

Since 1957



# POLKA

PITA BREAD BAKERY EQUIPMENT



Polka Company has been manufacturing pita-bread bakery equipment since 1957. The company established itself as a worldwide leader and expert in the field of pita-bread production systems. Polka special manufacturing methods, coupled with decades of impeccable performance assure you the highest reliability. Polka systems are tailor-made and therefore will satisfy precisely your own stringent requirements. The automatic pita-bread line can produce up to 18,000 units per hour. The small-scale machinery can deliver up to 2500 pita loaves per hour. Polka tunnel ovens are recognized as being the most modern and efficient equipment available and can be obtained anywhere in the world. A professional approach and a variety of design and engineered solutions assure you high quality. Personal support and specialization, together with our continued attention to future standards and up-to-the minute technology combine to offer you the very best in machinery and service.



Les Établissements POLKA fabriquent depuis 1957 des machines de production en continu de produits alimentaires. La société a acquis une position de leader et d'expert dans le domaine des systèmes automatiques de production de pain moyen-oriental dit *pita*. Les machines POLKA sont fabriquées «sur mesure» et satisferont donc de manière précise vos exigences les plus rigoureuses. Nos installations de production automatique peuvent atteindre des débits de 18,000 unités par heure et nos machines semi-automatiques peuvent atteindre des débits de 2,000 pains à l'heure. Les fours en tunnel de POLKA sont reconnus comme les systèmes de boulangerie les plus modernes du monde et les plus rentables de monde et sont disponibles sur tout le globe. Nos techniques spéciales de fabrication vous garantissent la fiabilité la plus élevée ainsi que des décennies de fonctionnement impeccable. Notre support après-vente spécialisé - joint à notre attention continue aux normes futures et aux technologies d'avant-garde - nous permet d'offrir ce qui se fait de mieux en matière de machinerie et de services.



Компания "ПОЛКА" занимается производством оборудования для непрерывного изготовления пшеничных продуктов начиная с 1957 года. Компания является мировым лидером и специалистом в производстве автоматических систем для изготовления ближневосточного хлеба-лаваша "питта". Системы компании "ПОЛКА" выполняются по специальному заказу и, следовательно, будут точно соответствовать Вашим строгим требованиям. Производительность наших автоматических систем для изготовления лавашей составляет 18,000 единиц в час, а полуавтоматов - 2,000 лавашей в час. Туннельные печи производства компании "ПОЛКА" признаны в качестве наиболее современного и эффективного оборудования для выпечки хлеба, и они могут быть доставлены по все страны мира. Наши особые методы производства обеспечивают высокую надежность оборудования и десятки лет безупречной работы. Наша поддержка и профессионализм, а так же постоянное следование новейшим стандартам и самым последним достижениям технологии, являются залогом того, что Вы получите оборудование и обслуживание самого высокого класса.

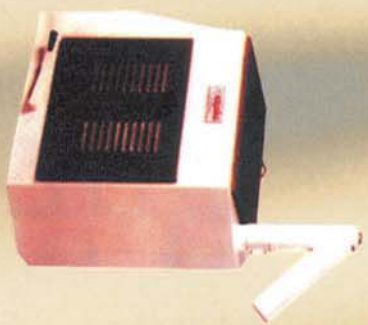


نهتم شركة ش. بولكا بإنتاج المعدات الآلية لعلاية الخبز والكعك منذ عام ١٩٥٧. وتعتبر الشركة الفاعلة في هذا المجال في السوق المحلية وأيضاً في الخارج. تنتج الشركة جميع معدّاتها الخاصة ويمكن إيجادها في الولايات المتحدة. إنجلترا، بلجيكا، هولندا، ألمانيا، إسبانيا ودول أوروبية أخرى. نسوّق الشركة منتجاتها التي الكعك الشقوقية أيضاً إن سمعتموها المتارة معروفة جيداً. تستطيع الشركة أن تستجيب لأي طلب وكلّ أية مشكلة خلال دقائق قليلة. تعتبر أفران الخبز النفقية للشركة ش. بولكا أكثر معدّات الخبز حداثة. حيث تضمن طريقة الإنتاج الخاصة للشركة المصداقية والحتمل لجميع معدّاتها.

**POLKA**  
PITA BREAD BAKERY EQUIPMENT

# Manual bakery machinery for flat / pita breads

1



**Flower sifter**  
for 50 kg with auto 'out feed'

2



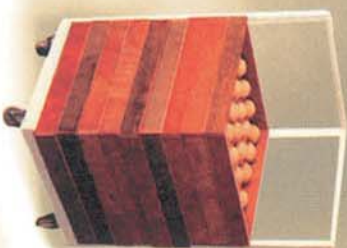
**Spiral mixer**  
fixed stain less bowl  
for 100 kg dough

3



**Manual divider rounder**  
40 to 120 gr' per bowl

4



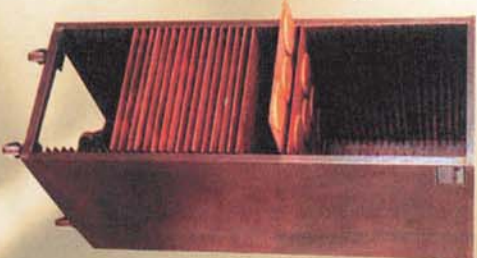
**Rack**  
with cases for first prove

5



**Flattening machines**  
with adjustable rollers for  
the flat bread sizes control

6



**Rack**  
closed from 3 sides with  
trays for second prove

8



**Tunnel oven**  
heated by gas or electric elements  
with in-feed conveyor

**Out feed conveyor**

# PROFESSIONALS PREFER POLKA