

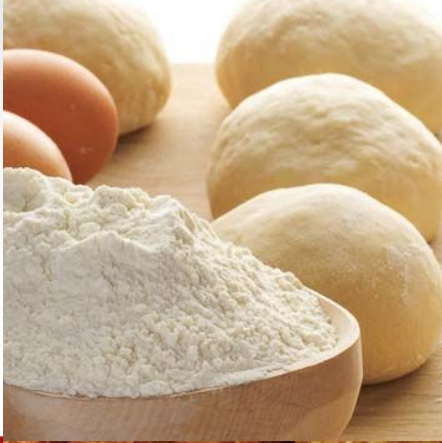
Hamur Açma Makinesi

Dough Sheeter

Тестораскатка

42





| Model Model Модель | Birim Unit Ед. Изм. | PMDS 609 | PMDS 612 | PMDS 613 | PMDSI 612 | PMDSI 614 | PMDSI 616 |
|--|----------------------------------|----------|----------|----------|-----------|-----------|-----------|
| Silindir Çapı Roller Diameter Диаметр валика | mm mm мм | 71 | 71 | 71 | 84 | 84 | 84 |
| Silindir Uzunluğu Roller Length Длина валика | mm mm мм | 600 | 600 | 600 | 660 | 660 | 660 |
| Silindir Aralığı Roller Interval Расстояние между валиками | mm mm мм | 0,1-48 | 0,1-48 | 0,1-48 | 0,1-60 | 0,1-60 | 0,1-60 |
| Bant Ölçüleri Belt Sizes Размеры ленты | mm mm мм | 595x950 | 595x1200 | 595x1300 | 660x1200 | 660x1400 | 660x1600 |
| Bant Hızı Belt Speed Скорость ленты | m / san. m / sec. м / сек. | 30 | 30 | 30 | 35 | 35 | 35 |
| Makine Geniřlięi Width of machine Ширина | mm mm мм | 110 | 110 | 110 | 120 | 120 | 120 |
| Makine Uzunluğu Length of machine Длина | mm mm мм | 250 | 300 | 320 | 300 | 340 | 380 |
| Makine Yükseklięi Height of machine Высота | mm mm мм | 140 | 140 | 140 | 150 | 150 | 150 |
| Elektrik Gücü Electrical power Электрическая мощность | kW kW кВт | 0,75 | 0,75 | 0,75 | 1,1 | 1,1 | 1,1 |
| Ağırlık Weight Масса | kg kg кг | 180 | 192 | 200 | 215 | 230 | 245 |



Makine her çeşit yufka, börek ve baklava açmak için tasarlanmıştır. Kolay hareket edebilen sıyrıcılar, tablası taşınabilir ve kolay şekilde bantı değiştirilebilen konveyör bant düzeneği vardır. Hamura temas eden tüm parçalar gıda normlarına uyumludur ve sessiz çalışır. Şık ve köşesiz tasarımı toz birikimini engeller ve kolay temizlenir. Milimetrik hamur kalınlığına ayarlanabilir ve yukarıya kalkabilen bantları ile az yer kaplar ve masa tip ve zemin tabanlı modelleri bulunmaktadır. Daha üst modellerinde hamur kesme aparatları, unlama ünitesi ve hamur sarma ünitesi gibi geniş bir aksesuar aralığı bulunmaktadır. Dokunmatik ekranlı olan tam otomatik modellerinde 30 basitleştirilmiş program bulunmaktadır.

- 3 ayrı model tipi vardır (manuel, endüstriyel ve otomatik).
- Taşıyıcı bantı en ve boyu müşterinin isteğine göre uzatılabilir, kısalabilir.
- Çok ince hamur açma (0,1mm'den 60 mm'ye)
- Full otomatik, dokunmatik monitör (opsiyonel)
- Trigger kayış sistemi, Sessiz çalışma



This machines used for filo pastry (yufka), pie (borek), and baklava production. All parts in contact with the dough are compatible with food production and quiet operation. Conveyor belts on each side can be lifted up. Agonic and smart design prevents dust accumulation and ensures easy cleaning. The fully automated touch-screen models have 30 simplified programs. Usable for the facilities from little shops to industrial facilities.

- 3 type of different model. (manual, industrial and automatic type).
- Very thin dough sheeting (from 0,1 to 60 mm)
- Fully automated touch-screen models (optional)
- Trigger transmission belt, noiseless operation



Тестораскаточная машина используется для производства юфка, бйорек, лаваш, пахлава и подобных изделий. Все части, контактирующие с тестом - изготовлены из материала высокого качества для пищевых целей. Конвейерные ленты можно складывать вверх. Продуманная сборка машины предотвращает накопление пыли и обеспечивает легкую очистку. Автоматические модели имеют сенсорный монитор и программированные с 30 программами. Используется на маленьких и больших предприятиях.

- 3 разные модели: ручная, промышленная и автоматическая.
- Размеры конвейерных лент можно заказывать по запросу/по желанию.
- Полностью автоматическая модель (по запросу)
- Trigger ремень
- Машина работает бесшумно.