



**MARJİNAL
MAKİNA**

Endüstriyel Hamur Açma Makinaları
Industrial Dough Sheeter Machines
Промышленные тестораскаточные машины
آلات فرد العجين الصناعية





MARJİNAL MAKİNA

Endüstriyel Hamur Açma Makinaları

1999 yılından 2015 yılı sonlarına kadar unlu mamuller sektöründe pazarlama faaliyetleriyle sektörde yer aldık. Sektörde ; hızlı, dinamik ve müşteri memnuniyetini ön planda tutan yapımızla adımızdan söz ettirdik.

Sektörde bir takım eksikliklerin ve noksanların olması, şikayetlerin de artması neticesinde; sektöre olan yakınlığımız ve araştırma geliştirme verdiğimiz önem, bizimde yapabilecek olduğumuz bir şeylerin olabileceğine ve sektöre fayda sağlayacağımıza inandık.

İmalat aşamasından başlayarak, üretimin en ince detayına kadar incelemelerimiz ile ar-ge çalışmalarımızla başladık. Heyecanlı, dinamik ve tecrübeli ekibimizle birlikte çalışmalarımızı tamamlayarak sıra dışı, özgün makinamızı ürettik.

Son teknolojiyle donatılmış, eşsiz dizaynı ve inanılmaz işlem hacmiyle MARJİNAL MAKİNA baklava ve tatlı üretiminde; sektörde yeni bir heyecan ve kalite getirecektir.

MARJINAL MACHINE - Industrial Dough Sheeter Machines

We carried out marketing activities in the sector of bakery products from 1999 to 2015. We made our mark in the sector owing to our structure prioritizing fast, dynamic and customer satisfaction.

As a result of our relation with the sector, importance attached to research and development and demands received, we believed that we could do something and could be beneficial for someone.

We began our R&D works by means of examinations starting from the stage of manufacturing to the production in depth. We completed our works with our excited, dynamic and experienced team and produced extraordinary, unique machine.

Marjinal Makine will introduce new excitement and quality to the sector in the field of baklava and dessert production by means of state of the art technology equipped, unique design and incredible processing volume.

Маржинал Макина - Промышленные тестораскаточные машины

С 1999 года до конца 2015 года компания осуществляла деятельность на по реализации в области хлебобулочного производства. Компания получила известность в отрасли благодаря быстрой, динамичной работе и клиентоориентированности.

Взаимоотношения с отраслью, значение, придаваемое НИОКР и поступающие предложения придали нам веру в наши возможности и нашу полезность для общества.

Мы начали работы по научным исследованиям и разработкам, изучая все тонкости дела производственного процесса. Завершив работы благодаря воодушевленному, динамичному и опытному коллективу, мы произвели свое собственное, оригинальное оборудование.

Оборудование Marjinal Makina, укомплектованное по последнему слову техники, отличающееся неповторимым дизайном и оперативностью, принесет в производство баклавы и десертов новую вежу и качество.

مارجینال للآلات- آلات فرد العجين الصناعية

بدأنا منذ عام 1999 وحتى نهايات عام 2015 بفعاليات التسويق في قطاع منتجات المعجنات. إنتاجنا في هذا القطاع يتحدث عن سياسة عملنا التي تضع السرعة والديناميكية ورضا الزبون في المقام الأول. نحن نؤمن بقدراتنا وبما سنقدمه من فائدة لهذا القطاع بسبب خبرتنا فيه واهتمامنا بدراسات البحث والتطوير. بدأنا بدراساتنا في البحث والتطوير بدءاً من مرحلة التصنيع وانتهاءً بمراقبتنا لأدق التفاصيل في جميع مراحل الإنتاج. وبكامل دراستنا هذه مع فريقنا الديناميكيو المتحمس ذي الخبرة الكبيرة، أنتجنا آلاتاً إستثنائية الفريدة.

شركة مارجينال للآلات، وعبر الحجم الهائل لعملها المجهز بأحدث أنواع التكنولوجيا وتصميمها الفريدة، تقوم بالجمع ما بين الجودة وبث روح جديدة في هذا القطاع في إنتاج البقلاوة والحلويات.

Makinalarımızın Ortak Özellikleri

- 1 Makinamız oklava ile elde açılan hamura eş değerde hamur çıkarır.
- 2 Çıkan yufkanın nem oranı ve mukavemeti el açmasıyla eş değer orantılıdır.
- 3 Çıkan yufka nem oranını ve kendine has özelliğini mukavemetiyle 12 saati aşkın zaman muhafaza edebilme özelliğine sahiptir.
- 4 Baklava çeşitleri ve tüm special ürünleri dilediğiniz çeşitlilikte geleneksel el açması ayarında birebir işleyebilme rahatlığı ve kolaylığı sağlar.
- 5 Görünüm ve lezzet açısından geleneksel baklava (el açması) lezzetine birebir sahip olur hayal ettiğiniz lezzetin tadıyla buluşabilirsiniz.
- 6 Makinamızın merdaneleri çalışır durumda, durdurulup tekrar çalıştırılması halinde ve tamamen durdurulduğunda merdanelerde kesin ve kat'i suretle terleme olmaz ve ürün performansını en üst seviyeye çıkararak artırır.
- 7 Merdaneleri süresiz olarak hamurlu ve hamursuz çalışabilme özelliğine sahip olmakla birlikte, bu çalışma esnasında merdanelerinde kesinlikle her hangi bir deformasyon söz konusu değildir.
- 8 Merdanelerimiz kaplama olmamakla beraber, özel bir alaşımla en üst seviyede mukavemetle imal edilmiştir.
- 9 Merdanelerimiz özel olarak tasarlanmış bıçak sistemiyle donatılmıştır. Merdanelerinin yüzeyleri otomatik sistemle kendi kendini bu özel bıçaklar sayesinde temizleme özelliğine sahiptir.
- 10 Açılan baklava hamurunun her bir noktasında aynı incelikte, inceliğiyle aynı eş değerde nem oranına sahiptir.
- 11 Makinamızın özelliğinden mütevellit "0,05" yufkanızı en ince haliyle işlenmesi için açarak, yırtılma, yıpranma, kuruma ve farklı bir deformasyon olmadan size itina ile açar. Dilediğiniz kadar yufkayı, standart bir şekilde rahatlıkla alabilirsiniz.
- 12 Makinamızda açılan yufkalarınızda hiç bir şekilde fire vermez ve özel olarak tasarlanmış nişasta ünitesi sayesinde üretiminiz esnasında yaklaşık olarak % 85 nişasta tasarrufuna sahip olursunuz.
- 13 Makinalarımız 1 saatte 100 kg hamur açar.
- 14 Makinanız kendine has özel tasarımıyla dizayn edilmiştir.
- 15 Merdanelerin kendi kendini temizleme özelliği vardır.
- 16 Makinamız süresiz olarak hamurlu ya da hamursuz çalışabilme özelliğine sahiptir.
- 17 Hamursuz da çalışabilme özelliği olan makinamızın merdanelerinde hiç bir şekilde deformasyon olması söz konusu değildir.
- 18 Özel olarak tasarlanmış soğutucu ünitesi sayesinde makinamızın merdaneleri, ısı kontrolü yaz ve kış stabil tutabilme özelliğine sahiptir.
- 19 Soğutucunuzun antifriz sıcaklığı -10 +40 °C derece arasında çalışabilme özelliğini vardır ve dijital termostatlara kontrolü sağlanabilir.
- 20 Makinamızda olası bir arıza durumunda pano üzerinde bulunan renkli acil arıza flaşörü devreye girerek makinaı durdurur ve arıza sinyali verir.
- 21 Ayrıca makinanın teknik servisinden uzakta olduğu yerlerde makinada herhangi bir arıza olabilmesi söz konusu olduğunda ,arızayı anında tespit edebilmek ve gidere bilmek için uzaktan bağlantı donanımı sağlanmıştır.

Common Features Of Our Machines

- 1 Our machine produces dough equivalent to dough rolled out.
- 2 Humidity rate and resistance of the pastry is equivalent to pastry rolled out
- 3 Pastry can preserve the humidity rate and specific feature for more than 12 hours by means of its resistance.
- 4 It provides the comfort and convenience of processing sorts of baklava and all Special Products in varieties desired and as equivalent to traditional rolling out.
- 5 It has the taste of Traditional Baklava (Rolled out) in terms of appearance and taste and you can find the taste you imagine.
- 6 Rollers of our machine do not experience bleeding in the event of operation, stopping and working again and stopping completely definitely and increase the performance of the product to the top level.
- 7 Rollers can be operated with and without dough for indefinite time and deformation does not occur in rollers during the operation.
- 8 Our rollers are not coated and are produced with the top level of resistance with special alloy.
- 9 Our rollers are equipped with specially designed blade system. Surfaces of our rollers have the feature of self-cleaning by means of automatic system and these special blades.
- 10 Baklava dough rolled out has the same thinness in every point and humidity rate same as the thinness.
- 11 Our machine can roll out "0,05" pastry in its thinnest form without tearing, wearing, drying and different deformation carefully. You can obtain pastry in the quantity you desire easily and in standard form.
- 12 Pastry rolled out by our machine is not reduced by wastage and by means of specially designed starch unit, you will save about 85% starch during the production.
- 13 Our machines can roll out 100 kg dough in 1 hour.
- 14 Your machine is designed by its specific design.
- 15 Rollers have the feature of self-cleaning.
- 16 Our machine can operate with or without dough for indefinite time.
- 17 Rollers of our machine which can work without dough are not deformed in any way.
- 18 Rollers of our machine have the features of temperature control, keeping it stable in winter and summer by means of specially designed cooler unit.
- 19 Anti freeze of your cooler can operate between -10 +40 °C and it can be controlled by digital thermostat.
- 20 In the event of a possible trouble, color emergency failure flasher on the panel will be active and stop the machine and indicate the failure signal.
- 21 Moreover, in the event of any trouble of the machine in the locations where they are far away from technical service, remote connection equipment is provided to determine the fault and repair it immediately.

Общие Характеристики Оборудования

مواصفات الآلة الخاصة بنا

- 1
- Наше оборудование замешивает тесто, эквивалентное тесту ручного раскатывания
- 2
- Влажность и прочность раскатанных листов эквивалентно листам ручного раската.
- 3
- Влажность и прочность раскатанных листов сохраняется на протяжении 12 часов.
- 4
- Оборудование позволяет легко раскатать тесто для баклавы и Особых десертов, качество которого не уступает ручному раскату.
- 5
- Внешний вид и вкус раскатанного на оборудовании теста совершенно идентично традиционному тесту для баклавы.
- 6
- Ни в коем случае не образуется конденсат на валиках при работе, остановке и повторном запуске и полной остановке оборудования, что позволяет добиться максимального качества и производительности
- 7
- Не деформируется при непрерывной работе тестораскаточных валиков с тестом или без теста.
- 8
- Отсутствие покрытия на валиках и специальный высокопрочный состав валиков позволяет достичь максимальной производительности оборудования
- 9
- Валики оборудованы специально разработанной системой ножей. Валики автоматически самоочищаются благодаря данной системе ножей
- 10
- Раскатанные тестопласты имеют равномерную тонкость и влажность по всей поверхности.
- 11
- Характеристикой оборудования является возможность раската пластов толщиной «0,05» без разрывов, высыхания и иных деформаций. Стандартный раскат необходимых пластов требуемого количества и качества
- 12
- Наше оборудование работает на безотходной основе, и благодаря специально разработанной секции для крахмала оборудование позволяет экономить до 85% крахмала.
- 13
- Производительность оборудования 100 кг теста в час
- 14
- Оборудование произведено в оригинальном дизайне
- 15
- Валики оснащены самоочищающейся системой
- 16
- Оборудование имеет возможность непрерывной работы с тестом или без теста
- 17
- Работа без теста не приводит к каким-либо деформациям валиков
- 18
- Специально разработанная охлаждающая секция позволяет фиксировать контроль тепла валиков в режиме «лето» и «зима».
- 19
- Охладитель позволяет работать оборудования при температуре -10 +40°C контроль которого осуществляется цифровым термостатом.
- 20
- Аварийная сигнализация на панели оборудования запускается при возникновении неисправности, останавливает оборудование и подает сигнал.
- 21
- Оборудование оснащено системой удаленного подключения, которая позволяет техническому сервису установить и устранить возможные неисправности

- 1
- تقوم آلتنا بفرد عجین یضاهي العجین المفرد يدوياً بواسطة المرقاق (أداة فرد العجین).
- 2
- إن نسبة رطوبة العجينة المفردة بالآلة ومقاومتها تتناسب مع مثيلاتها في العجينة المفردة يدوياً.
- 3
- تتميز العجينة المفردة بالآلة بقدرتها على الحفاظ على نسبة رطوبتها ومقاومتها التي تتميز بها لمدة تتجاوز 12 ساعة.
- 4
- توفر الآلة الراحة والسهولة في العمل بنفس مستوى الفرد اليدوي التقليدي لأنواع البقلاوة المختلفة ولأنواع التي ترغبون بها من كافة المنتجات الخاصة.
- 5
- تتميز عجینتها بأن طعمها یماثل طعم عجينة البقلاوة (المفردة يدوياً) التقليدية وذلك من ناحية اللذة والمظهر، وبإمكانكم الحصول على نفس الطعم اللذيذ الذي ترغبون به.
- 6
- عندما تكون مرقاقات آلتنا في حالة عمل، أو في حالة إيقاف وإعادة تشغيل، وعند إيقافها بشكل كامل، لا يظهر أي ارتشاح على المرقاقات، ويرتفع أداء المنتج عبر فرده بأعلى مستوى ممكن.
- 7
- تتميز مرقاقات الآلة بقدرتها على العمل لمدة غير محدودة بعجین أو بدون عجین، ولا يؤدي ذلك إلى حدوث أي تشوه للمرقاقات أثناء العمل.
- 8
- تم تصنيع مرقاقات آلتنا بخلیط معدني خاص غير مطلي لتكون مقاومتها عالية جداً.
- 9
- تم تجهيز مرقاقات آلتنا بنظام شفرات مصمم بشكل خاص. وتتميز آلتنا بفضل هذه الشفرات الخاصة بخاصية تنظيف أسطح المرقاقات بنفسها عبر نظام أوتوماتيكي.
- 10
- تتميز عجينة البقلاوة المفردة بالآلة بأن سماكتها واحدة في كل نقطة من نقاطها، وبنسبة الرطوبة نفسها.
- 11
- أحد ميزات آلتنا هي فرد العجينة الخاصة بكم بعناية بدون تقطيع أو تآكل أو تشويه أو جفاف أو اختلاف من أجل إلى أرق سماكة ممكنة «0,05». بإمكانكم الحصول على عجينة بالسماكة التي ترغبون بها وبشكل مريح.
- 12
- لا يتضاءل حجم العجينة التي يتم فردها بواسطة آلتنا أبداً، وبفضل وحدة النشاء المصممة خصيصاً في آلتنا، يكون بإمكانكم توفير النشاء بنسبة 85% تقريباً أثناء صنعكم للعجينة.
- 13
- تقوم آلتنا بفرد 100 كغ من العجین خلال 1 ساعة.
- 14
- تم تصميم آلتنا بتصميم خاص بها.
- 15
- يتوفر في المرقاقات ميزة التنظيف الذاتي.
- 16
- تتميز آلتنا بقدرتها على العمل لمدة غير محدودة بعجین أو بدون عجین.
- 17
- إن خاصية آلتنا بقدرتها على العمل بدون عجین لا تؤدي إلى أي تشوه في مرققاتها بأي شكل من الأشكال.
- 18
- تتميز مرقاقات آلتنا بقدرتها على التحكم بالحرارة في الصيف والشتاء، وذلك بفضل وحدة التبريد المصممة بشكل خاص.
- 19
- يتوفر في الآلة ميزة القدرة على العمل بدرجة حرارة تتراوح ما بين 10- +40°C درجة مئوية ووجود مضاد للتجمد في المبرد، ويوجد فيها ثرموستات رقمي للتحكم بدرجة الحرارة.
- 20
- في حال حدوث أي عطل في الآلة، يضيء واماض الطوارئ الموجود على اللوحة وتتوقف الآلة عن العمل، وتعطي الآلة إشارة عطل.
- 21
- الآلة عن العمل، وتعطي الآلة إشارة عطل.

Marjinal Endüstriyel Baklavalık Hamur Açma Makinası

Marjinal Industrial Baklava- Dough Sheeter Machines

Промышленная тестораскаточная машина для баклавы Marjinal

آلة مارجينال الصناعية لفرد عجينة البقلاوة



Teknik Detaylar

- Makina hamurlu ve hamursuz süresiz çalışabilir.
- Harici olarak soğutma ünitesi vardır.
- Nişastalama ünitesi sayesinde %80-85 tasarruf sağlar.
- Merdaneler çalışma esnasında kendini temizleyici ve sıyrıcı bıçaklar sayesinde temizler.
- Makina -10 °C /+40 °C ortam sıcaklığında çalışabilir.
- Merdanelerde hiçbir şekilde terleme olmaz.
- 0,05 mm – 1,2 mm aralığında hamurun standardına göre incelik alınır.
- Çıkan hamur 12 saat nemini kaybetmez.
- Makina uzaktan erişim sistemi sayesinde olası sorunlara anında müdahale edilir.

Technical Specifications

- The machine can operate with and without dough for indefinite time.
- It has external cooling unit.
- It achieves 80-85% saving by means of starching unit.
- Rollers clean themselves by means of self-cleaning and stripper blades during the operation.
- Machine can operate in the ambient temperature of -10°C/+40°C.
- Rollers do not experience bleeding in any way.
- Thinness in the range of 0,05 Mm-1,2 Mm can be achieved by the standard of the dough.
- Dough preserves its humidity for 12 hours.
- By means of remote access system, possible troubles can be responded immediately.

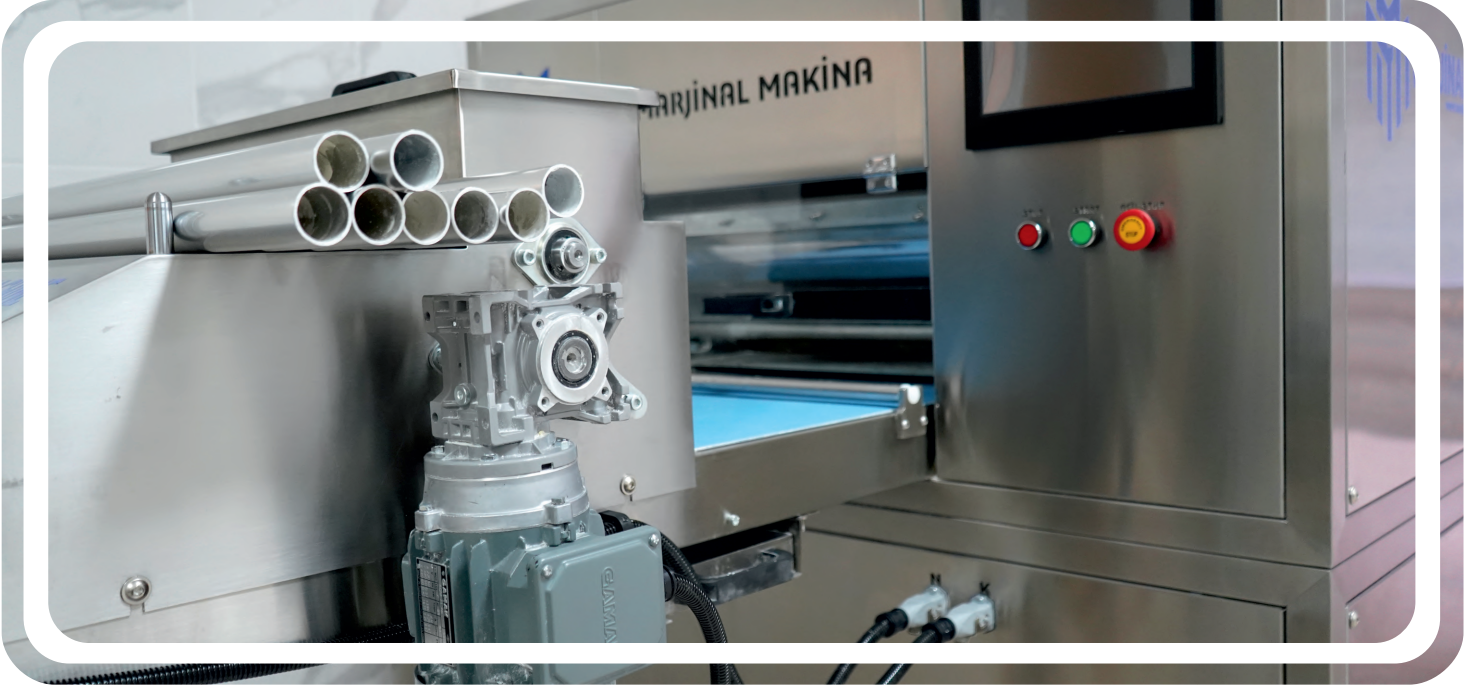


Технические характеристики

- Возможность работы с тестом и без теста
- Внешняя секция охлаждения
- Экономия 80-85% крахмала благодаря секции крахмализации
- Очистка валков системой ножей
- Оборудование работает при температуре среды $-10^{\circ}\text{C}/+40^{\circ}\text{C}$.
- Отсутствие конденсата на валиках
- Толщина раската теста от 0,05 мм до 1,2 мм
- Раскатанные пласты сохраняют влажность на протяжении 12 часов
- Благодаря системе удаленного подключения возможность оперативного вмешательства при неисправности

المواصفات الفنية

- ← الآلة قابلة للعمل لفترة غير محدودة بعجين وبدون عجين.
- ← يوجد في الآلة وحدة تبريد خارجية.
- ← توفر في النشاء بنسبة 80%-85% بفضل وحدة النشاء فيها.
- ← المرقاقات فيها تنظف نفسها تلقائياً أثناء العمل، وذلك بفضل الشفرات الكاشطة والمنظفة.
- ← الآلة قابلة للعمل في وسط درجة حرارته تتراوح بين $-10^{\circ}\text{C}/+40^{\circ}\text{C}$. درجة مثوية.
- ← لا يوجد ارتشاح في مرقاقات الآلة بأي شكل من الأشكال.
- ← تنتج الآلة عجينة بسماكات تتراوح ما بين 0,05 مم – 1,2 مم.
- ← العجينة المفرودة بواسطة الآلة لا تفقد رطوبتها لمدة 12 ساعة. (الآلة قابلة لإصلاح الأعطال فيها عن بعد بفضل نظام الوصول عن بعد فيها.



MRJ NORTH Baklavalık Hamur Açma Makinası

- Kapasite 100 kg hamurdur.
- Toplam güç 12 kw
- Ağırlık 1250 kg
- Boyutlar: uzunluk 3,30 x yükseklik 1,42 x genişlik 1,30
- Soğutma ünitesi 125x100x45

Большая тестораскаточная машина для баклавы MRJ NORTH

- Производительность 100 кг
- Энергопотребление 12 кВт
- Вес 1250 кг
- Размеры 3,30 X 1,42 X 1,30
- Охладитель 125x100x45

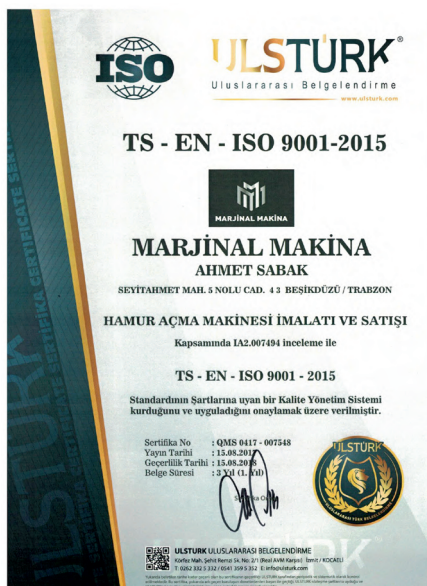
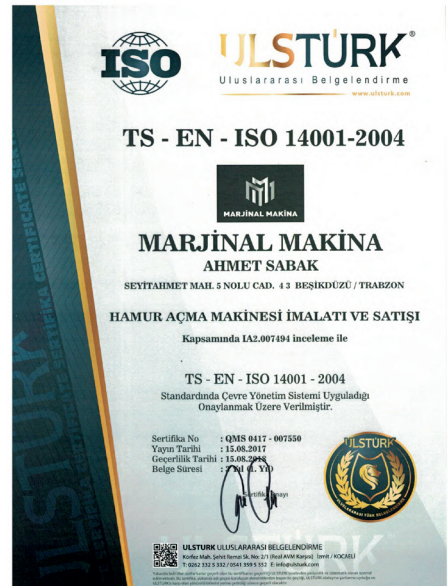
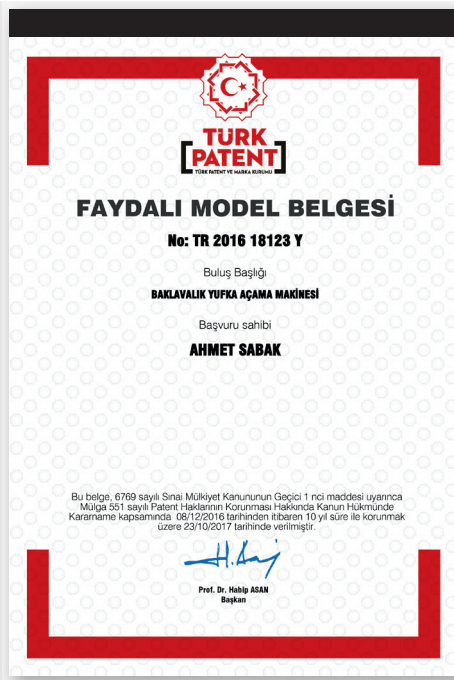
MRJ NORTH Baklava - Dough Sheeter Machine

- Capacity: 100 kg dough
- Total power: 12 Kw
- Weight: 1250 kg
- Dimensions length: 3,30 X height 1,42 X width 1,30
- Cooling unit: 125x100x45

آلة مرج شمال لفرد عجينة البقلاوة

- سعة العجين هي 100 كغ.
- استطاعتها الإجمالية 12 كيلو واط.
- وزنها 1250 كغ.
- أبعادها هي الطول 3,30 X الارتفاع 1,42 X العرض 1,30
- وحدة التبريد 125x100x45

SERTİFİKA VE KALİTE BELGELERİMİZ / CERTIFICATE AND QUALITY DOCUMENTS





**MARJİNAL
MAKİNA**



Erzurum Yolu Üzeri Deliklitaş Mevkii Bulak Mahallesi Dereboyu No: 16/2-7 Ortahisar - Trabzon / Turkey

T: 0090 462 872 0 222

E: info@marjinalmakina.com

E: export@marjinalmakina.com



facebook.com/marjinalmakina



instagram.com/marjinalmakina

www.marjinalmakina.com

Turkey
Discover
the potential