

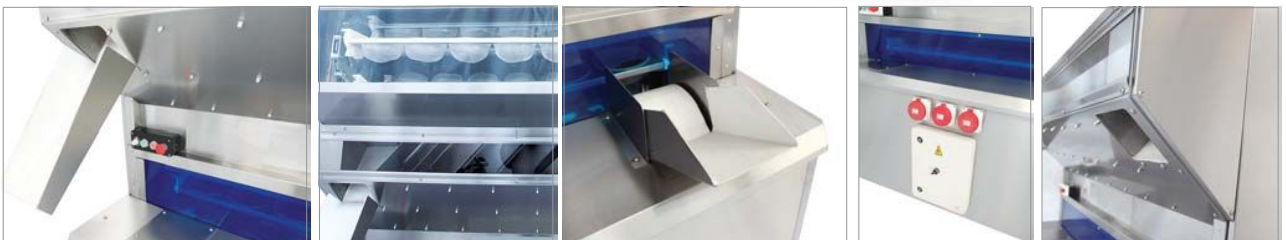
Ara Dinlendirme Makinesi

Intermediate Proofer

Шкаф предварительной расстойки

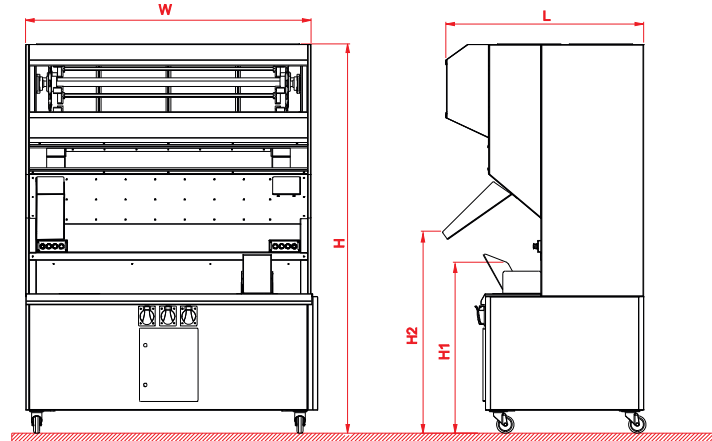


26





Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMIP 154	PMIP 238
Tas sayısı Number of bowl Количество ячеек	adet pcs шт.	154	238
Dinlendirme aralığı Proofing weight Масса тестовых заготовок	gr g г	100 - 1500	100 - 1500
Dinlendirme Süresi Proofing time Время расстойки	min min кг	4.5	6.5
Kapasite Capacity Производительность	adet/saat pcs/h шт./ч	1800 - 2000	1800 - 2000
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	1680	1680
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1140	1740
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	2240	2240
Hamur giriş yüksekliği (H1) Height of dough entry (H1) Высота теста входа (H1)	mm mm мм	930 ± 20	930 ± 20
Hamur çıkış yüksekliği (H2) Height of dough exit (H2) Высота выхода теста (H2)	mm mm мм	1150 ± 100	1150 ± 100
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	0,55	0,55
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	490	700



Porlanmaz hamur dinlendirme makinesi içerisinde aktarma metoduyla ve ideal zamanlama sayesinde her hamur doğru zamanda askılarda sırayla dolaşır. Bu askılardaki taşlar kolayca değişebilmekte ve hijyenik, gıdaya uyumlu plastik malzemeden imal edilmektedir. Cam kapaklar sayesinde hamur hareketi kolayca gözlenebilmektedir. Tekerlekleri sayesinde istenilen yere kolayca hareket ettirilebilir. Bu makine oluşturulan mükemmel senkronizasyon sayesinde kullanıcıya sağ ve sol çıkış alması sağlanmış böylece daha rahat bir çalışma ortamı sunulmuştur. Kumanda panosunda elektriksel hatalara karşı koruma önlemleri alınmıştır. Makine paslanmaz çelikten imal edilmiştir.

Opsiyonel:

1. Hız kontrollü
2. Hamur algılayıcı sensör



Porlanmaz dough proofing machine which was specially designed for the cold and hot climate. Dough is circulated at all of the pockets one by one with transferring method in the machine. This circulation becomes 8 minutes in the cold climates and 5 minutes in the hot climates. Right and left outlet is provided due to the fact that the transferring mechanism is adjustable, and thus; an untroubled working environment is ensured. An easy and hygienic cleaning is provided because of the conveying nets are plastic and replaceable. They can be moved to any place due to their wheels. Some parts of the machine are covered by transparent material to observe the dough. The control panel is protected against electrical errors such as missing phases or wrong connections. Machine is made of stainless steel.

On request:

1. Speed control
2. Dough detection sensor



Шкаф предварительной расстойки предназначен для снятия напряжения в тестовой заготовке после округления, что позволяет существенно улучшить внешний вид и качество продукции, и экономит время и площадь помещения. При помощи тамбура для подачи теста, тесто из округлительной машины поступает в машину для выдержки. Съемные и передвижные сетки из пластика. Благодаря идеальной синхронизации, каждая часть теста падает в нужную ячейку в определенное время. После одного оборота, тесто переходит в соседнюю ячейку методом позитивного перехода. Предусмотрена возможность установки транспортера для выдачи теста как 'вправо', так и 'влево'. Ячейки сделаны из легко очищаемого гигиенического материала. Корпус из нержавеющей стали. Стеклопанель дверца позволяет наблюдать за процессом выдержки теста. Оборудование можно передвигать благодаря колёсикам. На панели управления установлена предохранительная система от электрических неполадок. Работают бесшумно и без вибрации. Экономный расход электроэнергии. Легкая чистка и обработка деталей.

По требованию:

1. Регулятор скорости
2. Датчик для обнаружения теста