable spiral channels.
- Stainless steel outer lids.
- Flouring system.
- Compatible working with the dough processing lines.
- Different models in 50- 1100 gr. weight range.
- Silent operation.
- Has a cold/hot air blowing unit to protect the quality of dough according to conditions of working place.
- Electronic speed control system.
- Teflon coated body and channels options.



Code	Dimensions AxBxHxH1 (mm)	Working Range (Gr)	Motor Power (Kw)	Capacity (Pcs./Hour)	Weight (Kg)
VLT CR 1	1050 x 950 x 1430 x 990	50 - 200	0,55	1200 - 2400	195
VLT CR 2	1050 x 950 x 1430 x 990	100 - 600	0,55	1200 - 2400	195
VLT CR 3	1050 x 950 x 1430 x 990	100 - 1100	0,55	1200 - 2400	195

BAGET ŞEKİL VERME

BAGUETTE MOULDER



BAGET ŞEKİL VERME

- Ayarlanabilir paslanmaz merdanelerle 600 mm uzunluđuna kadar Şekil verme.
- Saatte 2000 adet hamur Şekil verme kapasitesi.
- 150 - 1800 gr arası hamur gramaj ayarı.
- Sabit bant yastık.
- Dört merdaneli sistem.
- Paslanmaz elik gvde.



BAGUETTE MOULDER

- Moulding up to 600 mm length set by adjustable stainless rolls.
- 2000 pcs dough moulding capacity per hour.
- 150 - 1800 gr dough weight range.
- Fixed pressure board.
- 4 Rollers system.
- Stainless steel body.

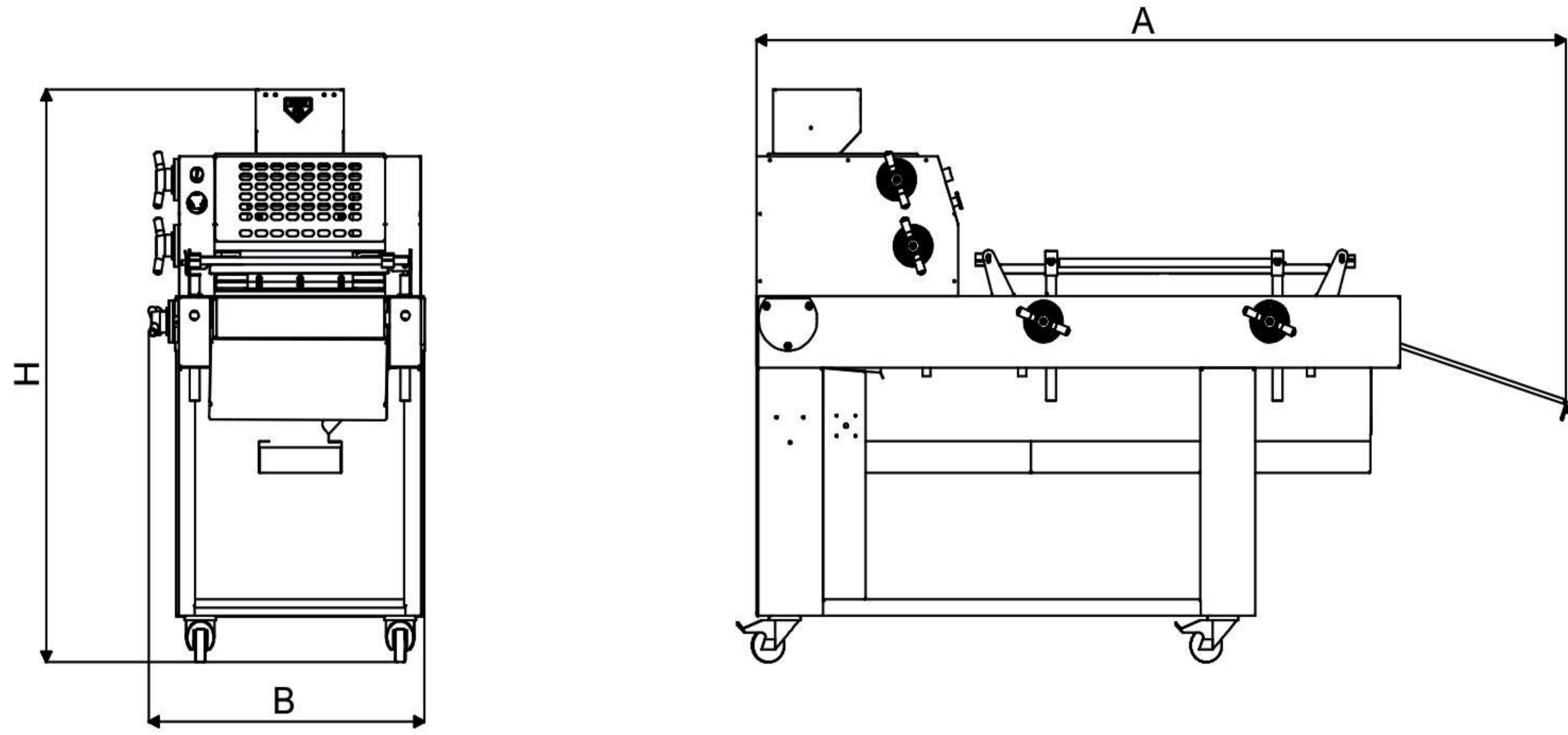
28

VALENT
BAKERY EQUIPMENTS

www.valentmachine.com.tr

BAGET ŞEKİL VERME

BAGUETTE MOULDER



Code	Max. Dough Length (mm)	Dimensions (mm)	Motor Power (Kw)	Capacity (Pcs. / Hour)	Weight (Kg)
VLT-BM	600	950 x 2100 x 1400	0,55 kw 380 220 V AC 50 Hz	2000 PCS	375

UZUN ŞEKİL VERME

LONG MOULDER



UZUN ŞEKİL VERME

- Ayarlanabilir paslanmaz merdaneler ile 420 mm. uzunluęa kadar Şekil verme.
- Saatte 2400 adet hamur Şekil verme kapasitesi.
- 200-1100 gr. arası hamur gramaj ayarı.
- Tek veya çift yastık Őeçeneęi.
- İki veya dört merdaneli sistem.
- Paslanmaz çelik gövde.



LONG MOULDER

- Moulding up to 420 mm. Length set by adjustable stainless rolls.
- 2400 pieces dough moulding capacity per hour
- 200-1100 gr. dough weight range.
- Single or double pressure board choice.
- Two or four rollers system.
- Stainless steel body.

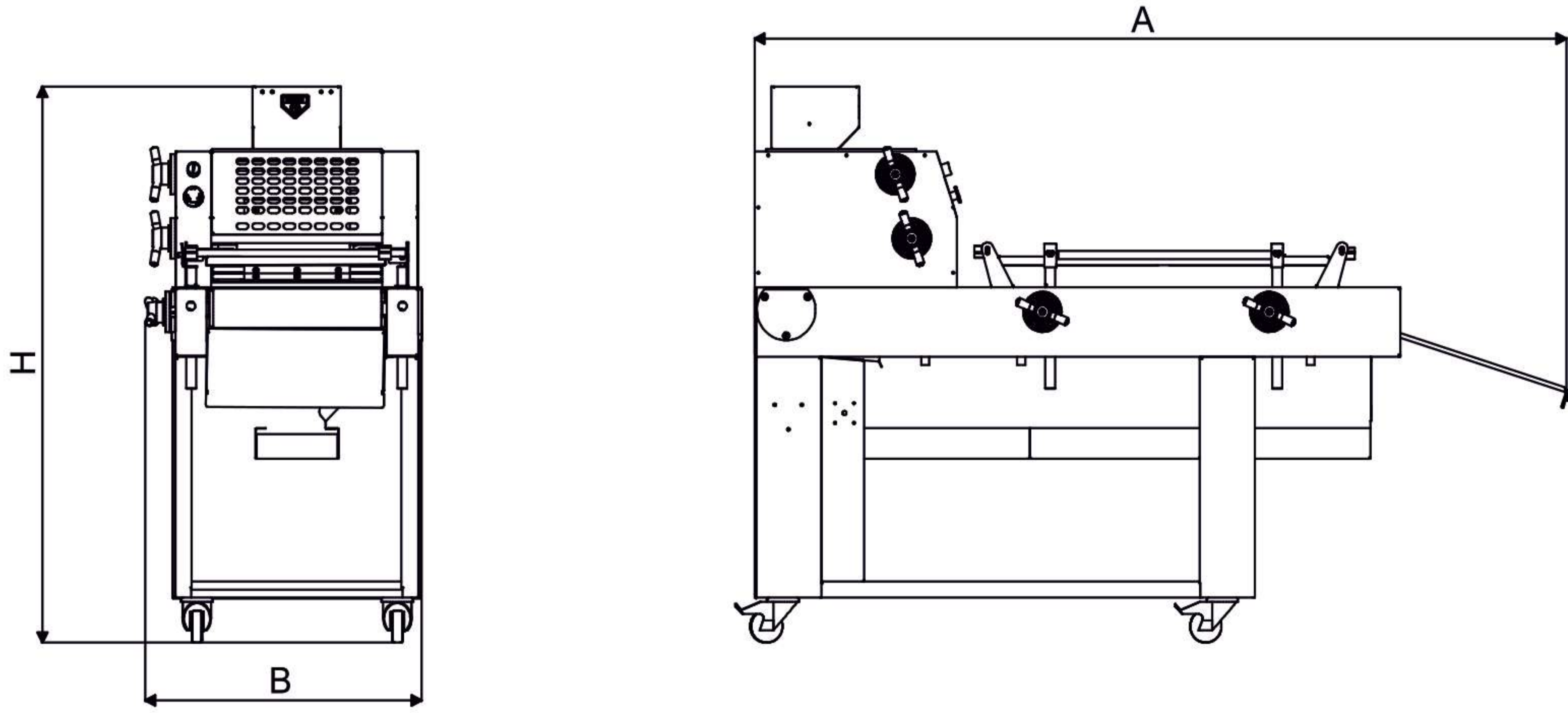
30

VALENT
BAKERY EQUIPMENTS

www.valentmachine.com.tr

UZUN ŞEKİL VERME

LONG MOULDER



Code	Max. Dough Length (mm)	Dimensions (mm)	Motor Power (Kw)	Capacity (Pcs. / Hour)	Weight (Kg)
VLT LMS	420	690 x 1650 x 1360	0,55 Kw 380 220 V AC 50 Hz	1200-2400	235
VLT LMD	420	720 x 1650 x 1360	0,55 kW 380 220 V AC 50 Hz	1200-2400	255

ARA DİNLENDİRME

INTERMEDIATE PROOFER

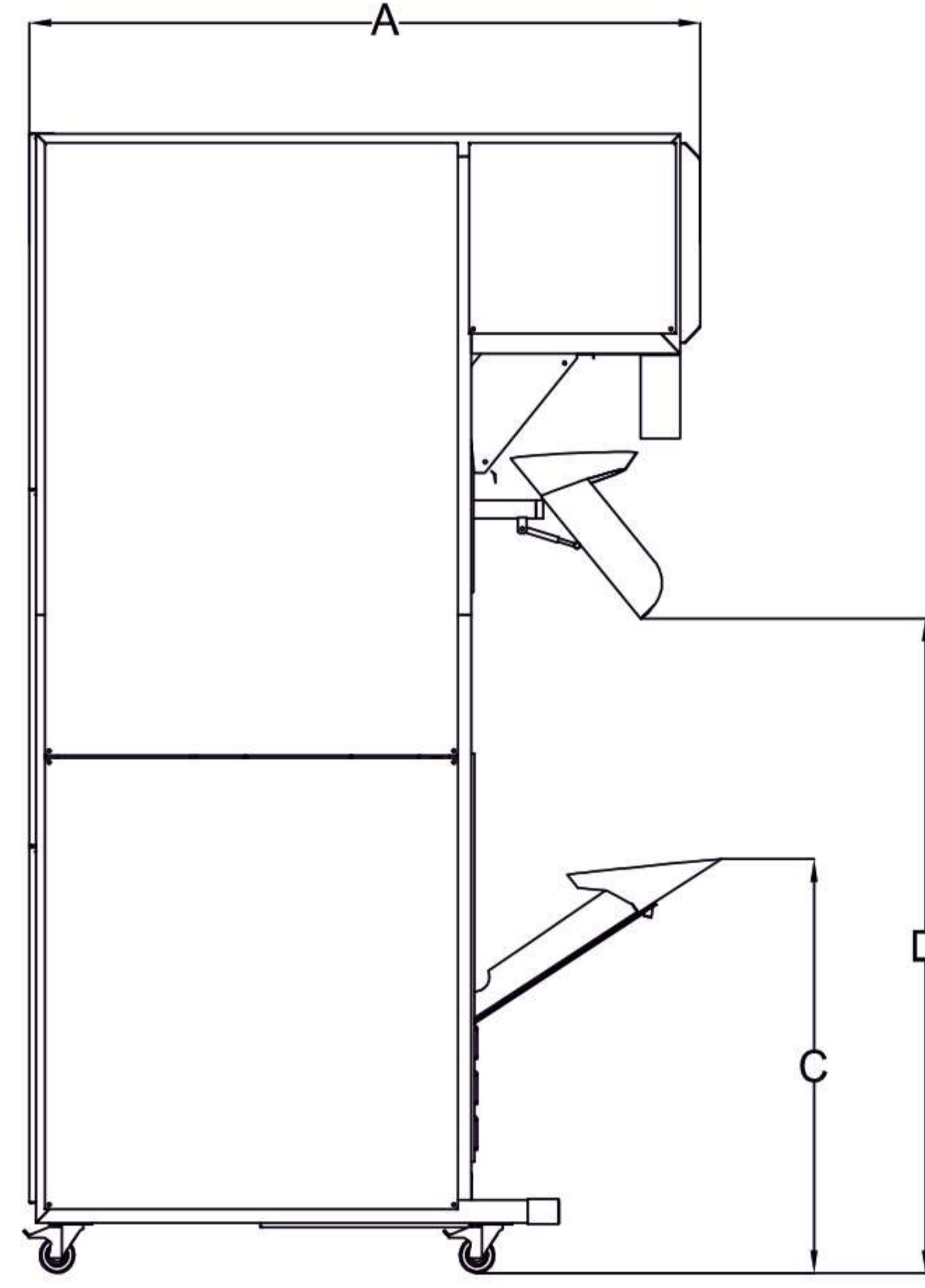
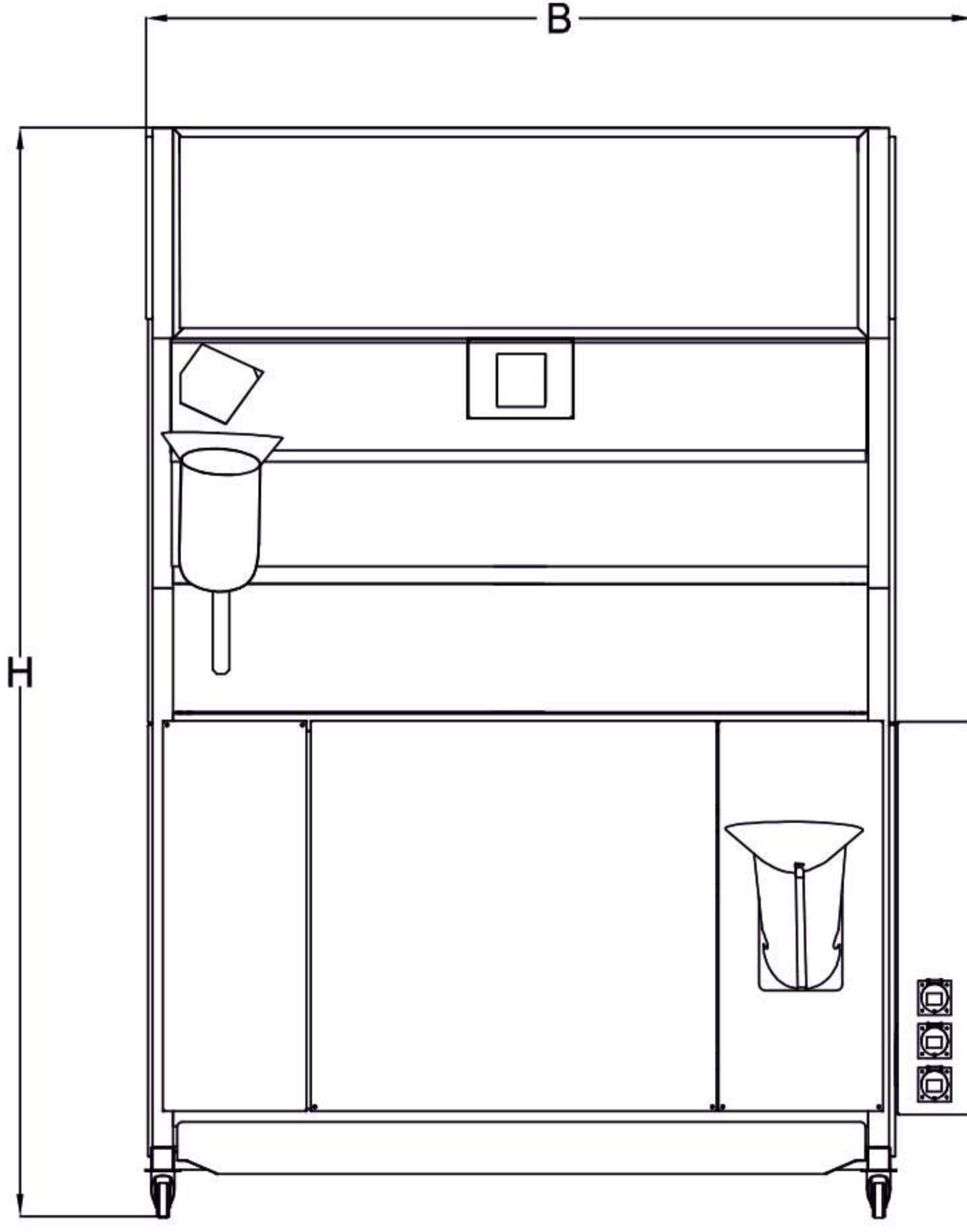


ARA DİNLENDİRME

- Hamur kesme veya konik yuvarlamadan sonra gelen hamurun dinlenme işlemini gerçekleştirir.
- Temizlik için sökülüp,takılabilen ve sağlık standartlarına uygun taslar.
- Hamur sayma sistemi.
- Elektrik panosunda bulunan prizler ile hamur kesme, konik yuvarlama ve uzun şekil makineleri ile kombin edilebilir.
- 88-152-176-240-328-416-640 tas kapasiteli modeller mevcuttur.

INTERMEDIATE PROOFER

- Guarantee a resting for the dough that comes from dough divider or conical rounder.
- Removable plastic pockets for cleaning which are suitable to health standards.
- Dough counting system.
- It can combine with volumetric divider, conical rounder and long moulder by sockets on the electric control panel.
- 88-152-176-240-328- 416-640 pockets capacity models.



Code	Number of Pockets (Qty)	Resting Time (Max.min)	Dough Grammage Range (Gr)	Motor Power (Kw)	Weight (Kg)	Dimensions WxLxH (mm)
VLT - IP 96	96	3,5	100-1200	0,9	540	1270x1650x1400
VLT - IP 144	144	5	100-1200	0,9	725	1650x1650x2300
VLT - IP 192	192	6,5	100-1200	0,9	805	2020x1650x2300
VLT - IP 240	240	8	100-1200	0,9	870	2400x1650x2300
VLT - IP 320	320	10,5	100-1200	0,9	1065	2020x2300x2300
VLT - IP 400	400	12	100-1200	0,9	1135	2400x2300x2300
VLT - IP 560	560	15	100-1200	0,9	1450	2400x2900x2300
VLT - IP 720	720	18	100-1200	0,9	1750	2400x3500x2300



VALENT
BAKERY EQUIPMENTS

DOUGH MIXING GROUP

Hamur Karıştırma Grubu



SABİT KAZANLI SİRAL MİKSER

FIXED BOWL SPIRAL MIXED



SABİT KAZANLI SİRAL MİKSER

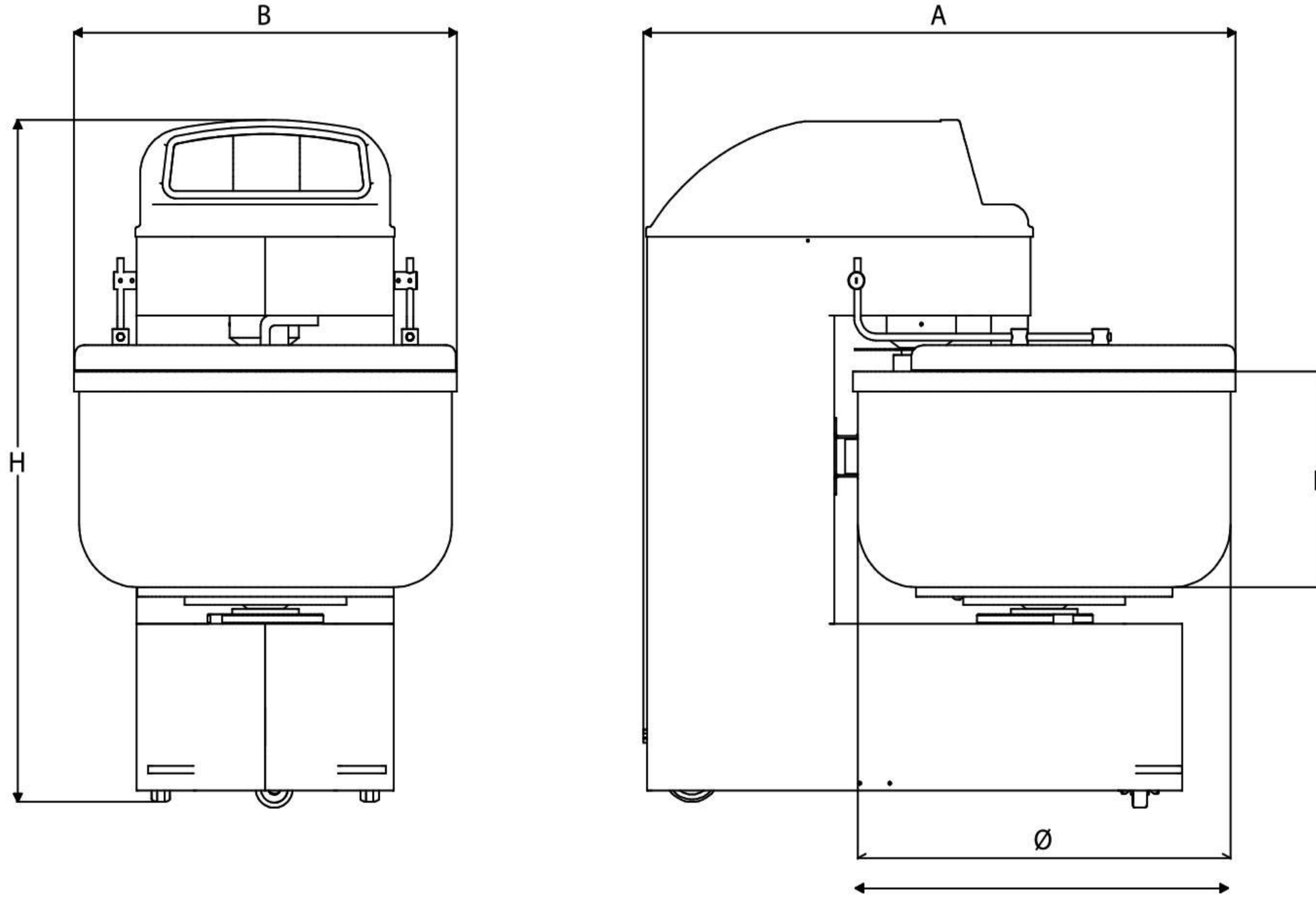
- Kayış tahrik sistemi ile sessiz çalışma.
- Düşük hızdan yüksek hıza otomatik geçişli iki zamanlayıcı.
- Paslanmaz çelik kazan, spiral kol ve bıçak.
- 2 hızlı spiral ve kazan sürüşü.
- Güvenlik sensörlü koruma kapağı.
- Ters yönde döndürülebilir kazan.

FIXED BOWL SPIRAL MIXER

- Silent operation by belt drive system.
- Two timers with automatic changeover from low to high speed.
- Stainless steel bowl, spiral arm and dividing blade.
- With two motors, one for the bowl and one for the spiral.
- Protection cover with security sensor.
- The bowl can be rotated in reverse motion.

SABİT KAZANLI SPİRAL MİKSER

FIXED BOWL SPIRAL MIXED



Code	Flour Capacity (Kg)	Dough Capacity (Kg)	Bowl Diameter (mm)	Machine Dimensions WxLxH (mm)	Motor Power (Kw)	Weight (Kg)
VLT SM 40	25	40	530	560x1030x1260	1,2 - 2	280
VLT SM 60	35	60	600	630x1130x1310	1,5 - 2,7	310
VLT SM 80	50	80	700	730x1220x1430	2,7 - 4	510
VLT SM 100	62,5	100	700	730x1220x1430	3 - 5,5	530
VLT SM 130	80	130	800	830x1380x1500	3,5 - 6	550
VLT SM 160	100	160	900	930x1560x1550	4,5 - 6	720
VLT SM 200	125	200	900	930x1560x1550	5,5 - 8	740
VLT SM 250	150	250	1000	1220x1670x1620	7-11	940

HAREKETLİ KAZANLI SİRAL MİKSER

REMOVABLE BOWL SPIRAL MIXED



HAREKETLİ KAZANLI SİRAL MİKSER

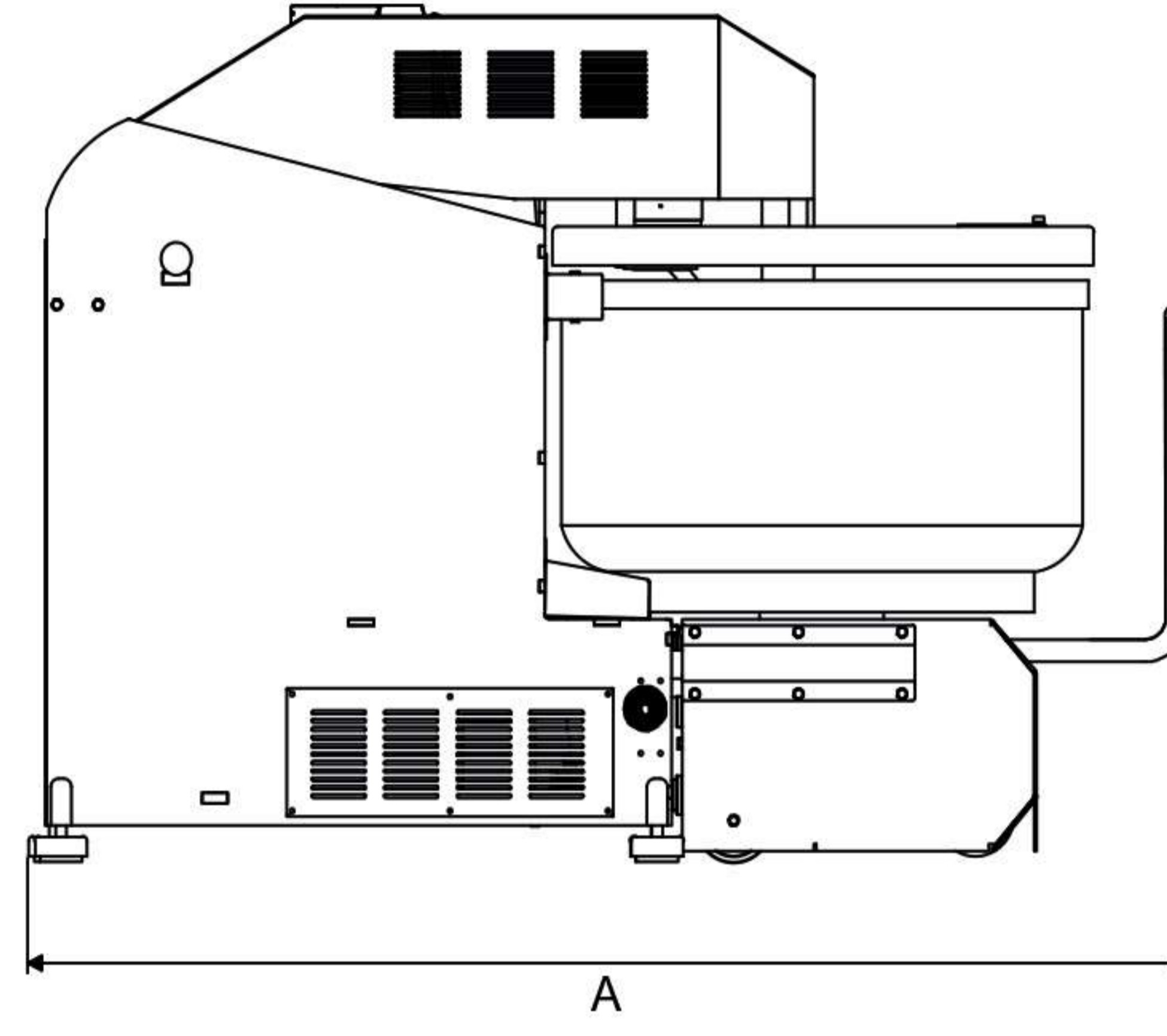
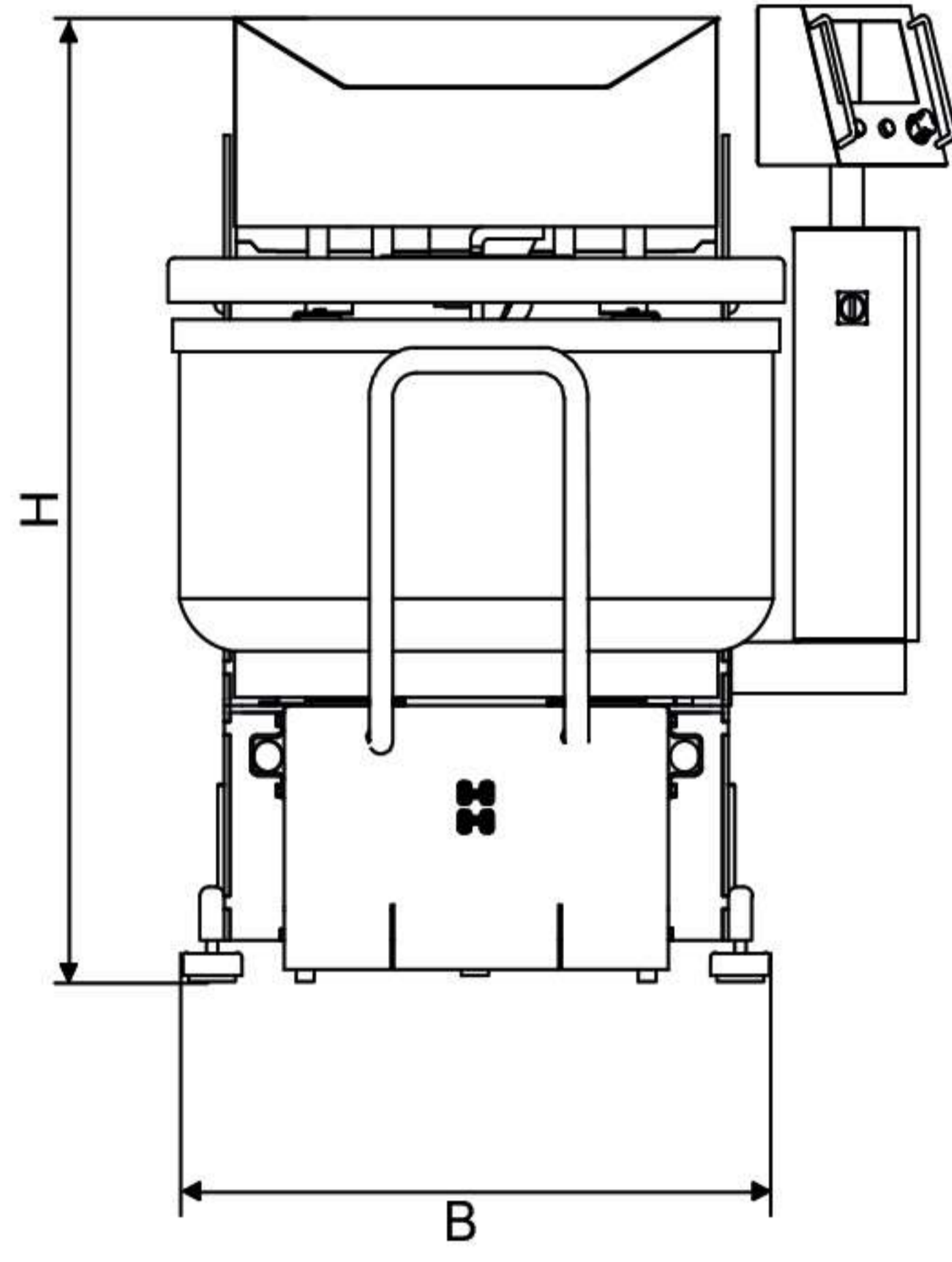
- Endüstriyel hatlar ve ağır işçilik koşulları için tasarlanmıştır.
- Paslanmaz çelik kazan, spiral kol ve bıçak.
- 2 hızlı spiral ve kazan sürüşü.
- Ters yönde döndürülebilir kazan.
- Düşük hızdan yüksek hıza otomatik geçişli iki zamanlayıcı.
- Kazan kilitleme sistemi.
- Ekstra kazan ve redüktörlü kaldırma-devirme sistemi minimum enerji ile maksimum kaldırma gücü sağlar ve hidrolik sistemi ortadan kaldırır.

REMOVABLE BOWL SPIRAL MIXER

- It is designed for industrial plants and heavy duty service conditions.
- Stainless steel bowl, spiral arm and breaker bar.
- With two motors, one for the bowl and one for the spiral.
- The bowl can be rotated in reverse motion.
- Two timers with automatic changeover from low to high speed.
- Bowl locking system.
- Additional bowl and lifting & tilting system with reducer provides maximum lifting force with minimum power and removes hydraulic systems.

HAREKETLİ KAZANLI SİRİRAL MİKSER

REMOVABLE BOWL SPIRAL MIXED



Code	Flour Capacity (Kg)	Dough Capacity (Kg)	Bowl Diameter (mm)	Machine Dimensions WxLxH (mm)	Motor Power (Kw)	Weight (Kg)
VLT MSM 100	62,5	100	700	930x1900x1400	5,5 - 8	1050
VLT MSM 130	80	130	800	980x2000x1450	3,5 - 6	1240
VLT MSM 200	125	200	900	1030x2100x1450	5,5 - 8	1400
VLT MSM 250	150	250	1000	1080x2150x1500	7-11	1525

KALDIRMA & DEVİRME MAKİNASI

LIFTING & TILTING MACHINE

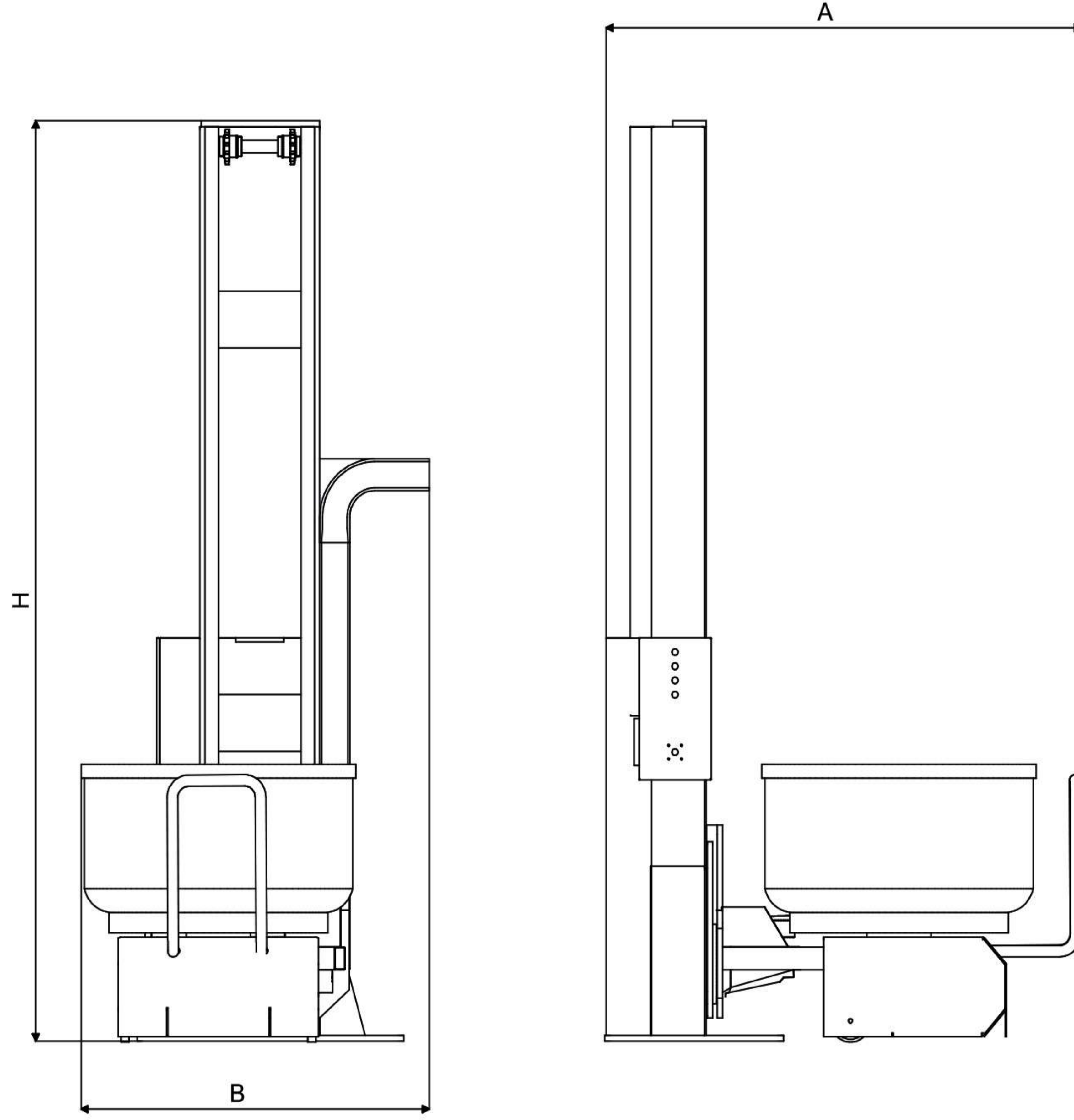


 KALDIRMA & DEVİRME MAKİNESİ

- Ayarlanabilir yükseklik.
- Paslanmaz Çelik Gövde.
- Redüktörlü Sistem.
- Minimum enerji ile maksimum kaldırma gücü.
- Opsiyonel olarak hamur aktarma platformu eklenebilir.

 LIFTING & TILTING MACHINE

- Adjustable height.
- Stainless Steel Body.
- Reducer System.
- Maximum lifting power with minimum energy.
- Dough Transfer platform can be added optionally.



Code	Dough Discharging Height (mm)	Machine Dimensions WxLxH (mm)	Motor Power (Kw)	Capacity (Kg)	Weight (Kg)
VLT LT 320	3200	1250x1900x4450	3,5	700	1050

ÇATAL KAZAN MİKSER

FORK MIXER

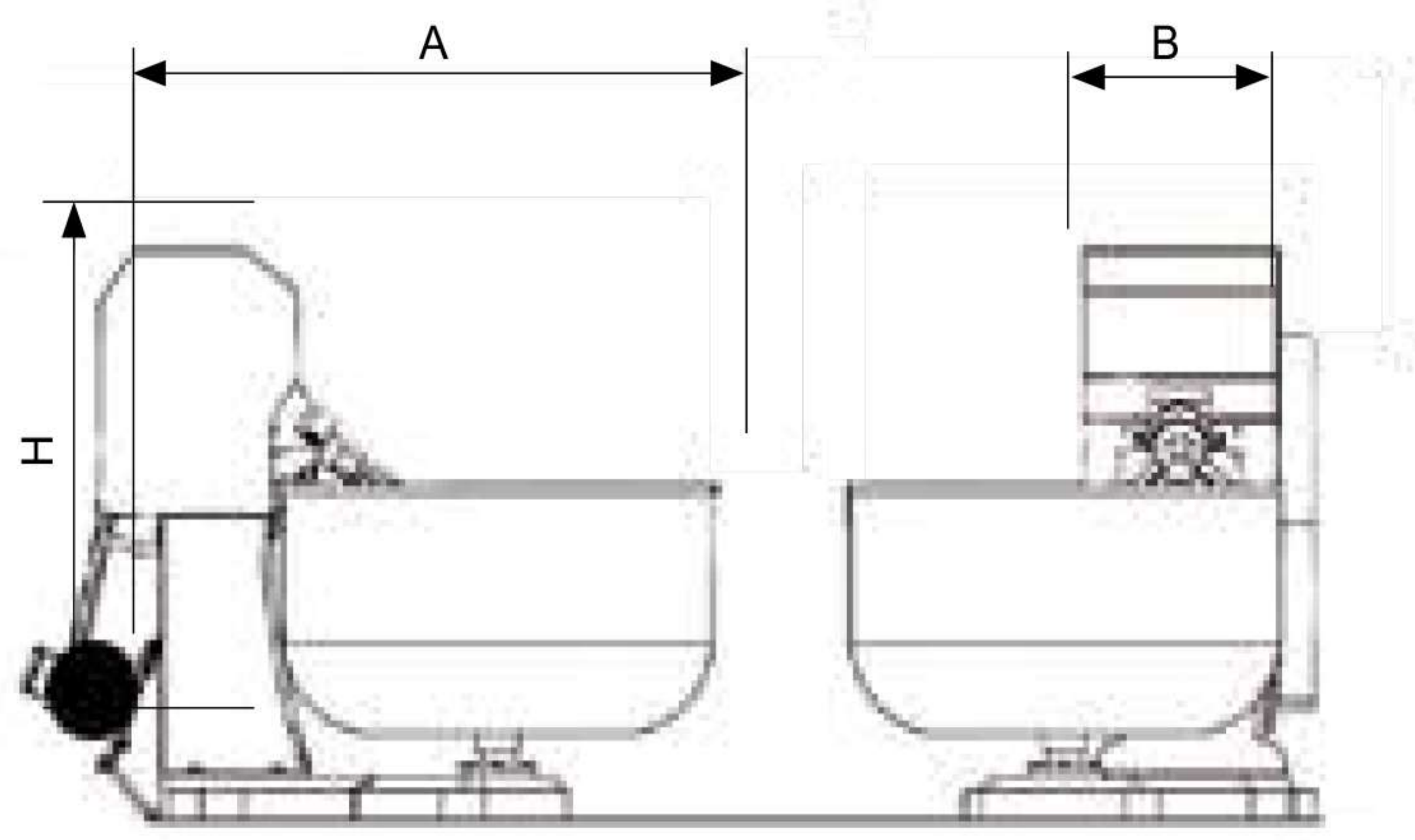


 ÇATAL KAZAN MİKSER

- Paslanmaz çelik kazan ve hamur bağlantı yüzeyi.
- 3 Çatalı karıştırma kolu.
- Geleneksel Avrupa tarzı mikser.
- Opsiyonel olarak güvenlik ızgarası.

 FORK MIXER

- Bowl and dough contact surface made of Stainless steel.
- 3 pronged mixing arm.
- Traditional European style mixer.
- Security grid option.



Code	Flour Capacity (Kg)	Dough Capacity (Kg)	Motor Power (Kw)	Bowl Diameter (mm)	Machine Dimensions AxBxH (mm)	Weight (Kg)
VLT FM 70	40	70	1,1 Kw	70	950 x 1120 x 900	194
VLT FM 75	50	80	1,5 Kw	75	970 x 1170 x 920	209
VLT FM 90	100	160	2,2 Kw	90	1050 x 1320 x 1060	317
VLT FM 100	150	250	3 Kw	100	1160 x 1470 x 1220	466
VLT FM 110	200	320	4 Kw	110	1230 x 1610 x 1190	480
VLT FM 120	250	400	5,5 Kw	120	1300 x 1710 x 1250	550
VLT FM 130	300	480	7,5 Kw	130	1360 x 1820 x 1270	620

PLANET MİKSER

PLANET MIXER



PLANET MİKSER

- Birçok mamülün karıştırılması için uygundur.
- Üç devirli motor.
- Paslanmaz çelik kazan.



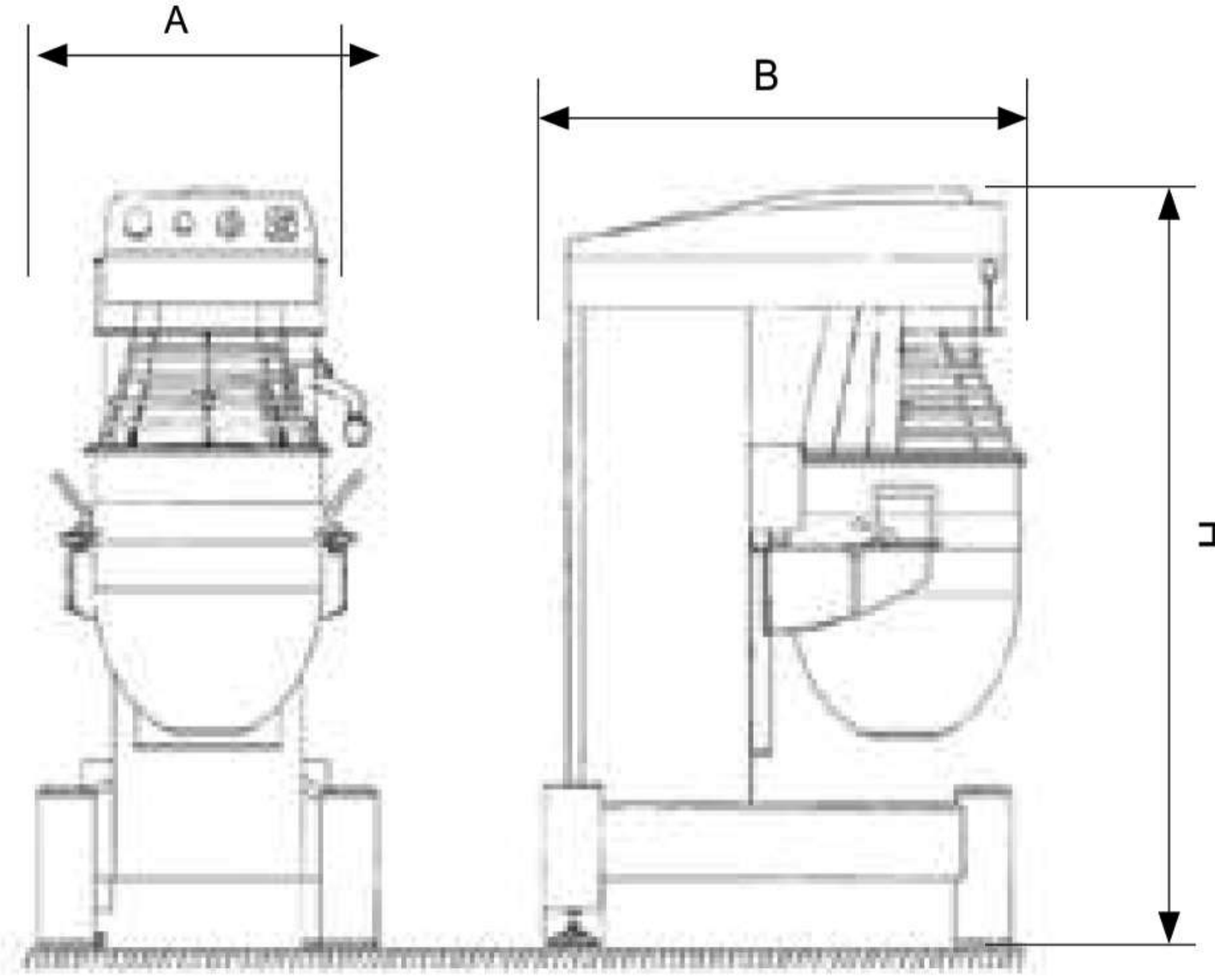
PLANET MIXER

- Suitable for mixing many product.
- Three spins motor.
- Stainless steel bowl.

44

VALENT
BAKERY EQUIPMENTS

www.valentmachine.com.tr

PLANET MİKSER**PLANET MIXER**

Code	Flour Capacity (Kg)	Dough Capacity (Kg)	Motor Power (Kw)	Bowl Diameter (mm)	Machine Dimensions AxBxH (mm)	Weight (Kg)
VLT FM 70	40	70	1,1 Kw	70	950 x 1120 x 900	194
VLT FM 75	50	80	1,5 Kw	75	970 x 1170 x 920	209
VLT FM 90	100	160	2,2 Kw	90	1050 x 1320 x 1060	317
VLT FM 100	150	250	3 Kw	100	1160 x 1470 x 1220	466
VLT FM 110	200	320	4 Kw	110	1230 x 1610 x 1190	480
VLT FM 120	250	400	5,5 Kw	120	1300 x 1710 x 1250	550
VLT FM 130	300	480	7,5 Kw	130	1360 x 1820 x 1270	620



VALENT
BAKERY EQUIPMENTS

AUXILIARY EQUIPMENTS

Yardımcı Ekipmanlar



UN ELEME MAKİNESİ

FLOUR SIFTING MACHINES



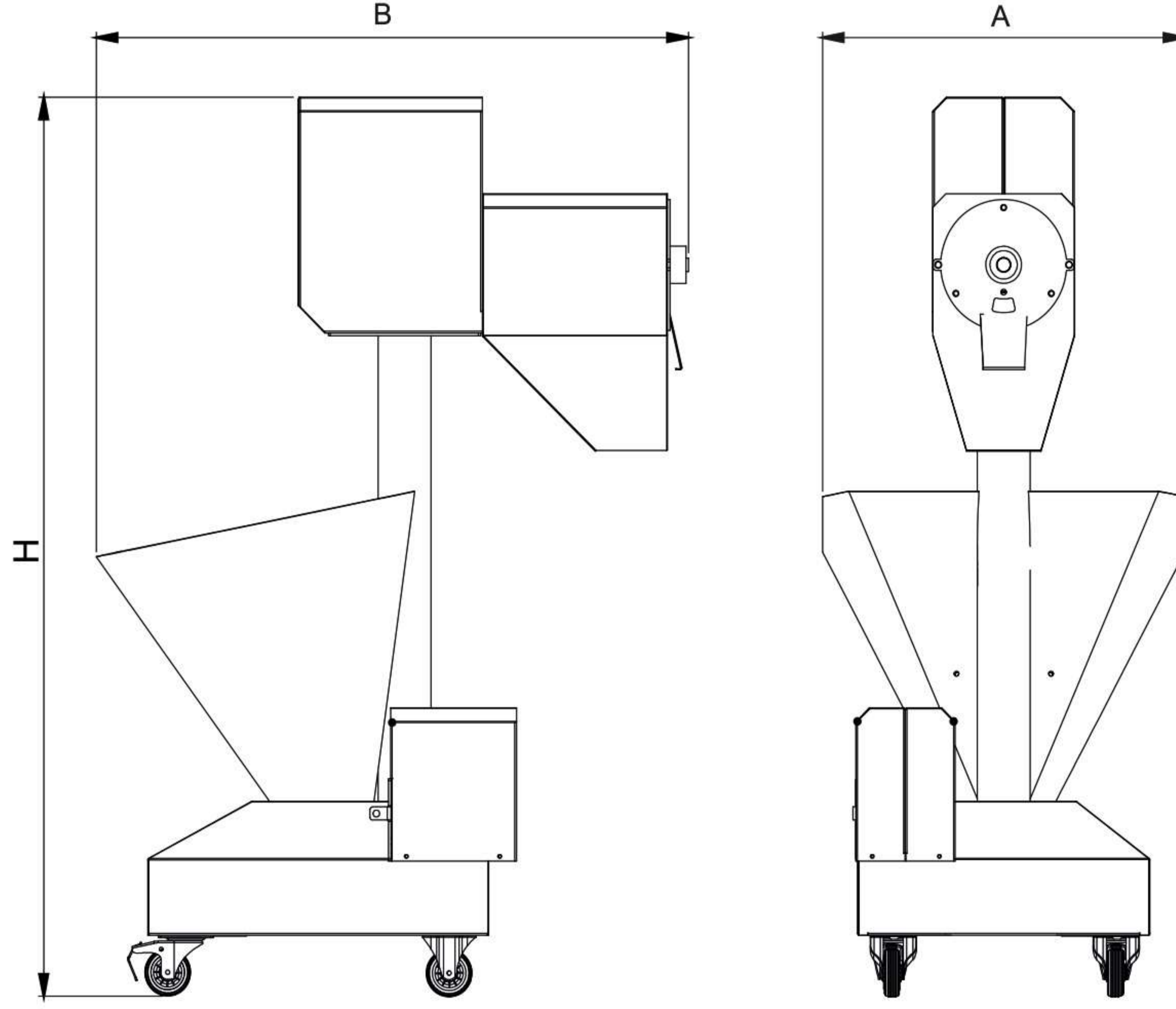
UN ELEME MAKİNESİ

- Sıkışmış ve rutubetli olan unu havalandırarak eleme işlemini yapar.
- Unun içinde ki istenmeyen yabancı maddeleri makineye bağlanan çöp torbasında toplar.
- Hazneye boşaltılan un helizon sistemiyle eleme haznesine aktarılır ve eleme sisteminden un geçerek elenir.
- İpek veya paslanmaz saçtan elek ile eleme sisteminden un geçerek elenir.



FLOUR SIFTING MACHINES

- Makes sieving process by airing the flour that is compacted and damp.
- Collecting needless materials in the flour to the garbage bag connected to the machine.
- Flour poured into the hopper is transferred to the sieving hopper with the spiral system and sieved.
- It is sieved by silk or stainless steel sieve.

FLOUR SIFTING MACHINES

Code	Bowl's Volume (Kg/Hour)	Bunker Capacity (Kg)	Machine Dimensions AxBxH (mm)	Weight (Kg)
VLT FS	2000	50	650 x 1300 x 1600	90

EKMEK DİLİMLEME

BREAD SLICING



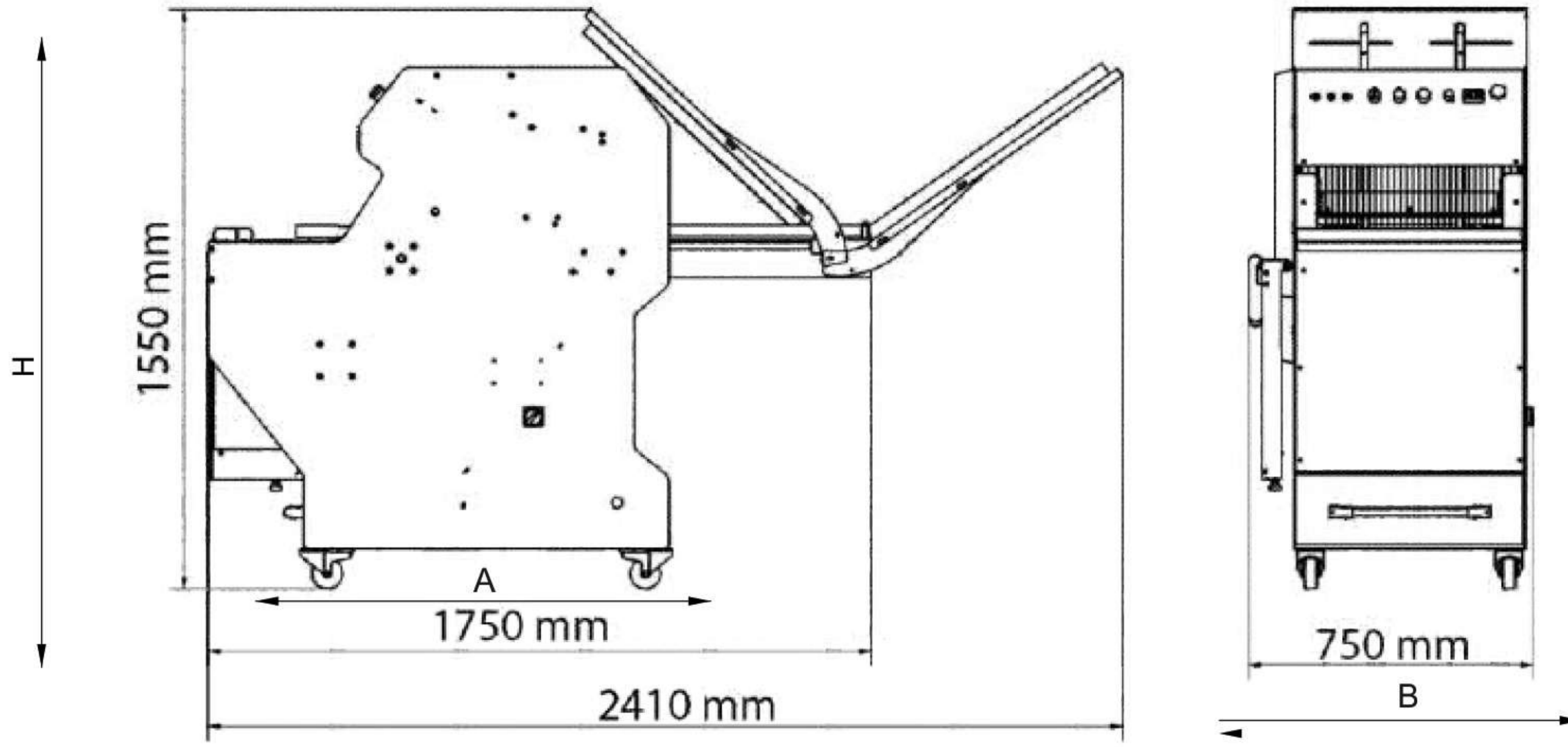
 **EKMEK DİLİMLEME**

- Ekmeđi ezmeden ve parçalamadan dilimler.
- Hızlı ve simetrik dilimlemeler sağlar
- Ekmeđin temas ettiği yüzeyler paslanmaz çelikten üretilmiş olup, insan sağlığına uyumludur.
- Ekmeđ yüksekliğine göre kesim ayarlanabilir.
- Sessiz ve titreşimsiz çalışır ve tekerlekli sistemi ile istenilen yere taşıma kolaydır.

 **BREAD SLICING**

- Slices without crushing and shredding bread.
- Provides fast and symmetric slices.
- Bread contacted surfaces are made of stainless steel and are suitable for human health.
- Adjustable cutting according to the bread height.
- Operates silently and without vibration, and easy to move anywhere with the wheel system

1.



Code	Capacity (Pcs. / Hour)	Thickness of Slice (mm)	Machine Dimensions A x B x H (mm)	Motor Power (Kw)	Weight (Kg)
VLT BSM	500	8-9-10-11...	760 x 705 x 1300	0,37 Kw 220 V	165
VLT BSO	250	8-9-10-11...	790 x 680 x 1219	0,37 Kw 220 V	168
VLT BSH	500	8-9-10-11...	1750 x 750 x 1550	0,85 Kw 380 V	165

MAYALANDIRMA KABİNİ

FERMENTATION CABINET

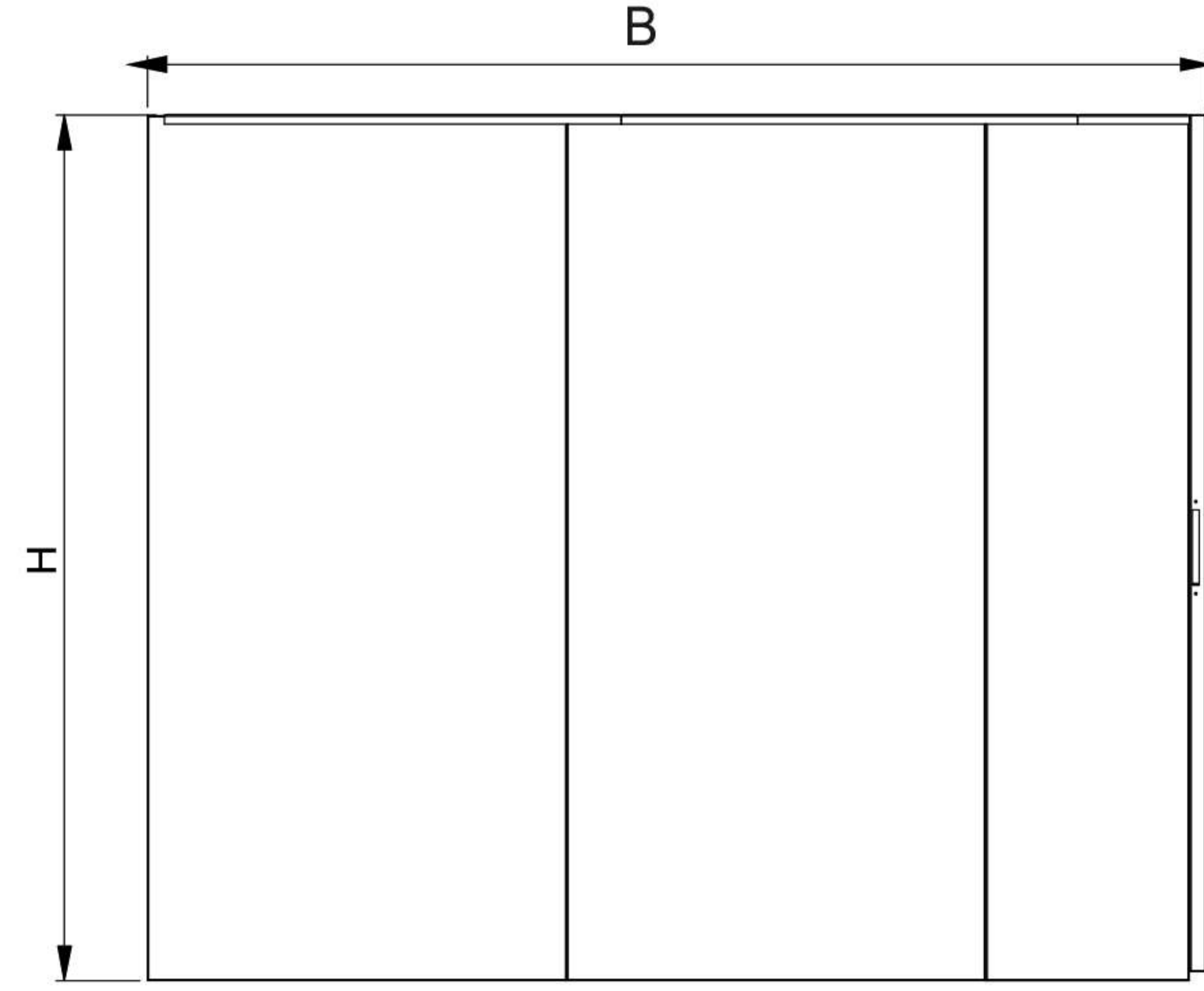
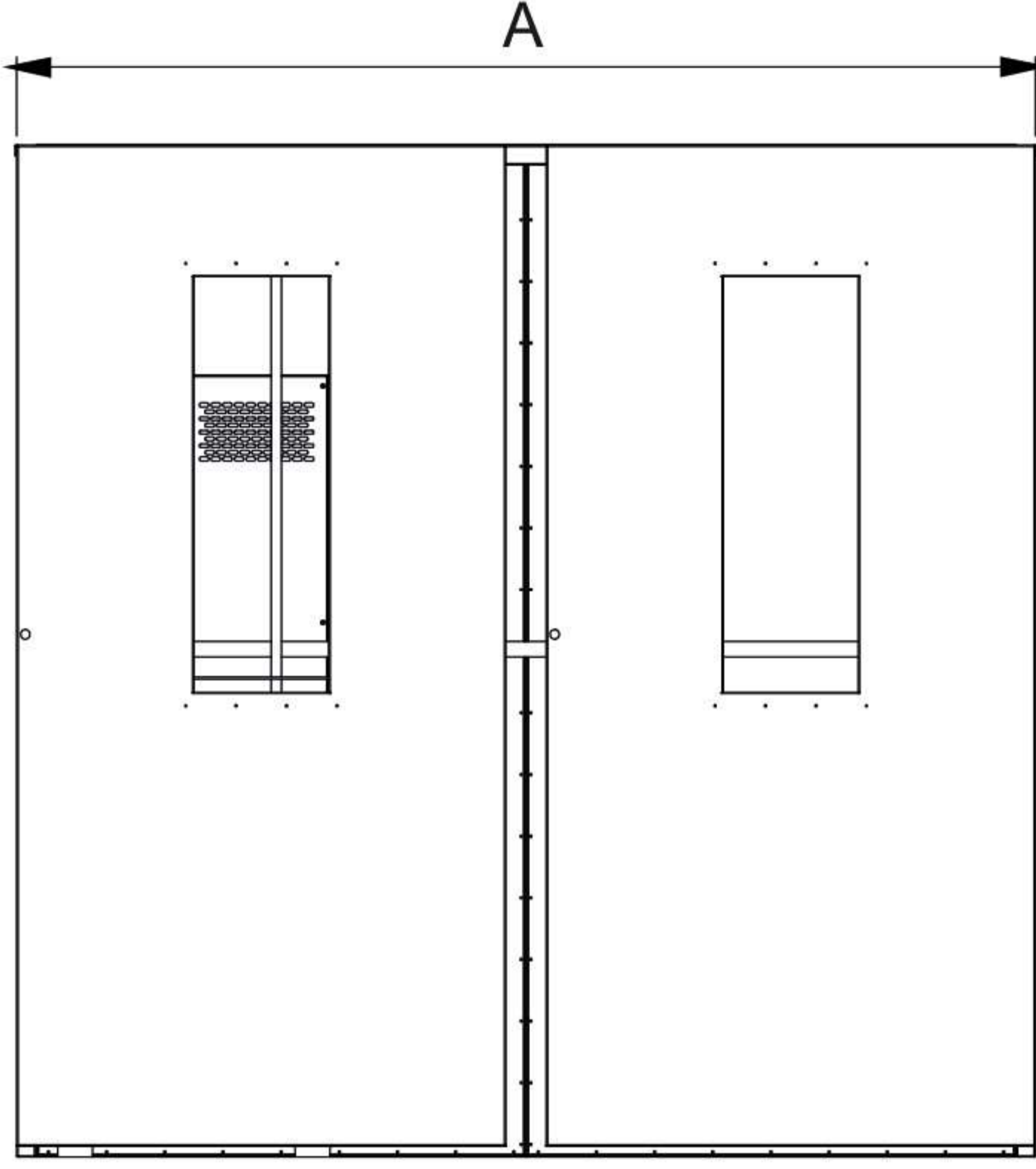


🇹🇷 MAYALANDIRMA KABİNİ

- Fermantasyon odaları klima cihazı ile birlikte kullanıldığında içindeki nem ve ısıyı muhafaza eder, hamurun mayalanarak kabarmasını sağlar.
- Kapıda bulunan pencereler ile hamurun kabarmasını takip edebilirsiniz.
- Mayalandırma kabini paslanmaz çelikten veya çürüme özelliği olmayan PVC kaplama malzemelerden imal edilmektedir.
- Fermantasyon odası içindeki buhar ve ısı ayarı kontrol panosu ile ayarlanmaktadır.

🇬🇧 FERMENTATION CABINET

- Using fermentation chambers together with the clima unit protects the moisture and heat inside and allows the dough rise.
- Following the rise of the dough with the windows at the door.
- Made of stainless steel or PVC coating materials that do not have decay.
- The steam and heat inside the fermentation cabinet is adjusted by the control panel.



Code	Number of Trolley (Pcs)	Number of Door (Pcs)	Machine Dimensions A x B x H (mm)
VLT FC 100	2	2	160 x 135 x 185
VLT FC 110	2	2	160 x 135 x 185
VLT FC 120	2	2	160 x 135 x 200
VLT FC 130	2	2	210 x 153 x 200
VLT FC 140	4	2	160 x 220 x 185
VLT FC 150	4	2	160 x 220 x 185
VLT FC 160	4	2	160 x 220 x 200
VLT FC 170	4	2	210 x 255 x 200

KLİMA ÜNİTESİ

CLIMA UNIT



 KLİMA ÜNİTESİ

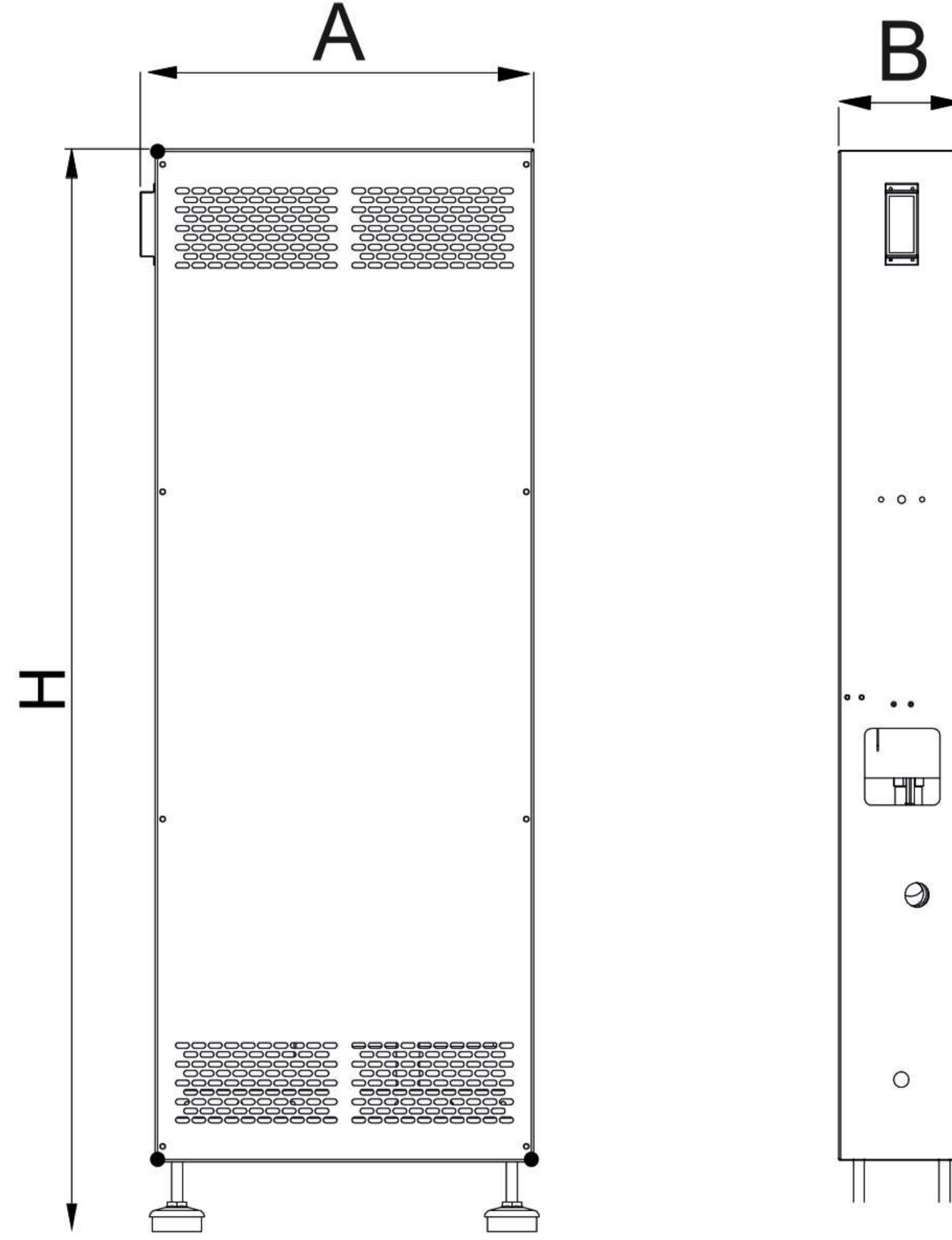
- Odada homojen buhar ve ısı üretimi sağlar.
- Cihazın içindeki termostat ve higrostat sayesinde istenen sıcaklık ve nem otomatik olarak kontrol edilir.
- Tüm bileşenler paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Kendi yapısı içinde buhar ve ısı üretir ve makinede bulunan fan ile odaya üfler.

 CLIMA UNIT

- Provides homogeneous steam and heat production in the room.
- Automatically controlled temperature and humidity in the room at the requested level via the thermostat and hygostat inside of the device.
- Stainless steel components.
- Produces steam and heat within its own structure and blows into the room by the fan.

KLİMA ÜNİTESİ

CLIMA UNIT



Code	Capacity (m ³ / h)	Relativehumidity (%)	Machine Dimensions A x B x H (mm)	Water Inlet (Inch)	Electrical Power (Kw)
VLT CU	10	60/90	700 x 680 x 1200	1/2	6,5

SU SOĞUTMA ÜNİTESİ

WATER CHILLER



 **SU SOĞUTMA ÜNİTESİ**

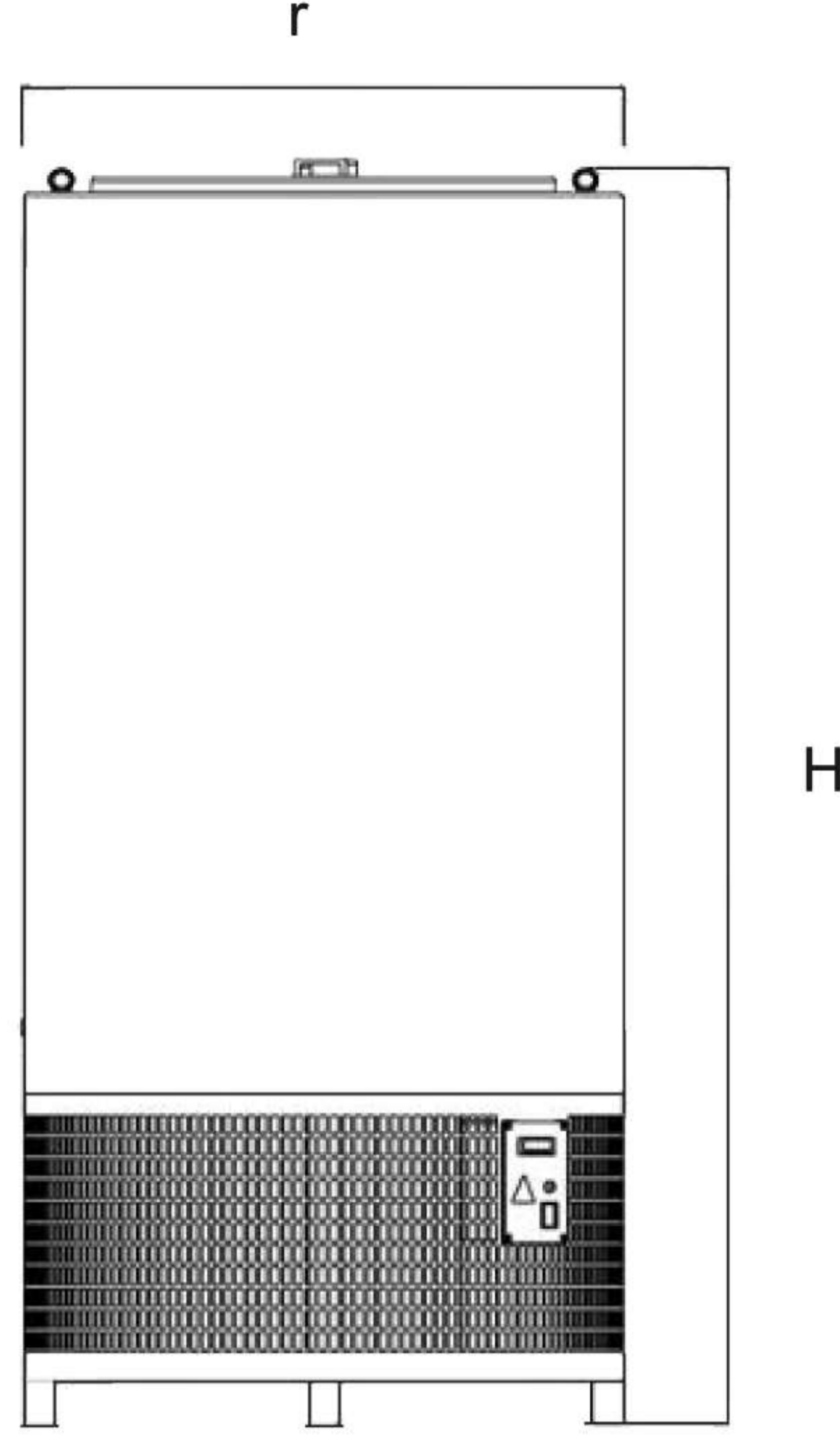
- Paslanmaz çelikten imal edilmektedir.
- 1,5°C kadar soğutma.
- Hijyen şartlarına uygun tasarlanmıştır.
- Ürümüz enerji tasarrufu sağlayarak az enerji tüketimi sağlamaktadır.

 **WATER CHILLER**

- Made of stainless steel.
- Cooling up to 1,5 °C
- It is designed for hygiene standards.
- It provides less energy consumption by saving energy.

SU SOĞUTMA ÜNİTESİ

WATER CHILLER



Code	Tank Capacity (Kg)	Cooling Capacity (Kg)	Minimum Cooling Temperature (mm)	Compressor Motor Power (Kw)	Machine Dimensions r x H (mm)	Weight (Kg)
VLT W 300	300	80	1,5	0,95	800 x 1770	148
VLT W 600	600	100	1,5	0,95	960 x 2030	192
VLT W 900	900	160	1,5	1,5	1100 x 2050	255

TAVA ARABASI

TRAY TROLLEY



TAVA ARABASI

- Hamurhane içindeki fırın tepsilerini taşımak için kullanılan tekerlekli sistemlerdir. Arabanın ölçüleri, tavaların ölçülerine uygun olmalıdır.
- Oynak tekerlekleri sayesinde her yöne hareket ettirilebilir.
- Koruma tamponları sayesinde çarpmaların yol açtığı zararlar ortadan kalkar.
- Kapalı sistem tava arabası ,poğaç - simit tava arabası,döner fırınlar için tava arabası üretmekteyiz.



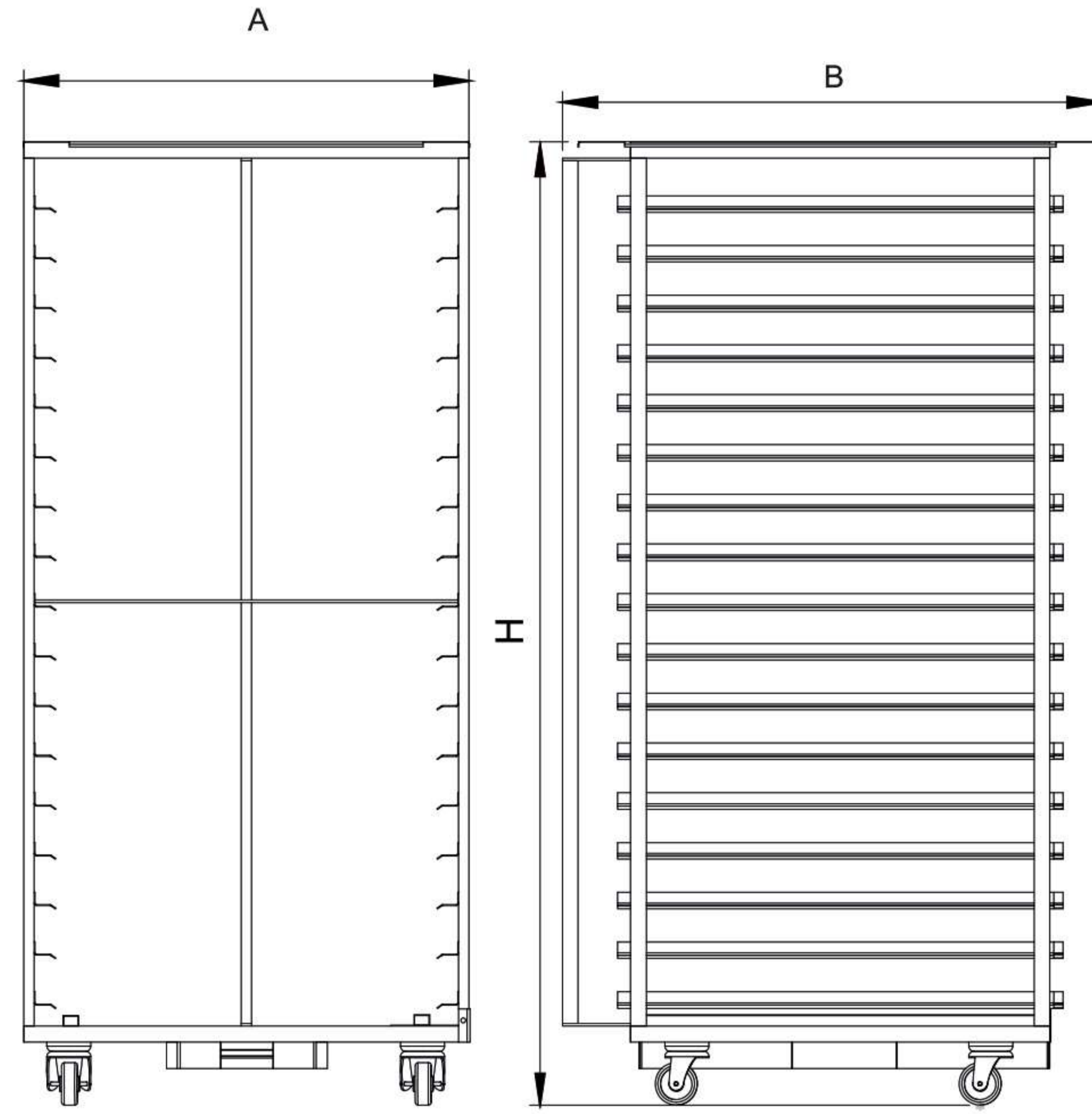
TRAY TROLLEY

- These are wheel systems used to carry the baking trays in the dough room. The dimensions of the trolley must match the dimensions of the pans.
- Moves in all directions thanks to mobile wheels.
- Damage caused by bumps thanks to protection bumpers disappears.
- Trolleys for closed systems, pastry - bagel and rotary ovens.

58

VALENT
BAKERY EQUIPMENTS

www.valentmachine.com.tr



Code	Number of Trolley (Pcs)	Space Between Trays (mm)	Machine Dimesnsions A x B x H (mm)	Weight (Kg)
VLT TT 50	8-15	150-80	580 x 580 x 1420	30
VLT TT 100	10-16	160-80	650 x 870 x 1520	35
VLT TT 150	10-20	160-80	650 x 870 x 1820	45
VLT TT 200	10-20	160-80	870 x 1000 x 1820	50

TAVALAR

TRAYS



TAVALAR

- Pres baskılı tavalarımız 1. sınıf Alüminyumdan üretilir.
- Teflonlu tavalar yağlama gerektirmez, ürünün yapışmasını engeller ve kullanımı rahattır.
- İsteğe göre teflon kaplama işlemi yapılır.
- Düz tavalar, delikli tavalar, hamburger tavaları, sandviç tavaları, baget tavaları pizza ve ekme tavaları üretmekteyiz.



TRAYS

- Press printed pans are made of 1.class aluminium.
- Teflon coated pan does not require oiling, prevents the product from sticking and is comfortable to use.
- Optional teflon coating process.
- Flat pans, punched pans, hamburger pans, sandwich pans, baguette pans, pizza and bread pans.



VALENT
BAKERY EQUIPMENTS

www.valentmachine.com.tr

TAVALAR**TRAYS**

Code	Dimensions	60 Gr Hamburger Diameter / Number of Pocket	80 Gr Hamburger Diameter / Number of Pocket	100 Gr Hamburger Diameter / Number of Pocket
VLT HT 1	40x60 cm	10,5 / 15	11,5 / 12	12,5 / 8
VLT HT 2	59x80 cm	10,5 / 30	11,5 / 24	12,5 / 20
VLT HT 3	74x98 cm	10,5 / 48	11,5 / 35	12,5 / 35
VLT HT 4	75x104 cm	10,5 / 48	11,5 / 35	12,5 / 35
VLT HT 5	80x100 cm	10,5 / 48	11,5 / 35	12,5 / 35



Code	Flat Size (cm)	Punched Size (cm)
VLT STT 1	40 x 60 cm	40 x 60 cm
VLT STT 2	40 x 80 cm	40 x 80 cm
VLT STT 3	53 x 65 cm	53 x 65 cm
VLT STT 4	59 x 80 cm	59 x 80 cm
VLT STT 5	60 x 90 cm	60 x 90 cm
VLT STT 6	74 x 98 cm	74 x 98 cm
VLT STT 7	75 x 104 cm	75 x 104 cm
VLT STT 8	80 x 100 cm	80 x 100 cm

Code	Dimensions	60 Gr Sandviç Diameter / Number of Pocket	80 Gr Sandviç Diameter / Number of Pocket	100 Gr Sandviç Diameter / Number of Pocket
VLT SNT 1	40 x 60 cm	6,5 x 18,5 / 10	6,5 x 20,5 / 12	8 x 21,5 / 8
VLT SNT 2	59 x 80 cm	6,5 x 18,5 / 21	6,5 x 20,5 / 24	8 x 21,5 / 18
VLT SNT 3	74 x 98 cm	6,5 x 18,5 / 36	6,5 x 20,5 / 35	8 x 21,5 / 30
VLT SNT 4	75 x 104 cm	6,5 x 18,5 / 36	6,5 x 20,5 / 35	8 x 21,5 / 30
VLT SNT 5	80 x 100 cm	6,5 x 18,5 / 36	6,5 x 20,5 / 35	8 x 21,5 / 30





www.valentmachine.com.tr

VALENT

BAKERY EQUIPMENTS



+90 535 432 51 25 / Whatsapp
+90 553 156 01 25



Sancak Mah. Zambak Sk. No:9
Selcuklu/Konya / Turkey



meral@valentmachine.com.tr
ozgul@valentmachine.com.tr