

NOKSWAY

BAKERY MACHINES



www.noksway.com

OVEN • KNEADING • DOUGH PROCESSING • AUXILIARY EQUIPMENT
FIRIN • YOĞURMA • HAMUR İŞLEME • YARDIMCI EKİPMANLAR

NOKSWAY



345°C
360°C
06:00





Noksway was founded by an experienced team with the aim of producing professional bread oven equipment that offers the perfect balance of flavor and functionality. We strive to deliver the highest quality products to our customers while innovating solutions and continually redefining industry standards.

Our company offers a wide range of products, from bread ovens to dough shaping machines and auxiliary equipment. Each of our products is expertly designed, crafted from durable materials, and rigorously tested to ensure optimal performance. We aim to become a trusted name in the industry with our user-friendly designs and reliable functionality, while providing flexible solutions to meet our customers' needs.

At Noksway, we not only manufacture equipment but also focus on providing solutions that help our customers grow their businesses. By offering customized solutions tailored to our customers' needs, we assist them in improving their operations and gaining a competitive edge.

While aiming to become a leading brand in the bread oven equipment industry, Noksway will continue to work passionately to add value to our customers and contribute to their success.

Noksway, lezzetin ve işlevin mükemmel uyumunu sunan profesyonel ekme k fırını ekipmanları üretmek üzere deneyimli bir ekip tarafından kurulmuştur. Müşterilerimize en yüksek kalitede ürünler sunarken yenilikçi çözümler geliştirmeyi ve sektör standartlarını sürekli olarak yeniden tanımlamayı amaçlıyoruz.

Firmamız, ekme k fırınlarından hamur şekillendirme makinelerine ve yardımcı ekipmanlara kadar geniş bir ürün yelpazesi sunmaktadır. Her bir ürünümüz, uzmanlıkla tasarlanmış, dayanıklı malzemelerden üretilmiş ve en iyi performansı sağlamak için titizlikle test edilmiştir. Müşterilerimizin ihtiyaçlarını karşılamak için esnek çözümler sunarken, kullanıcı dostu tasarımlarımız ve güvenilir işlevselliğimizle sektörde güvenilir bir isim olmayı hedefliyoruz.

Noksway olarak, sadece ekipman üretmekle kalmayıp aynı zamanda müşterilerimizin işlerini büyütmelerine yardımcı olacak çözümler sunmaya odaklanıyoruz. Müşterilerimizin ihtiyaçlarına uygun özelleştirilmiş çözümler sunarak işlerini geliştirmelerine ve rekabet avantajı elde etmelerine yardımcı oluyoruz.

Noksway, ekme k fırını ekipmanları alanında lider bir marka olmayı hedeflerken, müşterilerimize değer katmak ve onların başarısına katkıda bulunmak için tutkuyla çalışmaya devam edecektir.

www.noksway.com



Kusursuz pisirme

**PRECISION.
PASSION.
PERFECT
BAKE**

OVENS GROUP | FIRIN GRUBU

ROTARY OVEN

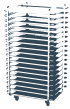
DÖNER FIRIN
NKF100

www.noksway.com



350°C

Max. temperature
Maksimum ısı



15-20

15-20 row oven trolley
15-20 sıralı fırın arabası



Optional
Dokunmatik
Touch Panel
Option

NOKSWAY
BAKERY MACHINES



ROTARY OVEN

DÖNER FIRIN

NKF100

Main features of NOKSWAY rotary oven; equal heat distribution, high efficiency operation and regular air circulation. With the cassette steam system, high levels of steam are produced and each product is provided with sufficient contact with steam. It provides faster recipe creation and ease of adjustment with the touch panel option.

NOKSWAY dönerli fırının başlıca özellikleri; eşit ısı dağılımı, yüksek verimli çalışması ve düzenli hava sirkülasyonudur. Kasetli buhar sistemi ile yüksek seviyede buhar üretilip her ürünün yeterince buhar ile teması sağlanır. Dokunmatik panel opsiyonu ile daha hızlı reçete oluşturma ve ayar yapma kolaylığı sağlar.



Model			NKF100	NKF150	NKF200
Capacity* (bread/8 hours)	Kapasite* (ekmek/8 saat)	adet/pcs	2500	3000	5000
Baking surface	Pişirme alanı	m ²	3,8 - 7,7	4,8 - 9,6	8 - 16
Number of tray	Tava sayısı	adet/pcs	8 - 15	10 - 18	10 - 20
Space between trays	Tava arası mesafe	mm	160 - 80	160 - 80	160 - 80
Tray size	Tepsi Ebadı	cm	60x80 60x90	60x80 60x90 74x98	80x100 75x104 74x98
Width (W)	Genişlik (W)	mm	1600	1600	1900
Lenght (L)	Uzunluk (L)	mm	2400	2400	2700
Height (H)	Yükseklik (H)	mm	2300	2500	2500
Electrical power	Elektrik gücü	kW	2,6	2,6	3,8
Heating capacity	Isıl Güç	kcal/saat	50000	60000	70000
Max. Temperature	Maks. ısı	°C		350	
Gas coupling pressure / Working pressure	Gaz bağlantı basıncı / Çalışma basıncı	mbar		300 / 50	
Electrical power for electrical model	Elektrikli Fırın için elektrik gücü	kW	51	59	70
Source of energy	Enerji Kaynakları		Elektrik, Doğalgaz, Dizel		
Weight of oven	Fırın ağırlığı	kg	1550	1950	2520
Control system	Kontrol sistemi		Analogue, Digital or Touch screen Manüel, Dijital veya Dokunmatik		
Energy consumption (maximum) / Yakıt Tüketimi (maksimum)					
Diesel (lt/hour)	Dizel (lt/saat)		5,7	6,8	8
Natural gas (m ³ /hour)	Doğal gaz (m ³ /saat)		6	7,2	8,4
LPG (l/hour)	LPG (lt/saat)		5	6	6,8

ROTARY OVEN

DÖNER ARABALI FIRIN

NKF15



www.noksway.com



2500

Bread/8 Hours
Ekmek/8 Saat



NOKSWAY
BAKERY MACHINES



ROTARY OVEN

DÖNER ARABALI FIRIN

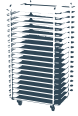
NKF15

Main features of NOKSWAY rotary trolley oven; equal heat distribution, high efficiency operation and regular air circulation. It enables the production of high capacity products with its 15-row oven trolley. It takes up little space and offers professional solutions for small spaces. It provides faster recipe creation and ease of adjustment with the touch panel option.

NOKSWAY döner arabalı fırının başlıca özellikleri; eşit ısı dağılımı, yüksek verimli çalışması ve düzenli hava sirkülasyonudur. 15 sıralı fırın arabası ile yüksek kapasitede ürün üretilmesini sağlar. Az yer kaplar, küçük mekanlar için profesyonel çözümler sunar. Dokunmatik panel opsiyonu ile daha hızlı reçete oluşturma ve ayar yapma kolaylığı sağlar.



350°C
Max. temperature
Maksimum ısı



15
15-row oven trolley
15 sıralı fırın arabası



MODEL

NKF15

Capacity* (bread/8 hours)	Kapasite* (ekmek/8 saat)	pcs-ad.	2500
Baking surface	Pişirme alanı	m ²	2,8 - 3,8
Number of trays	Tepsi sayısı	pcs-ad.	15
Space between trays	Tava arası mesafe	mm	150 - 80
Traysize	Tepsi Ebadı	mm	400x600
Width (W)	Genişlik (W)	mm	1200
Length (L1)	Uzunluk (L1)	mm	1650
Length (L)	Uzunluk (L)	mm	2150
Height (H)	Yükseklik (H)	mm	2000
Electrical power	Elektrik gücü	kW	34
Heating capacity	Isıl Güç	kcal/h	32000
Max. temperature	Maks. ısı	°C	350
Gas coupling pressure / Working pressure	Gaz bağlantı basıncı / Çalışma basıncı	mbar	300 / 50
Electric power for electrical model	Elektrikli Fırın için elektrik gücü	kW	34
Weight of oven	Fırın ağırlığı	kg	950

CONVECTION OVEN

KONVEKSİYONEL FIRIN
NKF10



www.noksway.com



1500

Bread/8 Hours
Ekmek/8 Saat



NOKSWAY
BAKERY MACHINES

CONVECTION OVEN

KONVEKSİYONEL FIRIN

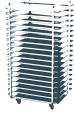
NKF10

Main features of NOKSWAY rotary convection oven; equal heat distribution, high efficiency operation and regular air circulation. With the cassette steam system, high levels of steam are produced and each product is provided with sufficient contact with steam. It provides faster recipe creation and ease of adjustment with the touch panel option.

NOKSWAY dönerli konveksiyonel fırının başlıca özellikleri; eşit ısı dağılımı, yüksek verimli çalışması ve düzenli hava sirkülasyonudur. Kasetli buhar sistemi ile yüksek seviyede buhar üretilip her ürünün yeterince buhar ile teması sağlanır. Dokunmatik panel opsiyonu ile daha hızlı reçete oluşturma ve ayar yapma kolaylığı sağlar.



350°C
 Max. temperature
 Maksimum ısı



10
 10-row oven trolley
 10 sıralı fırın arabası



Model	NKF10		
Number of tray	Tepsi Sayısı	pcs/Ad.	10
Dimensions of trays	Tepsi Ebadı	cm	40x60
Distance between trays	Tavalar arası mesafe	mm	90
Width (W)	Genişlik (W)	mm	850
Length (L)	Uzunluk (L)	mm	1250
Height (H)	Yükseklik (H)	mm	1250
Control systems	Kontrol sistemi	Analogue, Digital or Touch Screen Manuel, Dijital veya Dokunmatik	
Energy source	Enerji kaynağı	Electricity / Elektrik	
Electrical power	Elektrik gücü	kW	20
Voltage	Voltaj	V / Hz	380 / 50
Gas consumption / pressure	Gaz tüketimi / gaz basıncı	m ³ / (mbar)	-
Heating capacity	Isıl Güç	kcal/h	-
Weight of oven	Fırın ağırlığı	kg	225
Electrical power for fermentation cabinet	Mayalama kabini elektrik gücü	kW	1,5
Height of fermentation cabinet (H1)	Mayalandırma kabini yüksekliği (H1)	mm	600
Weight of fermentation cabinet	Mayalandırma kabini ağırlığı	kg	50

ELECTRICAL DECK OVEN

ELEKTRİKLİ KATLI FIRIN N-STONE



www.noksway.com



Stone Based
Taş Tabanlı



Each Floor Operates
Independently
Her Kat Bağımsız Çalışır

NOKSWAY
BAKERY MACHINES



ELECTRICAL DECK OVEN

ELEKTRİKLİ KATLI FIRIN

N-STONE

The major specification of deck oven is each deck can be operated independently. Temperature and the time of steam can be adjusted for each deck as per the request. Thus, it provides an opportunity to bake different sort of products in each deck. It is used with single deck also modular and according to need it can be added extra deck, chimney hood and fermentation cabinet.

Katlı Fırının (modüler fırın) özelliği her katın bağımsız çalışabilmesidir. Katlar taş tabanlı olduğundan ısıyı eşit olarak yayar. Sıcaklık (kat içi alt ve üst sıcaklığı) ve buhar zamanı her katta isteğe göre farklı ayarlanabilir. Böylece her katta farklı ürün pişirilebilir. Pişirme öncesi mayalanma için fırının altında sıcaklığı ve nemi ayarlanabilen mayalanma kabini vardır. Tek katlı kullanılabilir ve modüler olup ihtiyaca göre kat, davlumbaz ve mayalandırma kabini ilave edilmektedir.



Model			N-STONE-60	N-STONE-80	N-STONE-125
Width (W)	Genişlik (W)	mm	1100	1560	1560
Length (L)	Uzunluk (L)	mm	1400	1400	2530
Height (H)	Yükseklik (H)	mm	340	340	340
Inside width of oven	Fırın iç genişliği	mm	600	1250	1250
Inside length of oven	Fırın iç uzunluğu	mm	800	800	1250
Inside height of oven	Fırın iç yüksekliği	mm	210	210	210
Steam extraction Pipe	Buhar Baca Çıkışı Çap	cm	11,5	11,5	11,5
Number of tray in each deck (Dimension of trays)	Her kat için tava adedi (tava ebatları)	adet (cm)	2 (40x60)	4 (40x60)	6 (40x60)
Electrical power	Elektrik gücü	kW	4,5	7,3	9,5
Electrical Connection	Elektrik Bağlantısı		380 V / 3 Phase	380 V / 3 Phase	380 V / 3 Phase
Height of fermentation cabinet	Mayalandırma Kabini yüksekliği (H)	mm	700	700	700
Electrical power of fermentation cabinet	Mayalama kabini elektrik gücü	kW	3	4	4
Control system	Kontrol sistemi		Analogue, Digital or Touch screen Manuel, Digital veya Dokunmatik		
Weight of oven (1 deck)	Fırın Tek kat ağırlığı	kg	140	230	250
Weight of fermentation cabinet	Mayalandırma kabini ağırlığı	kg	125	175	175

TUNNEL OVEN

TÜNEL FIRIN
NOKSTUN



www.noksway.com



Certified Stone Based
Sertifikalı Taş Tabanlı

Independently controllable
upper and lower resistances
Bağımsız kontrol edilebilen
alt ve üst rezistanlar

NOKSWAY
BAKERY MACHINES


480°C

 Max. temperature
 Maksimum ısı

TUNNEL OVEN

TÜNEL FIRIN

NOKSTUN

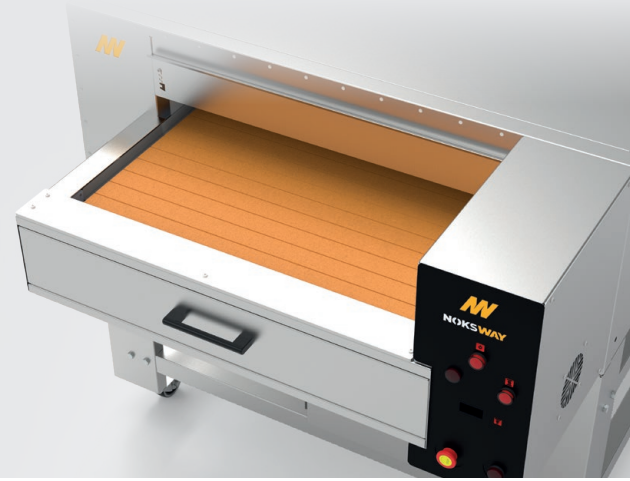
Main features of NOKSTUN Tunnel oven; It provides equal heat distribution and baking between 50 - 480 °C with independently controllable upper and lower resistances. You can reach a perfect baking quality with the speed-adjustable conveyor belt with forward and reverse functions, special cooking (Refractories) resistant to high temperatures and food-grade stones.

It provides easy operation with adjustable entry and exit curtains and removable crumb trays that facilitate cleaning.

NOKSTUN Tünel fırının başlıca özellikleri; eşit ısı dağılımı, bağımsız kontrol edilebilen alt ve üst rezistanslar ile 50 - 480 °C aralığında pişirme sağlar. İleri ve geri fonksiyonlu hızı ayarlanabilen konveyör bant, yüksek ısılara dayanıklı özel pişirme (Refrakter) ve gıdaya uygun taşları ile mükemmel bir pişirme kalitesine ulaşabilirsiniz. Ayarlanabilir giriş ve çıkış perdeleri ve temizliği kolaylaştıran çıkarılabilir kırıntı tepsi-leri ile kolay bir çalışma sağlar.



Model		NOKSTUN	
Baking surface	Pişirme alanı	m ²	1,56
Width (W)	Genişlik (W)	mm	1350
Length (L)	Uzunluk (L)	mm	2500
Height (H)	Yükseklik (H)	mm	1400
Electrical power	Elektrik gücü	kW	40
Max. temperature	Maks. ısı	°C	480
Weight of oven	Fırın ağırlığı	kg	550



LOADING CONVEYOR

YÜKLEME KONVEYÖRÜ

Model		NKS-LC	
Width (W)	Genişlik (W)	mm	1100
Length (L)	Uzunluk (L)	mm	1300
Height (H)	Yükseklik (H)	mm	1100-1600
Electrical power	Elektrik gücü	kW	0,18

*Loading Conveyor is Optional

*Yükleme Konveyörü Opsiyoneldir



TUNNEL OVEN

TÜNEL FIRIN NOKSTUN PRO



www.noksway.com



Certified Stone Based
Sertifikalı Taş Tabanlı

Independently controllable
upper and lower resistances
Bağımsız kontrol edilebilen
alt ve üst rezistanlar

NOKSWAY
BAKERY MACHINES


480°C

 Max. temperature
 Maksimum ısı

TUNNEL OVEN

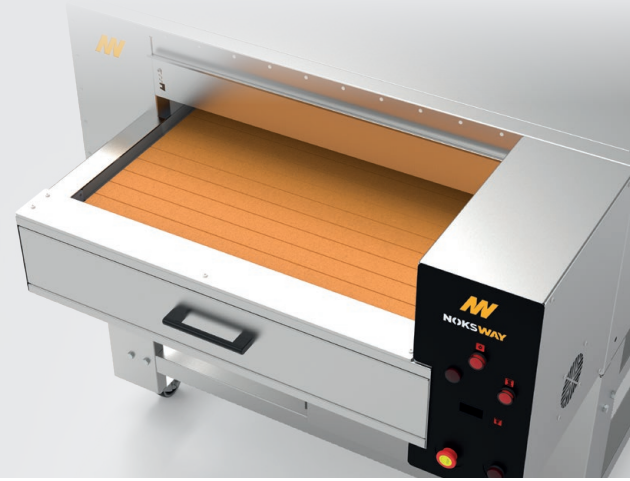
TÜNEL FIRIN NOKSTUN PRO

Main features of NOKSTUN Tunnel oven; It provides equal heat distribution and baking between 50 - 480 °C with independently controllable upper and lower resistances. You can reach a perfect baking quality with the speed-adjustable conveyor belt with forward and reverse functions, special cooking (Refractories) resistant to high temperatures and food-grade stones.

It provides easy operation with adjustable entry and exit curtains and removable crumb trays that facilitate cleaning.

NOKSTUN Tünel fırının başlıca özellikleri; eşit ısı dağılımı, bağımsız kontrol edilebilen alt ve üst rezistanslar ile 50 - 480 °C aralığında pişirme sağlar. İleri ve geri fonksiyonlu hızı ayarlanabilen konveyör bant, yüksek ısılara dayanıklı özel pişirme (Refrakter) ve gıdaya uygun taşları ile mükemmel bir pişirme kalitesine ulaşabilirsiniz. Ayarlanabilir giriş ve çıkış perdeleri ve temizliği kolaylaştıran çıkarılabilir kırıntı tepsi-leri ile kolay bir çalışma sağlar.

Model		NOKSTUN	
Baking surface	Pişirme alanı	m ²	3,12
Width (W)	Genişlik (W)	mm	1350
Length (L)	Uzunluk (L)	mm	4200
Height (H)	Yükseklik (H)	mm	1400
Electrical power	Elektrik gücü	kW	72
Max. temperature	Maks. ısı	°C	480
Weight of oven	Fırın ağırlığı	kg	900



LOADING CONVEYOR YÜKLEME KONVEYÖRÜ

Model		NKS-LC	
Width (W)	Genişlik (W)	mm	1100
Length (L)	Uzunluk (L)	mm	1300
Height (H)	Yükseklik (H)	mm	1100-1600
Electrical power	Elektrik gücü	kW	0,18

*Loading Conveyor is Optional

*Yükleme Konveyörü Opsiyoneldir





Kusursuz Karışım

**STRENGTH.
CONTROL.
FLAWLESS
MIX.**

KNEADING GROUP | YOĞURMA GRUBU

SPIRAL MIXER

SPIRAL MİKSER
NSP



www.noksway.com

Homogeneous
Dough Mixture
Homojen bir hamur
karışımı



NOKSWAY
BAKERY MACHINES

SPIRAL MIXER

SPİRAL MİKSER

NSP

A more homogeneous dough mixture is obtained with spiral mixer. Thus, the volume of the bread becomes larger. The machine can be operated manually or automatically and there are two time settings. The bowl, spiral arm and cutting blade are made of stainless steel. The boiler can be rotated in the opposite direction. Since it has a belt pulley drive system, it operates silently. There is a tap on the boiler for water inlet.

Spiral hamur yoğurma makineleri ile daha homojen bir hamur karışımı elde edilir. Böylece ekmeğin hacmi daha büyük olur. Makine manuel veya otomatik olarak çalıştırılabilir ve iki adet zaman ayarı mevcuttur. Kazan, spiral kol ve kesme bıçağı paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Kazan, ters istikamette döndürülebilir. Kayış kasnak tahrik sistemine sahip olduğundan sessiz çalışır. Su girişi için kazan üzerinde musluk bulunmaktadır.



Model			NSP40	NSP60	NSP100	NSP130	NSP160	NSP250
Flour capacity	Un kapasitesi	kg	25	35	62	80	100	150
Dough capacity	Hamur kapasitesi	kg	40	60	100	130	160	250
Bowl sizes (Øxh)	Kazan Ölçüleri (Øxh)	mm	530x300	600x360	700x370	800x400	900x420	1000x470
Bowl volume	Kazan hacmi	L	60	95	120	190	250	350
Width (W)	Genişlik (W)	mm	530	620	700	830	930	1030
Length (L)	Uzunluk (L)	mm	950	1130	1250	1330	1420	1570
Height (H)	Yükseklik (H)	mm	1070	1200	1250	1340	1440	1510
Electrical power	Elektrik gücü	kW	1,5 - 2,5	2,5 - 3,2	1,1 - 3,5 - 5,5	1,1 - 4 - 6	1,1 - 5,5 - 7,5	1,1 - 7,5 - 10
Weight of machine	Makine ağırlığı	kg	220	300	450	500	850	920

SPIRAL MIXER WITH LIFTING AND TILTING

KENDİNDEN KALDIR DEVİRLİ
SİRAL MİKSER
NSPD



www.noksway.com

Homogeneous
Dough Mixture
Homojen bir hamur
karışımı



NOKSWAY
BAKERY MACHINES

SPIRAL MIXER WITH LIFTING AND TILTING

KENDİNDEN KALDIR DEVİRLİ SİRİL MİKSER NSPD

The Lifting and tilting machine is designed to facilitate the discharge process by transferring the dough to another container, onto a table, or into the hopper of the dough cutting machine, thanks to its turning function in fixed bowl spiral mixers. The strong chassis, designed to prevent tipping, ensures that the machine remains securely in place and does not overturn.

While transferring the dough, it rotates counterclockwise, allowing for the complete and flawless transfer of the dough.

Additionally, thanks to this system, small and medium-sized businesses can achieve an economical solution.

Kendinden kaldır devir makinesi, sabit kazanlı spiral mikseri devirme işlevi sayesinde, hamuru başka bir kazana, sehpa üzerine ya da hamur kesme makinesinin hunisine aktararak, boşaltma işlemini kolaylaştırmak için tasarlanmıştır.

Devrilmeye karşı tasarlanan güçlü şase sayesinde, makinenin güvenli bir şekilde sabit durmasını ve devrilmemesini sağlar.

Hamur aktarımını sağlarken saat yönünün tersinde dönerek hamurun eksiksiz aktarılmasına olanak tanır.

Ayrıca bu sistem sayesinde küçük ve orta ölçekli işletmelerde ekonomik çözüm elde edilir.



Model

NSPD 160

NSPD 250

Flour capacity	Un kapasitesi	kg	100	150
Dough capacity	Hamur kapasitesi	kg	160	250
Bowl sizes (Øxh)	Kazan Ölçüleri (Øxh)	mm	900 x 470	1000 x 520
Bowl Rotation Speed	Kazan Dönüş Hızı	rpm / min	12	12
Bowl Rotation Speed	Spiral Dönüş Hızı	rpm / min	105 - 210	105 - 210
Width (W)	Genişlik (W)	mm		
Length (L)	Uzunluk (L)	mm		
Height (H)	Yükseklik (H)	mm		
Dough Discharging Height	Hamur Devirme Yüksekliği	mm		
Voltage	Voltaj	mm	THREEPHASE - 380 V - 50/60 HZ	
Electrical power	Elektrik gücü	kW		
Weight of machine	Makine ağırlığı	kg		

VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER

HAMUR KESME VE TARTMA
MAKİNESİ

NKS



www.noksway.com



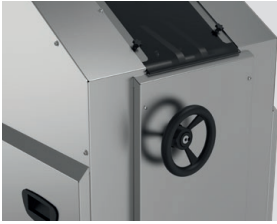
1800-2000pcs/h

Dough Capacity
Hamur Kapasitesi

NOKSWAY
BAKERY MACHINES

Our volumetric dough divider machine cuts the dough at the requested weight without pressing and harming the dough. All the surfaces contacting the dough are made of stainless steel. It cuts the dough with its own weight thanks to the vacuum generated by piston cylinder movement. All surfaces are lubricated with food grade oil.

Kesme-tartma makinesi hamuru sıkıştırmadan ve yıpratmadan istenilen gramaıda kesmektedir. Hamurun temas ettiği tüm yüzeyler paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Hamuru kendi ağırlığıyla pistonsilindir hareketiyle oluşturulan vakum sayesinde keser. Yağlama sistemi otomatik olarak çalışmaktadır. Böylece makinenin daha uzun ömürlü olması sağlanır. Tüm yüzeyler gıda uyumlu yağ ile yağlanır.



Automatic Weight Setting Option

Otomatik Gramaj Ayar Opsiyonu



Dough Cutting Weight Çalışma Aralığı (g)

NKS-60	NKS-70	NKS-80	NKS-90	NKS-100	NKS-110	NKS-120	NKS-130	NKS-150
(30-150)	(30 - 200)	(30-300)	(50-400)	(90-500)	(100 - 600)	(150-750)	(200 - 900)	(300-1250)

Model	Unit	NKS
Capacity	Kapasite	pcs/h
		1800 – 2000
Hopper capacity	Bunker kapasitesi	kg
		60 - 150
Width (W)	Genişlik (W)	mm
		650
Length (L1 / L)	Uzunluk (L1 / L)	mm
		1370 / 1780
Height (H)	Yükseklik (H)	mm
		1600
Height of dough exit (H1)	Hamur çıkış yüksekliği (H1)	mm
		960 ± 80 / 95
Weight adjusting system	Gramaj ayar sistemi	Analogue, Digital
Electrical power	Elektrik gücü	kW
		1,5
Weight of machine	Makine ağırlığı	kg
		420

VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER WITH DOUBLE PISTON

ÇİFT PİSTONLU HAMUR KESME
VE TARTMA MAKİNESİ

NKS-D



www.noksway.com



3600-4000pcs/h

Dough Capacity
Hamur Kapasitesi

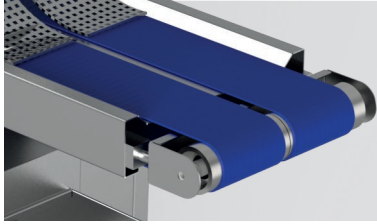
NOKSWAY
BAKERY MACHINES

VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER WITH DOUBLE PISTON

ÇİFT PİSTONLU HAMUR KESME VE TARTMA MAKİNESİ NKS-D

Our volumetric dough divider machine cuts the dough at the requested weight without pressing and harming the dough. All the surfaces contacting the dough are made of stainless steel. It cuts the dough with its own weight thanks to the vacuum generated by piston cylinder movement. All surfaces are lubricated with food grade oil.

Kesme-tartma makinesi hamuru sıkıştırmadan ve yıpratmadan istenilen gramajda kesmektedir. Hamurun temas ettiği tüm yüzeyler paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Hamuru kendi ağırlığıyla pistonsilindir hareketiyle oluşturulan vakum sayesinde keser. Yağlama sistemi otomatik olarak çalışmaktadır. Böylece makinenin daha uzun ömürlü olması sağlanır. Tüm yüzeyler gıda uyumlu yağ ile yağlanır.



Independent belt
speeds

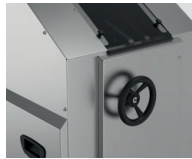
Birbirinden bağımsız
bant hızları

Dough Cutting Weight Çalışma Aralığı (g)

NKS-D-60
(30-150)

NKS-D-70
(30 - 200)

NKS-D-80
(30-300)



Automatic Weight
Setting Option

Otomatik Gramaj
Ayar Opsiyonu

Model	Unit	NKS-D
Capacity	Kapasite	pcs/h
		3600-4000
Hopper capacity	Bunker kapasitesi	kg
		60 - 150
Width (W)	Genişlik (W)	mm
		650
Length (L1 / L)	Uzunluk (L1 / L)	mm
		1370 / 1780
Height (H)	Yükseklik (H)	mm
		1600
Height of dough exit (H1)	Hamur çıkış yüksekliği (H1)	mm
		960 ± 80 / 95
Weight adjusting system	Gramaj ayar sistemi	Analogue, Digital
Electrical power	Elektrik gücü	kW
		1,5
Weight of machine	Makine ağırlığı	kg
		440

CONICAL ROUNDER

HAMUR YUVARLAMA MAKİNESİ

CR

www.noksway.com



2500pcs/h
Dough Capacity
Hamur Kapasitesi

NOKSWAY
BAKERY MACHINES



CONICAL ROUNDER

HAMUR YUVARLAMA MAKİNESİ

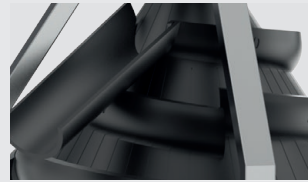
CR

Konik yuvarlama makinesi alüminyumdan üretilen bir konik ve etrafındaki spiral şeklinde dolaşan alüminyum kollar sayesinde hamura şekil verir. Bütün alüminyum aksam isteğe bağlı olarak teflonla kaplanabilir. Standart 30 gr ila 1500 gr arası 5 çeşit hamur şekil veren makine ve ayarlanan kollarla 200-1500 gr arası hamura şekil veren makine üretilmektedir.

The conical rounding machine shapes the dough thanks to a cone made of aluminum and aluminum arms circulating around it in a spiral shape. All aluminum parts can optionally be coated with Teflon. There are 5 types of dough shaping machines between standard 30 gr and 1500 gr and a machine that shapes 200-1500 gr dough with adjustable arms.

Dough rounding weight Yuvarlama aralığı (g)

CR-11M	CR-11	CR-12	CR-8
(30-250)	(100 - 600)	(200-800)	(300-1500)



Teflon Coating
Option
Teflon Kaplama
Seçeneği

Model

CR

Capacity	Kapasite	pcs/h	2500
Height of dough entry (H1)	Hamur giriş yüksekliği (H1)	mm	850
Height of dough exit (H2)	Hamur çıkış yüksekliği (H2)	mm	1000
Width (W)	Genişlik (W)	mm	950
Length (L)	Uzunluk (L)	mm	950
Height (H)	Yükseklik (H)	mm	1520
Electrical power	Elektrik gücü	kW	1,1
Weight of machine	Makine ağırlığı	kg	190

BELT ROUNDER

BANTLI YUVARLAMA

V-BELT



www.noksway.com



2500pcs/h

Dough Capacity
Hamur Kapasitesi

NOKSWAY
BAKERY MACHINES



BELT ROUNDER

BANTLI YUVARLAMA

V-BELT



Adjustable Belt
Ayarlanabilir bant

Geniş gramaj aralığında hamur yuvarlama işlemini başarıyla gerçekleştirebilir. %80'e varan su oranına sahip hamurları dahi yuvarlayabilme kapasitesine sahiptir. Tamamen paslanmaz çelikten üretilmiş olması sayesinde hijyenik ve dayanıklıdır. Ayarlanabilir bant hızı ile farklı üretim ihtiyaçlarına kolayca uyum sağlar.

It can successfully roll dough in a wide range of weights. It has the capacity to roll even doughs with up to 80% water content. Hygienic and durable thanks to its completely stainless steel construction. Easily adapts to different production needs with adjustable belt speed.

Model		V-BELT	
Rounding range	Yuvarlama aralığı	gr	150 - 2000
Width (W)	Genişlik (W)	mm	600
Length (L)	Uzunluk (L)	mm	1900
Height (H)	Yükseklik (H)	mm	1100
Electrical power	Elektrik gücü	kW	0,18 (x2)
Weight of machine	Makine ağırlığı	kg	150

INTERMEDIATE PROOFER

HAMUR DİNLENDİRME MAKİNESİ
NDM



www.noksway.com



1800-2000 pcs/h

Dough Capacity
Hamur Kapasitesi

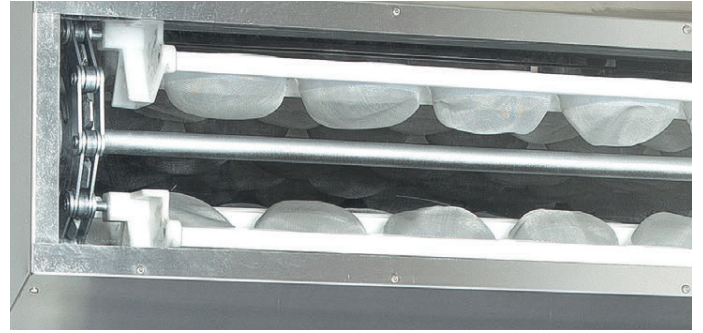
NOKSWAY
BAKERY MACHINES

INTERMEDIATE PROOFER

HAMUR DİNLENDİRME MAKİNESİ NDM

Dough proofing machine is manufactured as "proofing time adjustable. The main chassis, external covers and hangers are all made of stainless steel. There used removable plastic nets to facilitate the cleaning. The nets can carry 100-1500 gr of dough. The control panels are positioned in both sides to simplify the control of the machine. There are electricity sockets to run divider, rounder and moulder machines. The output chute is designed with slide system for both right and left outputs.

Hamur dinlendirme makinesi dinlendirme süresi talebine göre ayarlanabilir olarak üretilir. İskelet, şasi, dış kapaklar ve salıncaklar isteğe göre paslanmaz çelikten üretilmektedir. Temizlik için çıkarılabilen plastik fileler kullanılmıştır. Fileler 100-1500 gr hamuru taşıyabilmektedir. Makinanın kolay kumanda edilebilmesi için elektrik kontrol paneli yana konumlandırılmıştır. Kesme, yuvarlama ve şekil makinelerini çalıştırabilmek için elektrik panosunda prizler mevcuttur. Çıkış bandı sağ ve sol çıkışlar için kayar mekanizmalı olarak konumlandırılmıştır.



Model			NDM 152	NDM 240	NDM 280 and above
Number of bowl	Tas sayısı	pcs/Ad.	152	240	280 / above
Proofing weight	Dinlendirme aralığı	g	100 - 1500	100 - 1500	100 -1500
Proofing time	Dinlendirme Süresi	min	6	4	8,5
Capacity	Kapasite	pcs/h - Ad/S	1800 - 2000	1800 - 2000	1800 -2000
Width (W)	Genişlik (W)	mm	1680	1680	1680
Length (L)	Uzunluk (L)	mm	1150	1700	1700
Height (H)	Yükseklik (H)	mm	2250	2250	2250
Height of dough entry (H1)	Hamur giriş yüksekliği (H1)	mm	930 ± 20	930 ± 20	930 ± 20
Height of dough exit (H2)	Hamur çıkış yüksekliği (H2)	mm	1150 ± 100	1150 ± 100	1150 ± 100
Electrical power	Elektrik gücü	kW	0,55	0,55	0,55
Weight of machine	Makine ağırlığı	kg	450	490	520

MOULDER MACHINE

HAMUR ŞEKİL VERME MAKİNESİ

NKS



www.noksway.com



2500pcs/h

Dough Capacity
Hamur Kapasitesi

NOKSWAY
BAKERY MACHINES



MOULDER MACHINE

HAMUR ŞEKİL VERME MAKİNESİ

NKS

It shapes the dough, which is sheeted by the help of two polyamide rollers, at any length and thickness by the means of 2 or 4 cushions. The roller can be adjusted between 0-30 mm without restriction. There is a spring scraping mechanism made of stainless steel on the roller. The dough can be shaped at 420 mm length thanks to adjustable roller group. The folding chain and its component are made of stainless steel. It has 2500 pieces of dough shaping capacity per hour and the feature of processing 100-1200 gr dough.

2 veya 4 adet polyamid merdane yardımıyla pide şeklinde açtığı hamurlara yastık vasıtası ile istenilen boy ve kalınlıkta şekil verir. Merdane ayarı 0-30 mm arasında kademeli olarak değiştirilir. Merdaneler üzerinde hamurun yapışmaması için yaylı sıyırma mekanizması bulunur. Polyesterden dokunmuş ve mukavemeti artırılmış uzun ömürlü taşıma bandı ve ayarlanabilir merdane grubu sayesinde hamura 420 mm uzunluğunda şekil verilebilir. Katlama zinciri ve aksamı paslanmaz çelikten imal edilir. Saatte 2500 hamur şekillendirme kapasitesi ve 100-1200 gr hamuru işleyebilme özelliği vardır.

Model			NKS41	NKS42
Capacity	Kapasite	pcs/h - Ad./S.	2500	2500
Dough moulding weight	Şekil verme aralığı	g	100 - 1200	100 - 1200
Number of pressing board	Yastık sayısı	pcs	1	2
Number of rollers	Merdane sayısı	pcs	2	4
Width of conveyor belt	Bant genişliği	mm	400	400
Width (W)	Genişlik (W)	mm	650	650
Length (L)	Uzunluk (L)	mm		
Length (L1)	Uzunluk (L1)	mm	1850	1850
Length of pressing board(s)	Yastık(lar) uzunluğu (L2)	mm	1100	630 + 450
Height (H)	Yükseklik (H)	mm	1200	1200
Height of dough entry (H1)	Hamur giriş yüksekliği (H1)	mm	1100	1100
Height of dough exit (H2)	Hamur çıkış yüksekliği (H2)	mm	640	640
Electrical power	Elektrik gücü	kW	1,1	1,1
Weight of machine	Makine ağırlığı	kg	240	260
Dough centering flaps	Hamur merkezleme sistemi		On request - Talep üzerine	

LONG MOULDER MACHINE

UZUN ŞEKİL VERME MAKİNESİ

NKS600



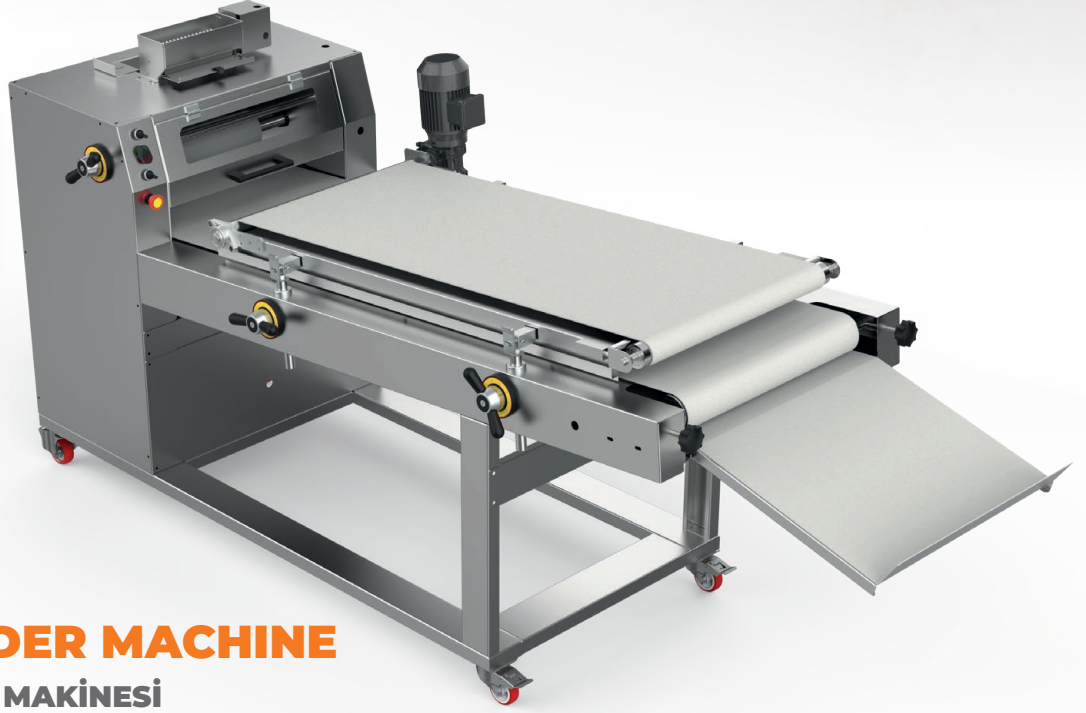
www.noksway.com



2500pcs/h

Dough Capacity
Hamur Kapasitesi

NOKSWAY
BAKERY MACHINES



LONG MOULDER MACHINE

UZUN ŞEKİL VERME MAKİNESİ

NKS600

Noksway uzun şekil verme makinası her türlü unlu mamule 2 veya 4 adet gıda işleme-ye uygun yapışmaz özel hamur ezme merdaneleriyle açtığı hamurlara yastık vasıtası ve hamur boyu ayar mekanizmasıyla istenilen boy ve kalınlıkta şekil verir. Hamur katlama zinciri ve merdane hamur sıyracağı mevcuttur. Polyesterden dokunmuş gıda işleme-ye uygun mukavemeti arttırılmış uzun ömürlü taşıma bandı ve ayarlanabilir merdane grubu sayesinde hamura 600 mm uzunluğunda şekil verilebilir. Baskı tablası ayarlanabilmektedir ve temizlik için, olduğu yerde geriye doğru kolaylıkla açılabilir. Hamur merkezleme kanatları sayesinde (ayarlanabilir) hamurun bantta merkezli bir şekilde hareketini sağlar. Tamamen paslanmaz çelikten imal edilmektedir. Tekerlekleri sayesinde istenilen yere rahatlıkla hareketi sağlanır. Temizlik ve bakımı çok kolaydır. Bu makina tava ekmeği ve küçük baget ekmeği dahil her çeşit ekme- hamurunu işleyebilecek özelliğindedir.

Noksway dough moulder shapes the dough, which is opened up very flat by the help of four polyamide rollers, at any length and thickness. The roller can be adjusted. There is a spring scraping mechanism made of stainless steel on the roller. The dough can be shaped at 600 mm length due to the polyester woven and resistance increasing long-life conveying bands and adjustable roller group. This machine is suitable for all dough pieces, including tin bread and baguette. All rollers are equipped with nylon scrapers which are fixed to the frame. The curling chain is made from stainless steel. Pressing band is adjustable. Speed of upper pressure conveyor belt can be adjusted.

Model

NKS600

Kapasite	Capacity	pcs/h - Ad./S.	2500
Şekil verme aralığı	Dough moulding weight	g	100 - 1300
Yastık sayısı	Number of pressing board	pcs	1
Merdane sayısı	Number of rollers	pcs	4
Bant genişliği	Width of conveyor belt	mm	600
Genişlik (W)	Width (W)	mm	1000
Uzunluk (L)	Length (L)	mm	2350
Uzunluk (L1)	Length (L1)	mm	2900
Yastık(lar) uzunluğu (L2)	Length of pressing board(s)	mm	1250
Yükseklik (H)	Height (H)	mm	1200
Hamur giriş yüksekliği (H1)	Height of dough entry (H1)	mm	1180
Hamur çıkış yüksekliği (H2)	Height of dough exit (H2)	mm	650
Elektrik gücü	Electrical power	kW	1,1
Makine ağırlığı	Weight of machine	kg	550

AUTOMATIC BREAD SLICING MACHINE

OTOMATİK BANTLI
EKMEK DİLİMLEME MAKİNESİ
NK



www.noksway.com



1500pcs/h

Slicing Capacity
Dilimleme Kapasitesi

NOKSWAY
BAKERY MACHINES



AUTOMATIC BREAD SLICING MACHINE

OTOMATİK BANTLI EKMEK DİLİMLEME MAKİNESİ NK

Designed to meet the slicing and bagging needs of large-scale businesses. Breads placed on the conveyor are continuously sliced as they push one another forward, ensuring uninterrupted operation. Since there is no pressing or pushing mechanism, the top and rear of the bread are not deformed. Thanks to the adjustable conveyor speed, slicing can be performed at the desired rate, and the distance between the two conveyors is automatically adjusted according to the shape, firmness, and height of the bread.

To facilitate bagging of the sliced bread, the machine is equipped with a fan-assisted bag opening unit. The bag is opened with air, allowing the sliced bread to be easily inserted manually. All parts in contact with bread are manufactured from food-grade materials. The machine operates quietly and without vibration. Its wheels allow easy transportation to the desired location. A speed control system is available. The blades are made of special stainless and food-compatible materials. The machine is equipped with high-level safety features.

Büyük ölçekli işletmelerin dilimleme ve poşetleme işlevini karşılayabilmesi için tasarlanmıştır. Bant üzerine konulan ekmeğin birbiri iterek aralıklı dilimlemeyi sağlar Baskı ve itici olmadığından ekmeğin üstü ve arkası deforme olmaz. Bant hız ayarı sayesinde istenilen hızda kesim yapılabilir ve iki bant arası, ekmeğin şekline, sertliğine ve yüksekliğine göre otomatik ayarlanabilir. Dilimlenen ekmeğin poşetleyebilmek için makineye poşetin ağzını açmak için fanlı poşet üfleme aparatı takılmaktadır ve havayla açılan poşete dilimlenen ekmeğin el ile itilerek poşete rahatlıkla konulabilir Ekmeğin temas eden tüm bölgeler gıdaya uygun malzemelerden imal edilmiştir. Sessiz ve titreşimsiz çalışır. Tekerlekleri sayesinde istenilen yere kolayca taşınabilir. Hız kontrol sistemi mevcuttur. Bıçaklar özel paslanmaz ve gıdaya uyumlu malzemeden üretilmiştir. Makina yüksek emniyet tertibatıyla donatılmıştır.

Model

NK

Capacity	Kapasite	pcs/h	1500
Thickness of slice	Dilim kalınlığı	mm	11 16
Number of knife	Bıçak sayısı	pcs	44 - 28
Max. bread length	Maks.ekmek uzunluğu	mm	450
Bread height (min. - max.)	Ekmeğin yüksekliği (min. - maks.)	mm	60-145
Width (W)	Genişlik (W)	mm	630
Length (L)	Uzunluk (L)	mm	1700
Height (H)	Yükseklik (H)	mm	1300
Electrical power (220V / 380V)	Elektrik gücü (220V / 380V)	kW	1,21
Weight of machine	Makine ağırlığı	kg	350

BREAD SLICING MACHINE

EKMEK DİLİMLEME MAKİNESİ
NKS



www.noksway.com



500pcs/h

Slicing Capacity
Dilimleme Kapasitesi

NOKSWAY
BAKERY MACHINES



BREAD SLICING MACHINE

EKMEK DİLİMLEME MAKİNESİ NKS

It slices all sizes of bread at equal thickness. An easy and sensitive setting can be done as per the type and thickness of the bread. The surfaces contacting the bread are made of stainless steel. Thanks to its wheels, it can be moved to any place and its place can be changed. It operates very quietly and without vibration. It is very simple to clean it and it occupies little space. The machine can be produced in mono-phase or tri-phase as per the request

Her ebatta ekmeği eşit kalınlıkta dilimler. Ekmeğin cins ve kalınlığına göre kolay ve hassas ayar yapılabilir. Ekmeđle temas eden yüzeyler paslanmaz çelikten üretilmiştir. Tekerlekleri sayesinde istenilen yere kolayca taşınır ve yer değiştirilebilir. Sessiz ve titreşimsiz çalışır. Temizliği kolay olup az yer kaplar.

Model			NKS SLICER-48	NKS SLICER-38
Capacity	Kapasite	pcs/h	500	500
Thickness of slice	Dilim kalınlığı	mm	11 - 16	11 - 16
Number of knife	Bıçak sayısı	pcs	44 - 28	44 - 28
Max. bread length	Maks.ekmek uzunluğu	mm	480	380
Bread height (min. - max.)	Ekmeđ yüksekliği (min. - maks.)	mm	50 - 160	50 - 150
Width (W)	Genişlik (W)	mm	650	550
Length (L)	Uzunluk (L)	mm	820	680
Height (H)	Yükseklik (H)	mm	1200	670
Electrical power (220V / 380V)	Elektrik gücü (220V / 380V)	kW	0,55	0,37
Weight of machine	Makine ağırlığı	kg	160	105

CLIMATOR UNIT

KLİMA ÜNİTESİ

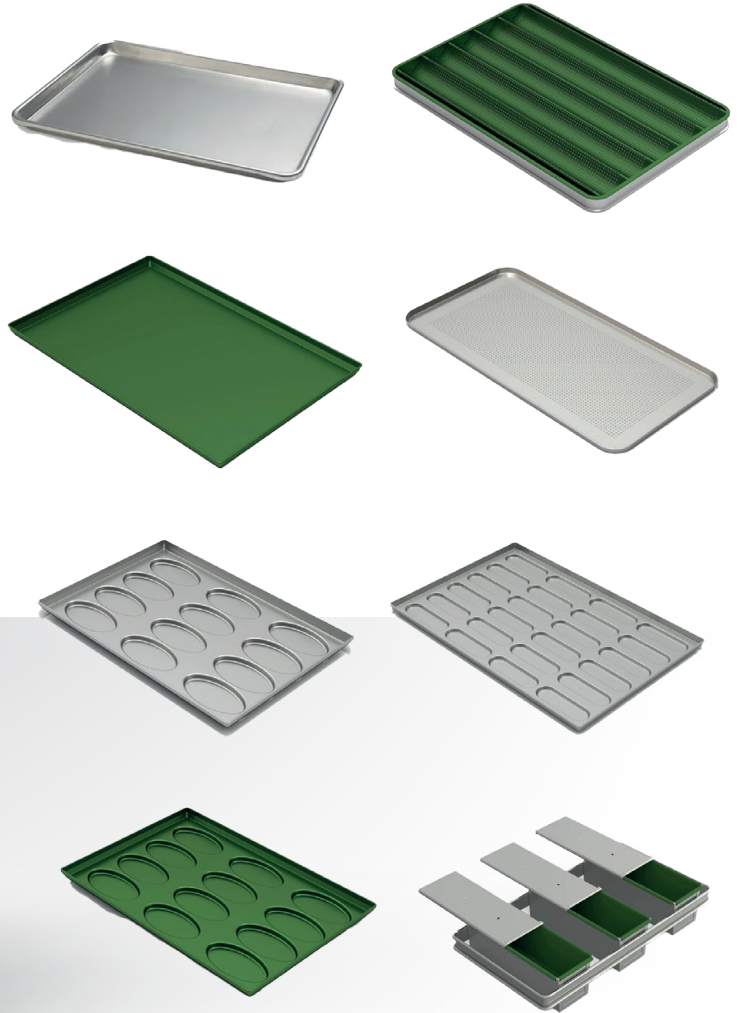
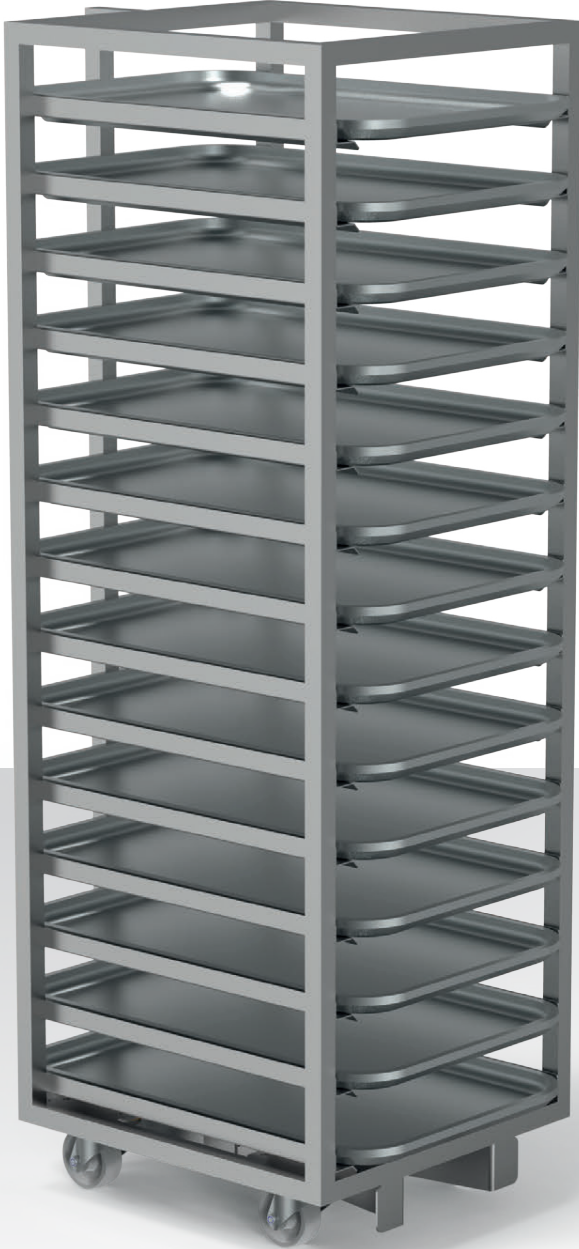


Climator unit ensures optimum and exact humidity and temperature for quality bread production. This unit has a special steam producer and steam quantity can be arranged as an automatically thus long life and durability of climator unit is provided. The air sucking by fan which is located on top of the device is blown toward to fermentation chamber as mixing with heat and humidity. Control panel is separated from the device and it can be plugged on existing chambers. Its weight is 50 kg and humidity gap is 9660 RH / 9695 RH and heating gap is +20 C/+50 C. Capacity of this device is 10 m³/ hour. Electric power is 6,5 kw

Klima üniteleri, kaliteli ekmek üretimi için gerekli olan uygun değerdeki sıcaklık ve nem üretimini gerçekleştirir. Bu ünite özel bir buhar üretme sistemine sahip olup elektronik olarak buhar miktarı ayarlanmaktadır. Böylece klima cihazının dayanıklı ve uzun ömürlü olması sağlanmaktadır. Üst tarafta bulunan fan sayesinde ortamdan emilen hava cihaz tarafından üretilen ısı ve nem ile karıştırılarak maya odasına üflenmektedir. Kumanda paneli cihazdan ayrıdır. Mevcut kabinlere monte edilebilir. Ağırlığı 50 kg olup, nem aralığı : % 60 RH / % 95 RH ve ısıtma aralığı + 20 C/ +50 C. Kapasite 10 m³/ saattir. Elektrik gücü : 6,5 kw dir.

TROLLEY / TRAY

FIRIN ARABALALARI TAVALAR





www.medyakim.com

NOKSWAY

BAKERY MACHINES

Fevzi akmak Mah. 10758. Sok. No: 25/H Karatay / Konya / TÜRKİYE

E-Mail: info@noksway.com - export@noksway.com • Tel: +90 545 726 30 31

www.noksway.com

