

Hamur Açma Makinesi

Dough Sheeter

Тестораскатка

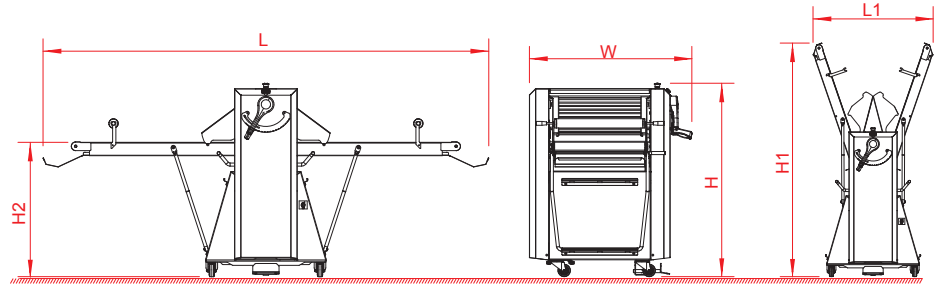


62





Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMDS 507	PMDS 610	PMDS 612	PMDS 613	PMDS 614	PMDS 615
Silindir Uzunluğu Roller length Длина валика	mm mm мм	500	600	600	600	600	600
Silindir Aralığı Roller interval Расстояние между валиками	mm mm мм	0-40	0-50	0-50	0-50	0-50	0-50
Bant Ölçüleri Belt sizes Размеры ленты	mm mm мм	488*700	584*1000	584*1200	584*1300	584*1400	584*1500
Bant Hızı Belt speed Скорость ленты	m/san. m/sec. м/сек.	35	35	35	35	35	35
Makine Geniřlięi (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	865	1050	1050	1050	1050	1050
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1500	2485	2885	3085	3285	3485
Uzunluk (L1) Length (L1) Длина (L1)	mm mm мм	785	880	1010	1075	1140	1205
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	630	1250	1250	1250	1250	1250
Yükseklik (H1) Height (H1) Высота (H1)	mm mm мм	750	1775	1965	2060	2150	2250
Yükseklik (H2) Height (H2) Высота (H2)	mm mm мм	-	870	870	870	870	870
Elektrik Gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	0,55	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Voltaj Voltage Напряжение	V / Hz V / Hz В / Гц	380 / 50	380 / 50	380 / 50	380 / 50	380 / 50	380 / 50
Ağırlık Weight Масса	kg kg кг	115	190	193	196	198	200



Makine her çeřit yufka, börek ve baklava açmak için tasarlanmıştır. Kolay hareket edebilen sıyrıcılar, tablası taşınabilir ve kolay şekilde bantı değıştirilebilen konveyör bant düzeneęi 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 üniteleri ve hamur sarma üniteleri gibi geniş bir aksesuar aralığı bulunmaktadır. Dokunmatik ekranlı olan tam otomatik modellerinde 30 basitleştirilmiş program bulunmaktadır.

Opsiyonel :

- Hız Kontrol
- Kruvasan kesme bıçağı
- Donut Kesme bıçağı
- Full otomatik, dokunmatik monitör



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.

Optional :

- Speed control
- Croissant cutting station
- Doughnut cutting station
- Fully automated touch-screen models



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.

По требованию :

- Регулятор скорости
- Аппараты для подготовки круассан
- Аппараты для подготовки доната
- Полностью автоматическая модель