

www.matasmakina.com

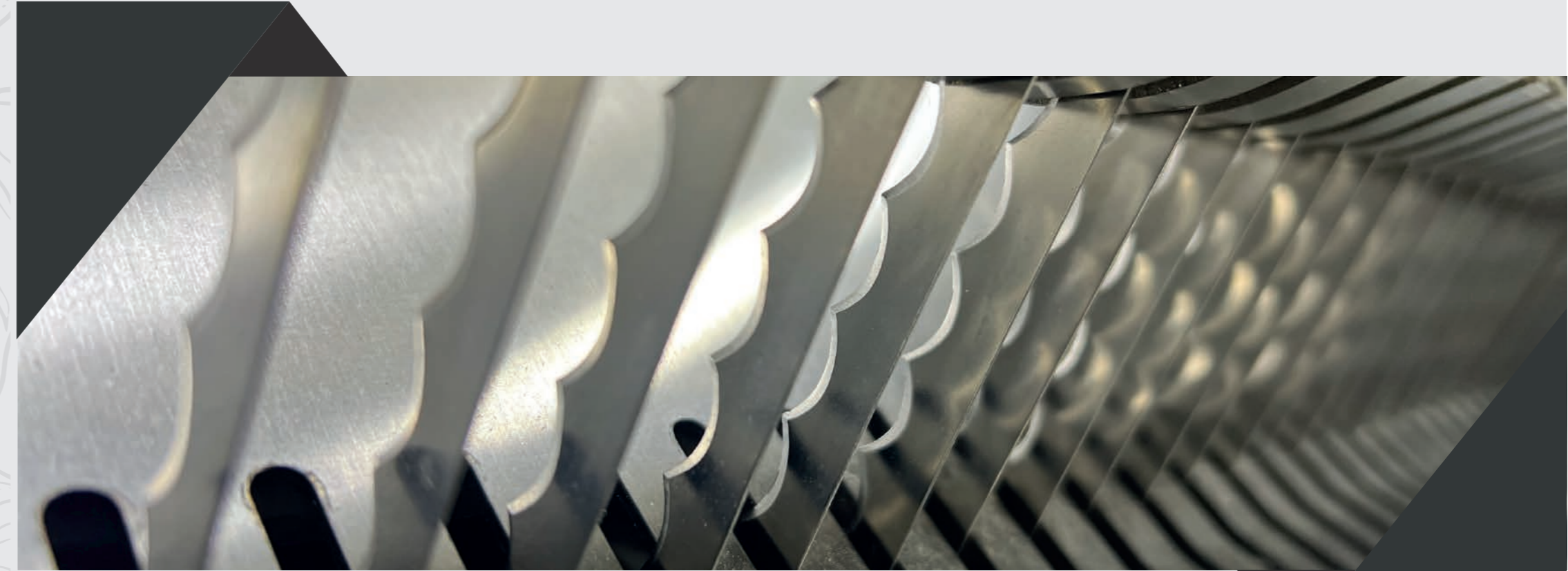


İşinizi Kolaylaştırır | Make Your Job Easier

MATAŞ MAKİNA

Firmamız 1987 yılında Halil EFE tarafından kurulmuştur. Fırın ve pastane makineleri imalatında uzman kadrosuyla sektöre hizmet vermektedir. MATAŞ, üretmekte olduğu Ekmek Dilimleme, Planet Mikser, Spiral Mikser ve Hamur Yoğurma makinelerinde yurt içi pazarında kendisini kanıtlamış, yurt dışı pazarında 37 yıllık tecrübe ile %70 ihracat oranı ile yaklaşık 85 ülkeye hizmet etmektedir. Ürünlerde müşteri memnuniyetini esas alan kuruluşumuz bu doğrultuda çalışmalarını sürdürmektedir. MATAŞ Gıda Makinaları ar-ge çalışmalarıyla en iyiyi, en güzeli yapmanın arayışı içindedir. Genç, dinamik, katılımcı kadromuzla hedeflerimize doğru ve emin adımlarla ilerlemeye devam edilecektir. MATAŞ ailesi olarak; bize duyduğunuz güveni, yaptığımız yatırımların en büyüğü olarak görüyoruz. Müşterilerimizin ihtiyacı olan ekipmanları yüksek çeşitlilik ve kalite standartları ile hizmetlerine sunuyoruz.

Our company was founded in 1987 by Halil EFE. It serves the sector with its expert staff in the manufacturing of bakery and patisserie machines. MATAŞ has proven itself in the domestic market with the Bread Slicers, Planetary Mixers, Spiral Mixers and Dough Kneading machines it produces, and serves approximately 85 countries with 70% export rate in the foreign market with 37 years of experience. Our organization, which bases its products on customer satisfaction, continues its work in this direction. MATAŞ Food Machinery is in search of making the best and most beautiful with its R&D studies. We will continue to take firm and confident steps towards our goals with our young, dynamic and participatory staff. As MATAŞ family; We see your trust in us as the greatest investment we make. We offer the equipment our customers need with high diversity and quality standards.



EKMEK DİLİMLEME GRUBU
BREAD SLICER GROUP

EFE 01
SET ÜSTÜ MANUEL
TABLE TOP MANUAL



500
310 (a)
X 480 (b)
X 155 (h)
0,37 kW
220 V

Renk | Color



EFE 02
SET ÜSTÜ OTO. KAPAKLI
TABLE TOP AUTO. BY COVER



250
310 (a)
X 480 (b)
X 155 (h)
0,37 kW
220 V

Renk | Color



EFE 02-1
SET ÜSTÜ OTO. SENSÖRLÜ
TABLE TOP AUTO. BY SENSOR



350
310 (a)
X 480 (b)
X 155 (h)
0,37 kW
220 V

Renk | Color



EFE 03
PRATİKO MANUEL
PRATICO MANUAL



500
335 (a)
X 480 (b)
X 155 (h)
0,37 kW
220 V

Renk | Color



EFE 04
PRATİKO OTO. KAPAKLI
PRATICO AUTO. BY COVER



250
335 (a)
X 480 (b)
X 155 (h)
0,37 kW
220 V

Renk | Color



EFE 04-1
PRATİKO OTO. SENSÖRLÜ
PRATICO AUTO. BY SENSOR



350
335 (a)
X 480 (b)
X 155 (h)
0,37 kW
220 V

Renk | Color



EFE 05
PRATİKO SELF SERVİS
PRATICO SELF SERVICE

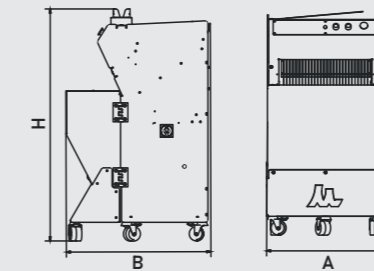
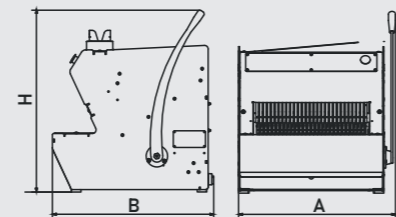


250
310 (a)
X 480 (b)
X 155 (h)
0,37 kW
220 V

Renk | Color



	EFE 01	EFE 02	EFE 02-1
A	670 mm	610 mm	610 mm
B	760 mm	760 mm	760 mm
H	800 mm	880 mm	720 mm



	EFE 03	EFE 04	EFE 04-1	EFE 05
A	705 mm	680 mm	680 mm	680 mm
B	790 mm	790 mm	790 mm	793 mm
H	1310 mm	1400 mm	1200 mm	1369 mm

EFE 06
ECO MANUEL
ECO MANUAL



500 125 kg
 260 (a) X 480 (b) X 155 (h) 0,37 kW 220 V

Renk | Color



EFE 06-1
SLİM ECO MANUEL
SLIM ECO MANUAL



400 105 kg
 260 (a) X 340 (b) X 150 (h) 0,37 kW 220 V

Renk | Color



EFE 06-2
SLİM ECO OTOMATİK SENSÖRLÜ
SLIM ECO AUTO. BY SENSOR



250 100 kg
 260 (a) X 340 (b) X 150 (h) 0,37 kW 220 V

Renk | Color



EFE 07
TRABZON MANUEL
TRABZON MANUAL



500 150 kg
 380 (a) X 480 (b) X 180 (h) 0,37 kW 220 V

Renk | Color



EFE 08
YATAY BİÇAKLI MANUEL
HORIZONTAL MANUAL



500 150 kg
 330 (a) X 480 (b) X 180 (h) 0,37 kW 220 V

Renk | Color



EFE 08-1
YATAY BİÇAKLI OTO. SENSÖRLÜ
HORIZONTAL AUTO. BY SENSOR



250 156 kg
 330 (a) X 480 (b) X 180 (h) 0,37 kW 220 V

Renk | Color



EFE 09
HERCÜLES
HERCULES



1500 332 kg
 330 (a) X 480 (b) X 170 (h) 1-2 kW 380 V

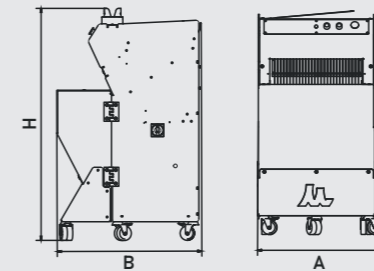
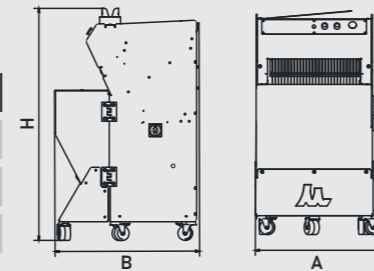
Renk | Color



PKM 01
PNOMATİK KLİPS MAKİNESİ
PNEUMATIC CLIPS MACHINE



	EFE 06	EFE 06-1	EFE 06-2	EFE 07
A	720 mm	580 mm	480 mm	780 mm
B	750 mm	750 mm	750 mm	895 mm
H	1145 mm	1145 mm	1145 mm	1200 mm



	EFE 08	EFE 08-1	EFE 09
A	720 mm	640 mm	1325 mm
B	895 mm	900 mm	2425 mm
H	1200 mm	1200 mm	1350 mm

FARK YARATAN TASARIM !

DESIGN THAT MAKES A DIFFERENCE!

Yeni tasarım SİRAL KOL VE ÇAPA hassasiyetle ayarlanan detayları ile yoğurma kalitesinde farklı bir kazanım sağlamaktadır. Biliyoruz ki kaliteli bir son ürünün anahtarı yoğurmada başlar. İyi bir yoğurma makinesi üretimdeki birçok sorunu ortadan kaldırmaktadır. Mataş Spiral Mikser ile kaliteli ürünler üretmek farklılığını oluşturacaktır.

- Yoğurma sırasında sürtünmeden oluşan ısı oluşumunu minimum da tutarak hamuru daha az ısıtır.
- Özel tasarım spiral çapa ve kolu sayesinde hamur homojen yoğrulur ve hamurunuz hava alır.
- Yeni tasarım sayesinde hamurunuz daha fazla su alır, aldığı suyu dışarıya vermez. Böylelikle daha fazla ve güzel ürün elde edilir.
- Dijital panelden anlık olarak hamurunuzun sıcaklığını takip edebilirsiniz.
- Sağlam güçlü yapısı ile kullanımı kolaydır.

The new design SPIRAL ARM AND HOOK provides a different gain in kneading quality with its precisely adjusted details. We know that the key to a quality end product starts with kneading. A good dough kneader eliminates many problems in production. Mataş will make its difference by producing quality products with Mataş Spiral Mixer.

- It heats the dough less by keeping the heat generation resulting from friction to a minimum during kneading.
- Thanks to the specially designed spiral hook and arm, the dough is kneaded homogeneously and your dough gets air.
- Thanks to the new design, your dough takes in more water and does not give out the water it takes in. In this way, more and more beautiful products are obtained.
- You can instantly monitor the temperature of your dough from the digital panel.
- It is easy to use with its robust and strong structure.

Enerji ve Zaman Tasarrufu !

Energy and Time Saving !

Homojen Karışım !

Homogenic Mixture !

Kaliteli Bir Son Ürün !

A Quality End Product !

Daha Az Maya Kullanımı !

Less Yeast Usage!



SİRAL MİKSER GRUBU SPIRAL MIXER GROUP

SİRAL MİKSER GRUBU | SPIRAL MIXER GROUP

SM 10
6 KG UN | 6 KG FLOUR
10 KG HAMUR | 10 KG DOUGH



11 Lt
0,37 kW
220 V
kg
35 Kg
279
x
190
mm

MINICHEF-PRO

SM 10-1
6 KG UN | 6 KG FLOUR
10 KG HAMUR | 10 KG DOUGH



11 Lt
0,37 kW
220 V
kg
40 Kg
279
x
190
mm

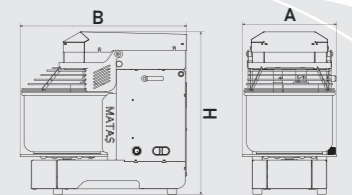
MINICHEF-MIX

SM 10-2
6 KG UN | 6 KG FLOUR
10 KG HAMUR | 10 KG DOUGH



11 Lt
0,37 kW
220 V
kg
40 Kg
279
x
190
mm

	SM 10	SM 10-1	SM 10-2
A	310 mm	308 mm	308 mm
B	510 mm	547 mm	547 mm
H	430 mm	533 mm	533 mm



SM 20
12 KG UN | 20 KG HAMUR
12 KG FLOUR | 20 KG DOUGH



30 Lt 150 Kg
 1-1,6 kW 380 V 400 x 260 mm

SM 40
25 KG UN | 40 KG HAMUR
25 KG FLOUR | 40 KG DOUGH



55 Lt 233 Kg
 1,5-2,5 kW 380 V 500 x 300 mm

SM 60
35 KG UN | 60 KG HAMUR
35 KG FLOUR | 60 KG DOUGH



95 Lt 510 Kg
 2,2-3,4 kW 380 V 600 x 340 mm

SM 100
62,5 KG UN | 100 KG HAMUR
62,5 KG FLOUR | 100 KG DOUGH



145 Lt 540 Kg
 3,5-5,5 kW 380 V 700 x 410 mm

SM 130
80 KG UN | 130 KG HAMUR
80 KG FLOUR | 130 KG DOUGH



200 Lt 688 Kg
 4-6,5 kW 380 V 800 x 415 mm

SM 200
125 KG UN | 200 KG HAMUR
125 KG FLOUR | 200 KG DOUGH



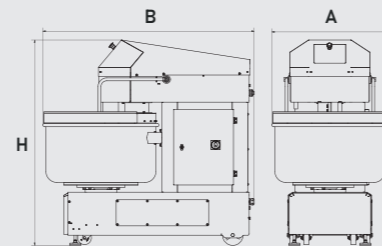
290 Lt 726 Kg
 5-8 kW 380 V 900 x 470 mm

SM 250
150 KG UN | 250 KG HAMUR
150 KG FLOUR | 250 KG DOUGH

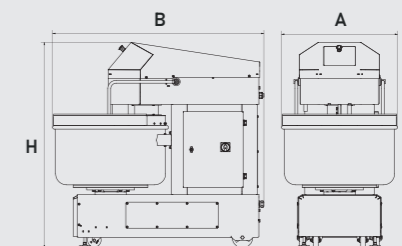


350 Lt 900 Kg
 6-10 kW 380 V 1000 x 470 mm

	SM 20	SM 40	SM 60	SM 100
A	430 mm	530 mm	630 mm	736 mm
B	881 mm	1033 mm	1273 mm	1354 mm
H	945 mm	1078 mm	1376 mm	1429 mm



	SM 130	SM 200	SM 250
A	850 mm	926 mm	1026 mm
B	1548 mm	1591 mm	1745 mm
H	1505 mm	1541 mm	1605 mm



MSM 01
MOBİL SİRİRAL MİKSER
MOBILE SPIRAL MIXER



MSM 01
MOBİL SİRİRAL MİKSER
MOBILE SPIRAL MIXER

Genel Özellikler

Genellikle endüstriyel üretim yapan yüksek kapasiteli işletmelerin ihtiyaç duyduğu bir makinedir. Çıkma kazanlı olması tek makine ile bir ve birden fazla kazan kullanılarak seri üretim yapılmasını sağlar.

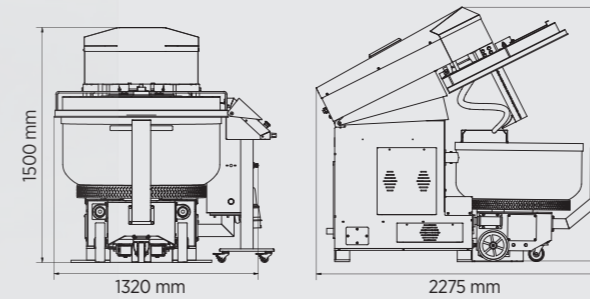
Mobil kazan da kazanın döndürme tekerlekleri çifttir ve aşınma bile yay sistemi ile desteklenerek kazan dönüşü kontrol altında tutulur. Seyyar kumanda paneli işletmenize uyum sağlar. Isı göstergesi ve PLC ekranı ile reçete oluşturulabilir. Taşıma arabası tasarımı ile yükte taşınması daha kolaydır. Yağurma sırasında sürtünmeden oluşan ısı oluşumunu minimum da tutarak hamuru daha az ısıtır. Tasarım spiral çapa ve kolu sayesinde hamur homojen yoğrulur ve hamurunuz hava alır. Dijital panelden anlık olarak hamurunuzun sıcaklığını takip edebilirsiniz. Yeni tasarım sayesinde hamurunuz daha fazla su alır, aldığı suyu dışarıya vermez. Böylelikle daha fazla ve güzel ürün elde edilir. Sağlam güçlü yapısı ile kullanımı kolaydır.

General Features

It is a machine generally needed by high-capacity businesses engaged in industrial production. Having a removable boiler allows mass production using one or more bowls with a single machine.

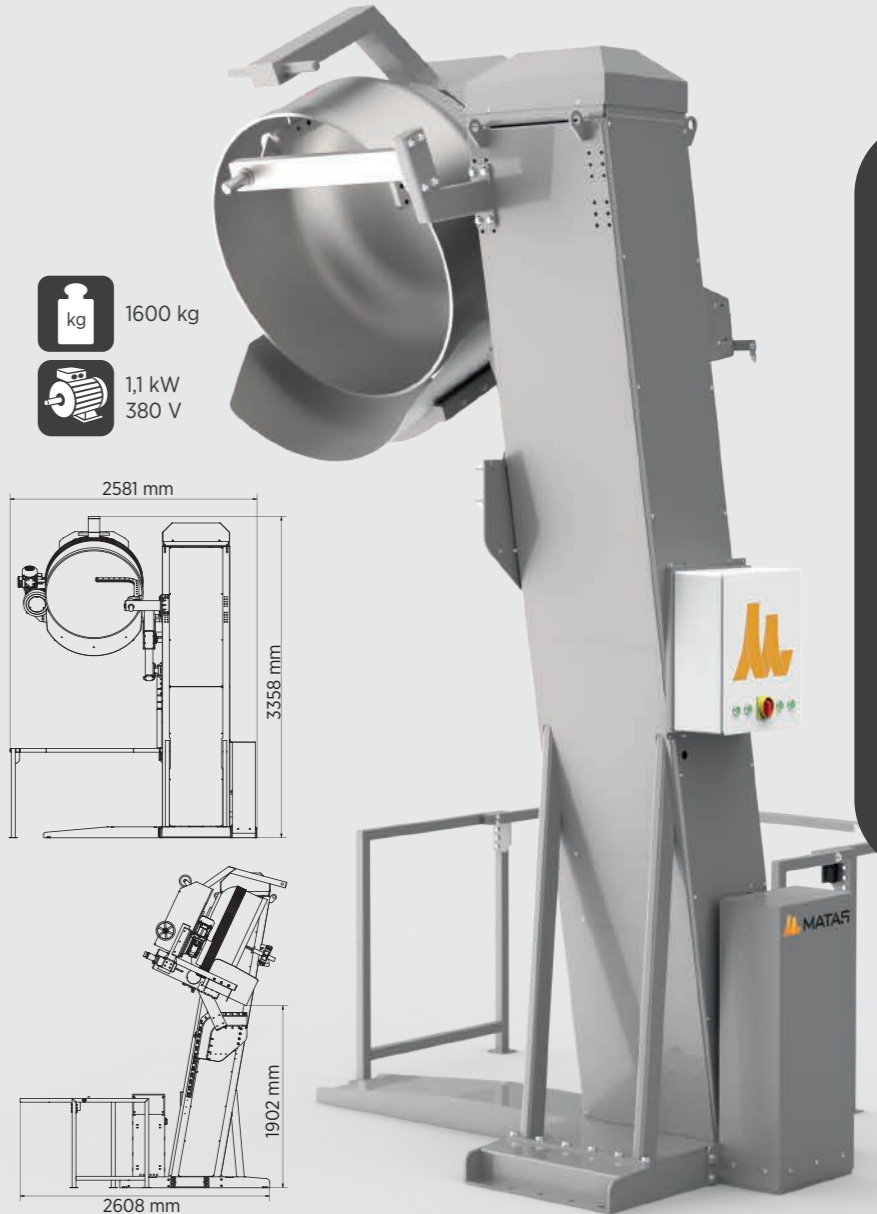
In a mobile bowl, the turning wheels of the bowl are double, and even if they wear out, the bowl rotation is kept under control by being supported by the spring system. Mobile control panel adapts to your business. Recipes can be created with the temperature indicator and PLC screen. It is easier to carry the load with its trolley design. It heats the dough less by keeping the heat generation caused by friction during mixing to a minimum. Thanks to the design spiral hook and arm, the dough is kneaded homogeneously and your dough gets air. You can instantly monitor the temperature of your dough from the digital panel. Thanks to the new design, your dough takes in more water and does not give out the water it takes in. In this way, more and more beautiful products are obtained. It is easy to use with its robust and strong structure.

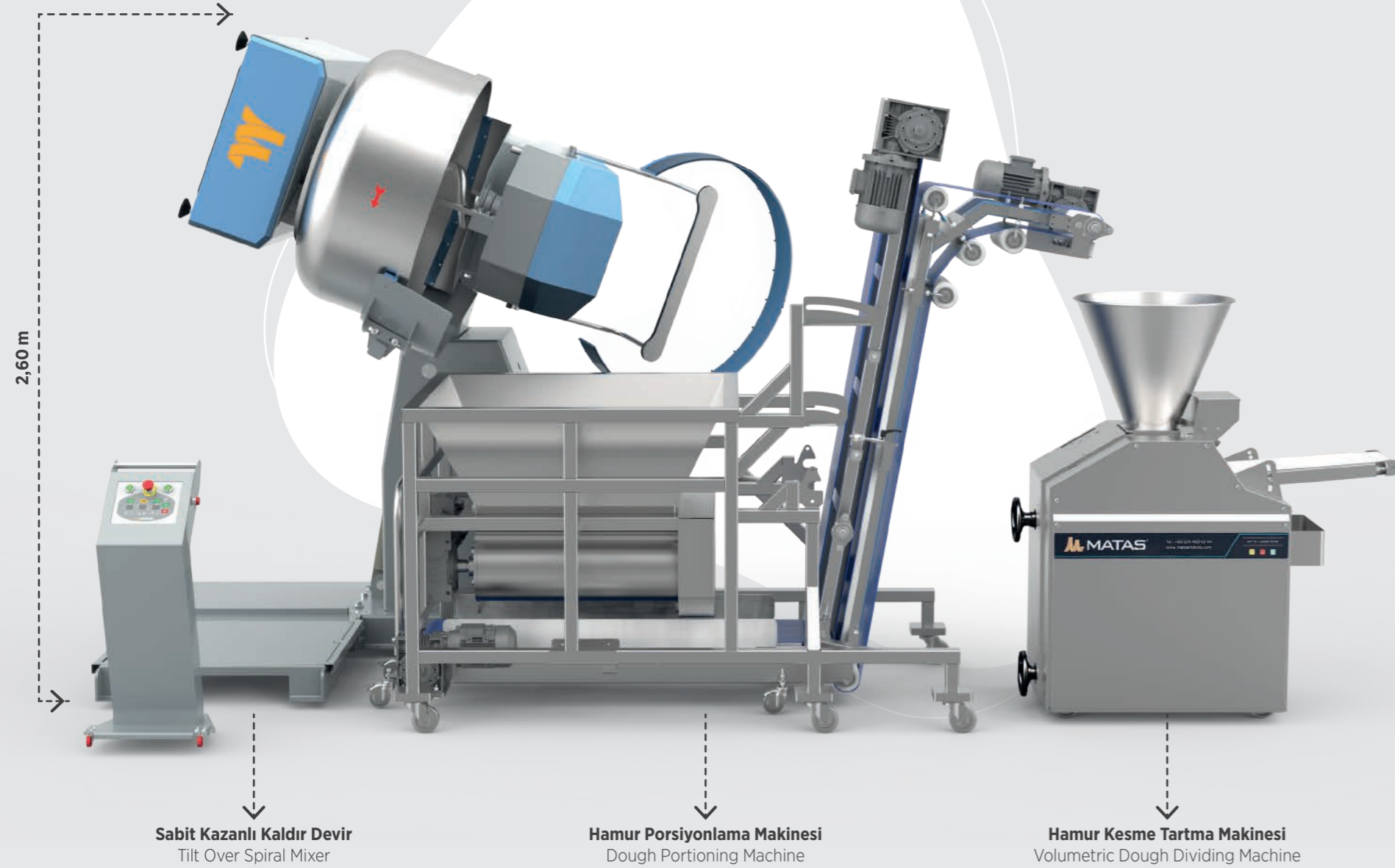
Teknik Özellikler
Dimensions



	150 kg un /flour		350 Lt
	250 kg hamur /dough		1610 Kg
	11-15 kW 380 V		1000 x 470 mm

MKD 01
MEKANİK KALDIR DEVİR MAKİNESİ
MECHANICAL BOWL TILTING MACHINE





HPM 01 HAMUR PORSİYONLAMA MAKİNESİ DOUGH PORTIONING MACHINE

Genel Özellikler | General Informations

Yoğurulan hamurun porsiyon halinde yukarıya taşınmasını sağlar.

Çalışma Prensibi

Mikserde yoğurulan hamur, porsiyonlama makinesinin haznesine dökülür. Porsiyonlama makinesinin dökme yeri kestart haznesine dökülecek şekilde taşınır. Porsiyonlama çalıştırılarak hamur kestarta porsiyonlanarak taşınır.

Bu makine ile;

- 1- Tavan yüksekliği 2,60 cm üzeri olan işletmeler için uygulanabilir.
- 2- Kestart haznesinin büyütülmesine gerek kalmaz.
- 3- Tekerlekli oluşu sayesinde taşınabilir.

It allows the kneaded dough to be carried upwards in portions.

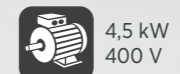
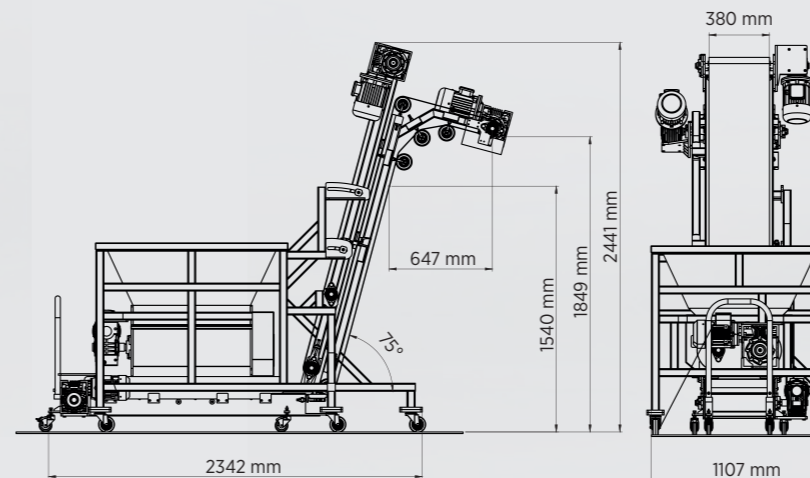
Working Principle

The dough kneaded in the mixer is poured into the chamber of the portioning machine. The pouring part of the portioning machine is moved to pour into the dividing chamber. By turning on portioning, the dough is transported to the divider in portions.

With this machine;

- 1- It can be applied to businesses with ceiling heights above 2.60 cm.
- 2- There is no need to enlarge the dividing chamber.
- 3- It is portable thanks to its wheels.

Teknik Özellikler | Dimensions



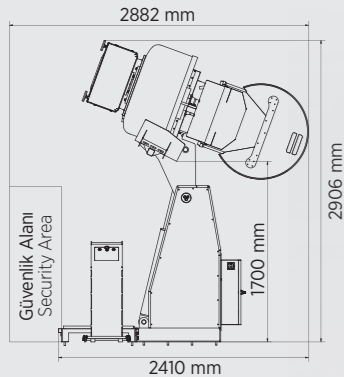
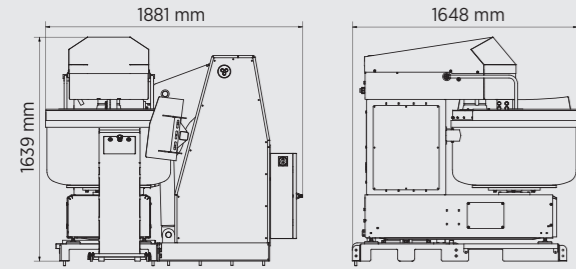
SKKD 01 SABİT KAZANLI KALDIR DEVİR MAKİNESİ TILT OVER SPIRAL MIXER

Genel Özellikler | General Informations

Hidrolik kaldır-devir sistemi ile iş gücü ve zamandan tasarruf sağlar. Matas marka spiral mikser ve Promix spiral mikser grubu ile uyumlu çalışır. Dijital kumanda panelli olması, kullanım kolaylığı sağlar. Kaldır devir yatakları rulmanlıdır bu yüzden bakım yağlama gerektirmez temiz ve uzun ömürlüdür. İşletmenin yerleşimine ve ölçülerine göre makinenin yönü yetkili kişilerce kolayca değiştirilebilir.

It saves labor and time with its hydraulic lift system. It works compatible with Matas Spiral and Promix mixers. Easy to use with digital control panel. Alts lifting system working with bearings, so they do not require maintenance and lubrication, they are clean and long-lasting. Dough dropping direction can be produced according to working place conditions.

Teknik Özellikler | Dimensions



Uyumlu Modeller Compatible Models

- SM 130
- SM 200
- SM 250
- PSM 160



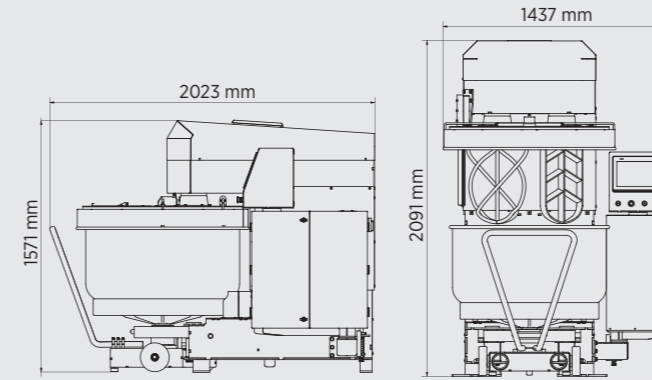
DKM 01 DOUBLE KREMA MİKSERİ DUO CREAM MIXER





Genel Özellikler | General Informations

Yüksek kapasiteli çırpma ve yoğurma amaçlı tasarlanıp üretilmiştir. Hız kontrollüdür. Zaman ayarlıdır. Dijital panel sayesinde kullanımı pratiktir. Makine sistemi redüktörle güçlendirilmiştir. Özel kısıkaç kolları ile kazanı sabitler ve sarsıntısız karıştırma sağlar.

It's not a dough kneading machine! It's designed for the purposes of whisking and mixing. It has speed control and time setting. It use is practical due to its digital panel. The machine system is empowered with a reductor. It stabilises the machine with its gripping handles and provides a vibrationless operation.

Teknik Özellikler | Dimensions



	400 Lt		1890 Kg
	19 kW 380 V		950 x 515



Krema Sıyırıcı
Cream Scraper

Dijital Panel
Digital Panel

Özel Kısıkaç Kollar
Special Gripper Arms

Mobil Kazan
Mobile Bowl



Planet Mikser Grubumuz pasta ve unlu mamullerin üretiminde, çırpma, karma ve yoğurma amaçlı üretilmektedir. Makinelerimiz yüksek performanslıdır. Makine ile beraber 3 farklı aparat gönderilmektedir. Aparatlara göre hız kontrollü ve zaman ayarlı tasarlanmıştır. Kazan içleri aydınlatmalıdır. Güçlü, sessiz ve sarsıntısız çalışırlar. Makinelerimiz kazan taşıma arabası ile beraber gönderilmektedir. (PM 10, PM 20 ve PM 60 Eco hariç)

Our Planetary Mixer Group is produced for whisking, mixing and kneading purposes in the production of cakes and bakery products. Our machines give high performance. 3 different apparatus are sent with the machine. It is designed with speed control and time adjustment according to the apparatus. The inside of the bowl have illumination. They operate powerfully, silently and without vibration. Our machines are shipped with a bowl transport trolley. (except for PM 10, PM 20 and PM 60 Eco)

PLANET MİKSER GRUBU PLANETARY MIXER GROUP



KARIŞTIRMA APARATI

BEATER APPARATUS

ÇIRPMA APARATI
WHISK APPARATUS

YOĞURMA APARATI
SPIRAL DOUGH HOOK

PM 10
3 KG UN | 3 KG FLOUR
4,5 KG HAMUR | 4,5 KG DOUGH

PM 20
4 KG UN | 4 KG FLOUR
5,5-6 KG HAMUR | 5,5-6 KG DOUGH

PM 30
5 KG UN | 5 KG FLOUR
7,5 KG HAMUR | 7,5 KG DOUGH

PM 40
7 KG UN | 7 KG FLOUR
10,5 KG HAMUR | 10,5 KG DOUGH

PM 60 ECO
10 KG UN | 10 KG FLOUR
15 KG HAMUR | 15 KG DOUGH

PM 60
10 KG UN | 10 KG FLOUR
15 KG HAMUR | 15 KG DOUGH

PM 80
16 KG UN | 16 KG FLOUR
24 KG HAMUR | 24 KG DOUGH

PM 80 AUTO.
16 KG UN | 16 KG FLOUR
24 KG HAMUR | 24 KG DOUGH

PKD 01
PLANET MİKSER KAZANI KALDIR DEVİR
PLANETARY MIXER BOWL TILTING MACHINE



kg 362 kg
1,5 kW
380 V

Yumurta | Egg
30 adet | piece

Yumurta | Egg
40 adet | piece

Yumurta | Egg
50 adet | piece

Yumurta | Egg
60 adet | piece

Yumurta | Egg
120 adet | piece

Yumurta | Egg
120 adet | piece

Yumurta | Egg
150 adet | piece

Yumurta | Egg
150 adet | piece

mm 260 X 250

mm 320 X 300

mm 360 X 360

mm 400 X 400

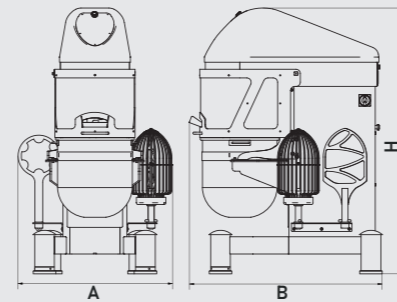
mm 430 X 460

mm 430 X 460

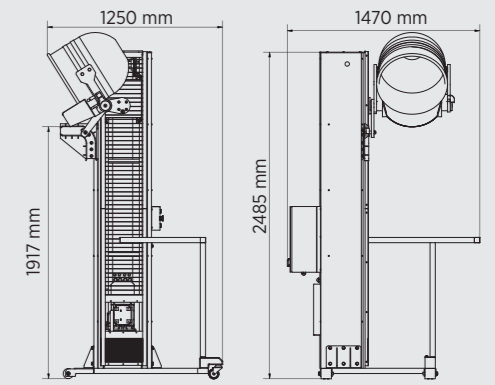
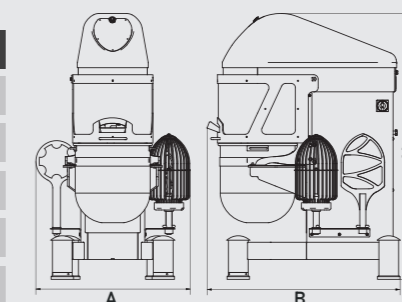
mm 500 X 500

mm 500 X 500

	PM 10	PM 20	PM 30	PM 40	PM 60 ECO
A	421 mm	650 mm	820 mm	850 mm	950 mm
B	610 mm	730 mm	930 mm	930 mm	990 mm
H	637 mm	730 mm	1500 mm	1500 mm	1470 mm
KG	49 kg	75 kg	245 kg	247 kg	285 kg
kW	220 V / 0,37 kW	220 V / 0,55 kW	380 V / 1,5 kW	380 V / 1,5 kW	380 V / 1-1,5-1,85 kW



	PM 60	PM 80	PM 80 OTO.
A	920 mm	1080 mm	1070 mm
B	1150 mm	1160 mm	1160 mm
H	1550 mm	1630 mm	1900 mm
KG	362 kg	375 kg	443 kg
kW	380 V / 2 kW	380 V / 3 kW	380 V / 3 kW



Promix

BIÇAKSIZ
SİRAL MİKSER
SPIRAL MIXER

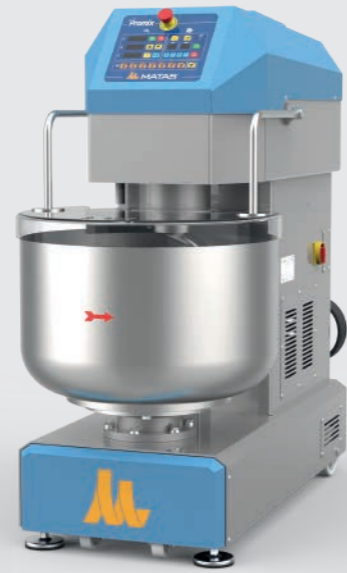
PSM 40
25 KG UN | 40 KG HAMUR
25 KG FLOUR | 40 KG DOUGH

PSM 80
50 KG UN | 85 KG HAMUR
50 KG FLOUR | 85 KG DOUGH

PSM 160
100 KG UN | 170 KG HAMUR
100 KG FLOUR | 170 KG DOUGH



- 55 Lt
- 270 Kg
- 1,5 - 3 kW
380 V
- 530 x 300 mm

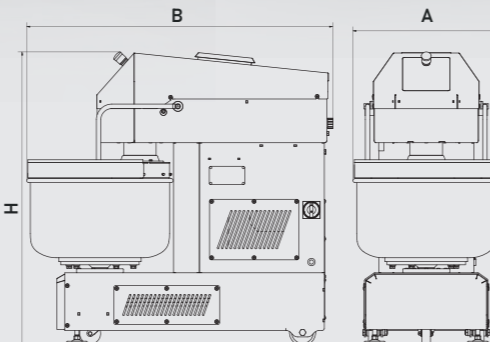


- 120 Lt
- 620 Kg
- 3,5-5,5 kW
380 V
- 654 x 390 mm



- 250 Lt
- 790 Kg
- 5-8 kW
380 V
- 840 x 460 mm

	PSM 40	PSM 80	PSM 160
A	559 mm	676 mm	880 mm
B	1168 mm	1377 mm	1647 mm
H	1121 mm	1411 mm	1539 mm



HKT 01
HAMUR KESME TARTMA MAKİNESİ
DOUGH DIVIDING MACHINE



- 510 kg
- 380 V
1,5 kW
- 650 (a)
X1430 (b)
X1550 (h)

GRAMAJ / WEIGHT
Q80 : 70-350 gr
Q110 : 120-600 gr
Q130 : 200-900 gr

HKC 01
HAMUR KONİK ÇEVİRME MAKİNESİ
CONICAL DOUGH ROUNDING MACHINE



- 205 kg
- 380 V
1,1 kW
- 920 (a)
X920 (b)
X1600 (h)

GRAMAJ / WEIGHT
50 - 150 gr
100 - 600 gr
400 - 1000 gr

HKT 02
MİNİ HAMUR KESME TARTMA MAKİNESİ
MINI DOUGH DIVIDING MACHINE



- 135 kg
- 380 V
0,55 kW
- 440 (a)
X750 (b)
X900 (h)

GRAMAJ / WEIGHT
30 - 170 gr

HKC 02
MİNİ HAMUR ÇEVİRME MAKİNESİ
MINI DOUGH ROUNDING MACHINE



- 510 kg
- 380 V
0,55 kW
- 500 (a)
X600 (b)
X750 (h)

GRAMAJ / WEIGHT
30 - 600 gr

IUN 01
İPEK UN ELEME MAKİNESİ
SIFT FLOUR MACHINE



- 50 dk/minute
- 0,37/0,75 kW
- 115 kg
- 710 (a)
X1330 (b)
X1660 (h)

PS 01
PUDRA ŞEKERİ MAKİNESİ
POWDERED SUGAR MACHINE



- 50 kg saat/hour
- 380 V
2,2 kW
- 100 kg
- 700 (a)
X750 (b)
X1500 (h)

GLT 01
BAYAT EKMEK ÖĞÜTME MAKİNESİ
BREAD CRUMBS MACHINE



- 40 kg saat/hour
- 380 V
1,75 kW
- 39 kg
- 460 (a)
X520 (b)
X1030 (h)

GLT 02
BAYAT EKMEK ÖĞÜTME MAKİNESİ
BREAD CRUMBS MACHINE



- 80 kg saat/hour
- 380 V
2,2 kW
- 81 kg
- 670 (a)
X800 (b)
X1030 (h)

www.matasmakina.com

Çalı Sanayi Bölgesi Eflatun Caddesi No:14 Nilüfer | BURSA | TÜRKİYE
Mail: matas@matasmakina.com | export.matasmakina@gmail.com
Whatsapp No: +90 (533) 420 23 10
Tel | Ph: +90 (224) 482 42 44

