

2 0 2 6 - 2 0 2 7

Product catalog

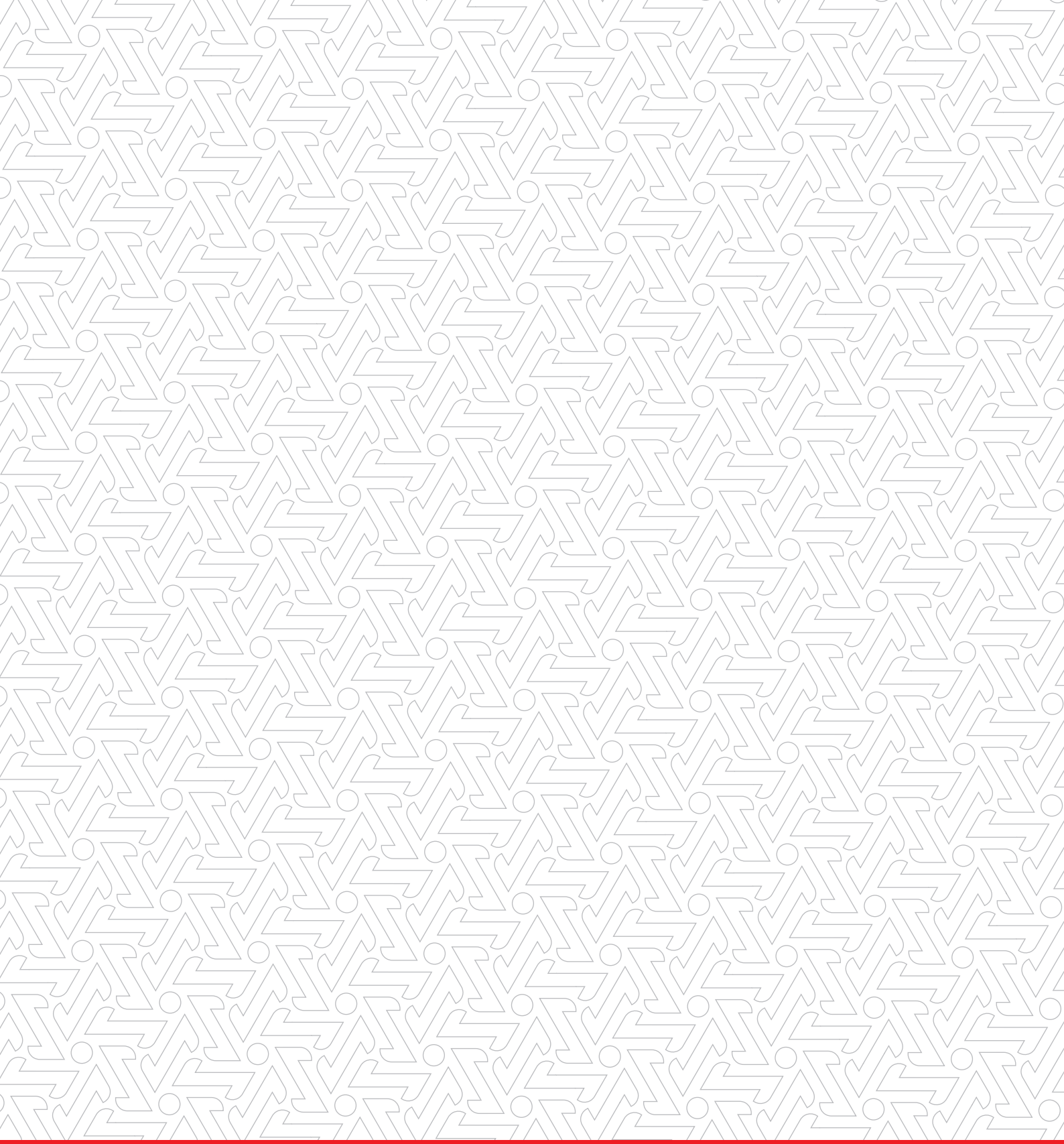
Catalogue De Produits

primemakine.com



**PRIME
MAKiNE**





Technology Designed For Flavor

Technologie Conçue Pour La Saveur



ABOUT US

As Prime Makine, we specialize in industrial dough processing technologies, particularly in dough resting, sheeting, and moulding systems. With advanced engineering expertise, modern manufacturing capabilities, and strict quality standards, we develop equipment designed to deliver efficiency, hygiene, and long-term performance.

Our mission is to produce reliable, user-oriented machines that consistently enhance production quality and stability in dough processing lines.

Our vision is to position Prime Makine as a distinguished and preferred brand that represents superior quality in industrial bakery machinery – both in national and international markets.

Thank you for your interest in Prime Makine.

À PROPOS DE NOUS

Notre mission est de produire des machines fiables et orientées vers l'utilisateur, améliorant de manière continue la qualité et la stabilité des lignes de production de pâte.

Notre vision est de faire de Prime Makine une marque prestigieuse et privilégiée, symbole de qualité dans le secteur des machines de boulangerie industrielle – sur les marchés nationaux et internationaux.

Merci de votre intérêt pour Prime Makine.



ROTARY RACK OVEN

FOUR À CHARIOT ROTATIF



The Rotary Rack Oven offers high efficiency through uniform heat distribution and regular air circulation provided by well-designed heat exchangers. Compared to similar machines in its class, this system ensures greater heat savings and consistent product quality. The combustion chamber is manufactured from special alloy stainless steel resistant to temperatures above 1000°C. A hood and exhaust system prevent hot air and steam from dispersing into the production area after baking. Thanks to the side-mounted burner system, the oven can be easily installed in narrow and elongated bakery spaces



Le four à chariot rotatif offre un rendement élevé grâce à une distribution uniforme de la chaleur et une circulation régulière de l'air assurées par des échangeurs thermiques soigneusement conçus. Comparé aux machines similaires de sa catégorie, ce système garantit des économies d'énergie supérieures et une qualité de produit constante. La chambre de combustion est fabriquée en acier inoxydable allié spécial résistant à des températures supérieures à 1000 °C. Un système de hotte et d'aspiration empêche la diffusion de l'air chaud et de la vapeur dans l'atelier après la cuisson. Grâce au brûleur monté sur le côté, le four peut être facilement installé dans des espaces de boulangerie étroits et allongés.



Technical Specifications / Caractéristiques Techniques

Model / Modèle	Unit / Unité	FMDF50	FMDF100	FMDF150	FMDF200
Capacity / Capacité	Pcs / Pièces	1750	2500	3000	5000
Baking area (m²) / Surface de cuisson (m²)	m²	2.8 - 5.2	3.8 - 7.7	4.8 - 9.6	8-16
Distance Between Trays / Espacement entre les plateaux	mm	150 - 80	160 - 80	160 - 80	160 - 80
Tray dimensions / Dimensions des plateaux	cm	53x65 / 50x70	60x80 / 60x90	60x80 / 60x90	80x100 / 75x104 / 74x98
Width (W) / Largeur (W)	mm	1375	1600	1600	1900
Length (L1) / Longueur (L1)	mm	1750	2000	2000	2250
Height (H) / Hauteur (H)	mm	2150	2300	2500	2500
Electrical power / Puissance électrique	kW	2.6	2.6	2.6	3.8
Thermal power / Puissance thermique	kcal / hour - kcal / heure	32000	50000	60000	70000
Max. temperature / Température max.	°C	350	350	350	350
Gas connection pressure / Pression de raccordement gaz	mbar	300/50	300/50	300/50	300/50
Electrical Power / Puissance électrique	kW	39	51	59	70
Energy sources / Sources d'énergie	Diesel, Natural Gas / LPG, Electricity, Pelle - Diesel, Gaz naturel / GPL, Électricité, Granulés (pellets)				
Oven weight / Poids du four	kg	1230	1550	1930	2560
Control system / Système de commande	Manual, Digital or Touch Screen / Manuel, Numérique ou Écran tactile				
Fuel Consumption / Consommation de carburant	Diesel, Natural Gas, LPG Diesel, Gaz naturel, GPL	3.6 / 3.8 / 3	5.7 / 6 / 5	6.8 / 7.2 / 6	8 / 8.4 / 6.8

ROTARY RACK CONVECTION OVEN

LE FOUR À CONVECTION À CHARIOT ROTATIF



The rotary rack convection oven is designed for small-scale production of pastries, bakery products, buns, and sandwich bread, especially for patisseries, restaurants, hotels, and bakeries. The lower compartment is equipped with a humidity control system that provides an ideal moist environment for yeast-based products. The oven is manufactured entirely from stainless steel sheet, ensuring durability and hygiene. Efficient thermal insulation is applied to achieve energy savings. The unit is available in electric and gas-fired versions.



Le four à convection à chariot rotatif est spécialement conçu pour la production à petite échelle de pâtisseries, viennoiseries et pains pour sandwichs dans les pâtisseries, restaurants, hôtels et boulangeries. Le compartiment inférieur est équipé de systèmes permettant de créer un environnement humide adapté aux produits levés. La machine est entièrement fabriquée en tôle d'acier inoxydable. Une excellente isolation thermique assure des économies d'énergie élevées. Le four est disponible en versions électrique et à gaz.



Technical Specifications / Caractéristiques Techniques

Model / Modèle	Unit / Unité	FMRCO 10	
Number of Trays / Nombre de plaques	Pcs / Pièces	10	
Tray Size / Dimensions des plaques	cm	40x60	
Distance Between Trays / Distance entre les plaques	mm	80	
Width (W) / Largeur (W)	mm	1030	
Length (L) / Longueur (L)	cm	1280	
Height (H) / Hauteur (H)	mm	1440	
Control System / Système de contrôle	Manual / Digital / Touch Screen / Manuel / Numérique / Écran tactile		
Energy Source / Source d'énergie		Elektrik	Gaz
Electrical Power / Puissance électrique	kW	24	1.5
Voltage / Tension	V / Hz	380 50/60	380 50/60
Gas Consumption / Gas Pressure / Consommation de gaz / Pression du gaz	m³/h	-	1 [20]
Heating Power / Puissance	kcal/h	-	20000
Oven Weight / Poids du four	310	330	
Proofing Cabinet Electrical Power / Puissance électrique de l'armoire de fermentation	kW	3	
Proofing Cabinet Height (H1) / Hauteur de l'armoire de fermentation (H1)	mm	775	
Proofing Cabinet Weight / Poids de l'armoire de fermentation	kg	50	
Proofing Cabinet Tray Capacity / Capacité de plaques de l'armoire de fermentation	Pcs / Pièces	16	

MINI ELECTRIC DECK OVEN

MINI FOUR ÉLECTRIQUE À ÉTAGES



This oven is ideal for small-scale businesses.

- Modular design allows easy capacity expansion according to needs.
- Independent control of upper and lower heating elements in each deck.
- Excellent heat distribution inside the decks.
- Tempered glass door to prevent heat loss.
- Steam exhaust system.
- Optional PLC control with remote internet access.
- Perfectly designed halogen lighting.



Ce four est idéal pour les entreprises de petite capacité.

- Grâce à sa conception modulaire, il permet une augmentation facile de la capacité selon les besoins.
- Système de chauffage à résistances avec contrôle indépendant des températures supérieure et inférieure de chaque étage.
- Répartition homogène et optimale de la chaleur dans chaque étage.
- Porte en verre trempé empêchant les pertes de chaleur.
- Système d'évacuation de la vapeur.
- Possibilité de contrôle à distance via Internet grâce à l'option de commande PLC.
- Éclairage halogène parfaitement conçu assurant une excellente visibilité



Technical Specifications / Caractéristiques Techniques

Model / Modèle	Unit / Unité	FMKF 6	FMKF 12	FMKF 12
Internal Dimensions / Dimensions Intérieures	h mm	210	2500	3000
	a mm	920		
	b mm	740		
Tray Capacity and Dimensions / Capacité et Dimensions des Plaques	350x450	4	3.8 - 7.7	4.8 - 9.6
	600x400	2		
	600x800	1		
Heating Capacity / Capacité de Chauffage	kcal/h	4300	8600	17200
Maximum Temperature / Température Maximale	°C	4	6	12
Electrical Power / Puissance Électrique	kW	2+5	4+10	4-18
Tray Capacity and Dimensions / Capacité et Dimensions des Plaques	kg	170	280	560

DOUGH INTERMEDIATE PROOFER

MACHINE DE REPOS INTERMÉDIAIRE



Thanks to the transfer system and precise timing inside the dough resting machine, each dough piece circulates sequentially on the hooks at the correct time. The bowls mounted on the hooks are easily replaceable and made of hygienic, food-grade plastic. Glass covers allow easy observation of dough movement. The machine can be easily moved thanks to its wheels. Its perfectly synchronized system provides right and left discharge options, ensuring a more comfortable working environment. The control panel includes protection against electrical faults. The machine is manufactured from stainless steel.



Grâce au système de transfert et à une synchronisation précise, chaque pâton circule successivement sur les crochets au moment approprié. Les cuvettes montées sur les crochets sont facilement remplaçables et fabriquées en plastique hygiénique compatible avec le contact alimentaire. Les couvercles en verre permettent d'observer facilement le mouvement de la pâte. Grâce à ses roulettes, la machine se déplace aisément. Son système parfaitement synchronisé offre des sorties droite et gauche, assurant un environnement de travail plus confortable. Le pupitre de commande est protégé contre les défauts électriques. La machine est fabriquée en acier inoxydable.



Technical Specifications / Caractéristiques Techniques

Model / Modèle	Unit / Unité	FM-IP 88	FM-IP 152	FM-IP 176	FM-IP 240	FM-IP 328	FM-IP 640
Resting Weight / Poids de repos	gr	100-1500	100-1500	100-1500	100-1500	100-1500	100-1500
Capacity / Capacité	pcs/h	1800-2000	1800-2000	1800-2000	1800-2000	1800-2000	1800-2000
Width (W) / Largeur (W)	mm	1250	2000	2000	2000	2000	2000
Length (L) / Longueur (L)	mm	1080	1080	1080	1570	1570	2030
Height (H) / Hauteur (H)	mm	2530	2200	2530	2200	2530	2530
Dough Inlet Height (H1) / Hauteur d'entrée de la pâte (H1)	mm	930 ± 20	930 ± 20	930 ± 20	930 ± 20	930 ± 20	930 ± 20
Dough Outlet Height (H2) / Hauteur de sortie de la pâte (H2)	mm	1230 ± 100	1150 ± 100	1230 ± 100	1150 ± 100	1230 ± 100	1230 ± 100
Electrical Power / Puissance électrique	kW	0.37	0.37	0.37	0.37	0.75	1.1
Machine Weight / Poids de la machine	kg	440	490	530	580	630	830

DOUGH CUTTING MACHINE

DIVISEUSE DE PÂTE



The dough cutting machine features a volumetric cutting system that cuts the dough without compressing it. It is capable of processing even the most delicate dough types, providing results similar to hand-cut dough. The dough hopper and outer covers are manufactured from stainless steel. Dough weight adjustment can be set manually or automatically. The machine has a dough cutting capacity of 20–40 pieces per minute. It is equipped with an automatic lubrication system, including an oil level indicator and a low-level warning alarm. An optional PLC control system is available.



Système de division volumétrique sans compression de la pâte.

- La diviseuse de pâte est capable de traiter les pâtes les plus délicates avec une précision équivalente à une découpe manuelle.
- La trémie à pâte et les capots extérieurs sont fabriqués en acier inoxydable.
- Réglage du poids possible en mode manuel ou automatique.
- Capacité de division comprise entre 20 et 40 pièces par minute.
- Système de lubrification automatique.
- Indicateur de niveau d'huile avec alarme d'avertissement.
- Option de contrôle PLC disponible.



Technical Specifications / Caractéristiques Techniques

Model / Modèle	Machine Dimensions Dimensions de la machine	Capacity (Pieces/Hour) Capacité (Pièces/Heure)	Weight / Poids	Operating Range / Plage de fonctionnement		Motor Power / Puissance du moteur
				Piston Çapı (mm)	gr	
FM-VD 1000	1400x950x1580 mm	1200x2400	450 kg	70 110	50-200 [-/+ 10 gr] 100-200 [-/+ 10 gr]	1.5 kW 220-380 V AC 50 Hz
FM-VD PLC 1000	1400x950x1580 mm	1200x2400	450 kg	130	250-1000 [-/+ 10 gr]	1.5 kW 220-380 V AC 50 Hz

LONG MOULDING MACHINE

FAÇONNEUSE



Equipped with adjustable stainless steel rollers, allowing moulding of dough up to 420 mm in length.

- Dough moulding capacity of up to 2,400 pieces per hour.
- Adjustable dough weight range from 200 to 1,100 g.
- Single or double pressure belt option.
- Two- or four-roller system.
- Stainless steel body.



Formage jusqu'à 420 mm de longueur grâce aux rouleaux réglables en acier inoxydable.

- Capacité de formage de pâte : 2400 pièces par heure.
- Réglage du poids de pâte entre 200 et 1100 g.
- Option à un ou deux coussins.
- Système à deux ou quatre rouleaux.
- Corps en acier inoxydable.



Technical Specifications / Caractéristiques Techniques

Model / Modèle	Maximum Dough Length Longueur Maximale de la Pâte	Dimensions	Motor Power / Puissance du Moteur	Capacity / Capacité	Weight / Poids
FM-LM 1000	420 mm	690x1650x1360	0.55 kW 380 220 V AC 50 Hz	1200-2400	235 kg

CONICAL ROUNDER

BOULEUSE CONIQUE



Available with fixed or adjustable spiral channels.

- Outer covers manufactured from stainless steel.
- Flouring system at the dough outlet.
- Compatible with dough processing lines.
- Different models suitable for dough weights ranging from 50 to 1,100 g.
- Quiet operation.
- Depending on the working environment conditions, a cold or hot air blowing unit helps maintain dough quality.
- Electronic speed control system with Teflon-coated body and channel options



- Canaux spiraux fixes ou réglables.
- Couvertures extérieures en acier inoxydable.
- Système de farinage à la sortie de la pâte.
- Fonctionnement compatible avec les lignes de traitement de pâte.
- Différents modèles avec réglage de 50 à 1100 g. Fonctionnement silencieux.
- La qualité de la pâte est préservée grâce à une unité de soufflage d'air chaud ou froid adaptée aux conditions de travail.
- Système de contrôle électronique de la vitesse. Corps et canaux avec revêtement en Téflon.



Technical Specifications / Caractéristiques Techniques

Model / Modèle	Machine Dimensions Dimensions de la machine	Operating Range Plage de fonctionnement	Motor Power Puissance du Moteur	Capacity / Capacité	Weight / Poids
FM-CR 1000	1050x950x1430x990 mm	50-200 g	0.55 kW	1200-2400	195 kg
FM-CR 2000	1050x950x1430x990 mm	100-600g	0.55 kW	1200-2400	195 kg
FM-CR 3000	1050x950x1430x990 mm	100-1100 g	0.55 kW	1200-2400	195 kg

FIXED BOWL SPIRAL MIXER

MÉLANGEUR SPIRAL À CUVE FIXE



- Quiet operation with belt-driven transmission system.
- Two timers with automatic transition from low speed to high speed.
- Stainless steel bowl, spiral arm and knife.
- Two-speed spiral and bowl drive system
- Protective Cover with Safety Senso
- Reversible bowl rotation.



- Fonctionnement silencieux grâce à un système d'entraînement par courroie.
- Double minuterie avec passage automatique de la basse à la haute vitesse.
- Cuve, bras spiral et lame en acier inoxydable.
- Transmission à deux vitesses pour le spirale et la cuve.
- Couvercle de protection avec capteur de sécurité.
- Cuve réversible dans le sens inverse.



Technical Specifications

Caractéristiques Techniques

Model / Modèle	Flour Capacity Capacité de Farine	Dough Capacity Capacité de Pâte	Bowl Dimensions Dimensions de la Cuve	Machine Dimensions Dimensions de la Machine	Motor Power Puissance du Moteur	Bowl and Spiral Speed (rpm) Vitesse de la Cuve et du Spiral (tr/min)		Weight / Poids
						Kazan	Spiral	
FM-SP 80	50 kg	80 kg	720x410 ØxK mm	725x1250x1350	3.5 - 5.5 kW	13-26	125-250	500 kg
FM-SP 130	80 kg	130 kg	825x430 ØxK mm	825x1300x1350	3.5 - 5.5 kW	18	125-250	530 kg
FM-SP 160	100 kg	160 kg	925x470 ØxK mm	925x1470x1530	5.5 - 7.5 kW	18	106-212	840 kg
FM-SP 250	150 kg	250 kg	1025x520 ØxK mm	1025x1570x1570	7.5 - 11 kW	18	106-212	880 kg



ROTARY RACK OVEN FOUR À CHARIOT ROTATIF

**2 YEAR
WARRANTY**
**SPARE PARTS
AVAILABLE**
**TECHNICAL
SERVICE & TRAINING**

- ✓ Fast baking
- ✓ Energy efficient
- ✓ Easy cleaning
- ✓ Modular expansion
- ✓ Independent deck control

 Bakery
 Pizza
 Pastry
 Hotels
 Supermarkets

- ✓ Export experience
- ✓ Spare parts support
- ✓ Technical training
- ✓ Distributor program available



ROTARY RACK CONVECTION OVEN LE FOUR À CONVECTION À CHARIOT ROTATIF

**2 YEAR
WARRANTY**
**SPARE PARTS
AVAILABLE**
**TECHNICAL
SERVICE & TRAINING**

- ✓ Fast baking
- ✓ Energy efficient
- ✓ Easy cleaning
- ✓ Modular expansion
- ✓ Independent deck control

 Bakery
 Pizza
 Pastry
 Hotels
 Supermarkets

- ✓ Export experience
- ✓ Spare parts support
- ✓ Technical training
- ✓ Distributor program available



MINI ELECTRIC DECK OVEN MINI FOUR ÉLECTRIQUE À ÉTAGES

**2 YEAR
WARRANTY**
**SPARE PARTS
AVAILABLE**
**TECHNICAL
SERVICE & TRAINING**

- ✓ Fast baking
- ✓ Energy efficient
- ✓ Easy cleaning
- ✓ Modular expansion
- ✓ Independent deck control

 Bakery
 Pizza
 Pastry
 Hotels
 Supermarkets

- ✓ Export experience
- ✓ Spare parts support
- ✓ Technical training
- ✓ Distributor program available



DOUGH INTERMEDIATE PROOFER MACHINE DE REPOS INTERMÉDIAIRE

**2 YEAR
WARRANTY**
**SPARE PARTS
AVAILABLE**
**TECHNICAL
SERVICE & TRAINING**

- ✓ Fast baking
- ✓ Energy efficient
- ✓ Easy cleaning
- ✓ Modular expansion
- ✓ Independent deck control

 Bakery
 Pizza
 Pastry
 Hotels
 Supermarkets

- ✓ Export experience
- ✓ Spare parts support
- ✓ Technical training
- ✓ Distributor program available



DOUGH CUTTING MACHINE DIVISEUSE DE PÂTE

**2 YEAR
WARRANTY**
**SPARE PARTS
AVAILABLE**
**TECHNICAL
SERVICE & TRAINING**

- ✓ Fast baking
- ✓ Energy efficient
- ✓ Easy cleaning
- ✓ Modular expansion
- ✓ Independent deck control

 Bakery
 Pizza
 Pastry
 Hotels
 Supermarkets

- ✓ Export experience
- ✓ Spare parts support
- ✓ Technical training
- ✓ Distributor program available



LONG MOULDING MACHINE FAÇONNEUSE

**2 YEAR
WARRANTY**
**SPARE PARTS
AVAILABLE**
**TECHNICAL
SERVICE & TRAINING**

- ✓ Fast baking
- ✓ Energy efficient
- ✓ Easy cleaning
- ✓ Modular expansion
- ✓ Independent deck control

 Bakery
 Pizza
 Pastry
 Hotels
 Supermarkets

- ✓ Export experience
- ✓ Spare parts support
- ✓ Technical training
- ✓ Distributor program available



CONICAL ROUNDER BOULEUSE CONIQUE

**2 YEAR
WARRANTY**
**SPARE PARTS
AVAILABLE**
**TECHNICAL
SERVICE & TRAINING**

- ✓ Fast baking
- ✓ Energy efficient
- ✓ Easy cleaning
- ✓ Modular expansion
- ✓ Independent deck control

 Bakery
 Pizza
 Pastry
 Hotels
 Supermarkets

- ✓ Export experience
- ✓ Spare parts support
- ✓ Technical training
- ✓ Distributor program available



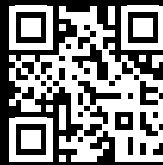
FIXED BOWL SPIRAL MIXER MÉLANGEUR SPIRAL À CUVE FIXE

**2 YEAR
WARRANTY**
**SPARE PARTS
AVAILABLE**
**TECHNICAL
SERVICE & TRAINING**

- ✓ Fast baking
- ✓ Energy efficient
- ✓ Easy cleaning
- ✓ Modular expansion
- ✓ Independent deck control

 Bakery
 Pizza
 Pastry
 Hotels
 Supermarkets

- ✓ Export experience
- ✓ Spare parts support
- ✓ Technical training
- ✓ Distributor program available



www.primemakine.com | export@primemakine.com | info@primemakine.com | +90 539 565 13 80

Fevziçakmak Mah. Ahmet Petekçi Cad. 2. Blok 10 BAM Karatay / Konya / TÜRKİYE