SPIRAL MIXER WITH FIXED BOWL

SABİT KAZANLI OTOMATİK SPİRAL MİKSER





HIZLI YOĞURMA
Knead More Dough in a Shorter Time

ÇİFT DEVİRLİ
Double Speed

SÜRE AYARI
Time Setting

Spiral hamur yoğurma makineleri, fırın ve pastanelerde yoğurma işlemini hızlandırarak tercih edilen bir ekipmandır. Bu makineler aynı zamanda daha homojen bir hamur karışımı oluşturur ve bu da ekmeğin daha büyük ve lezzetli olmasını sağlar.

Spiral hamur yoğurma makineleri, hamur işleri üreten işletmeler için vazgeçilmez bir araçtır. Hem manuel hem de otomatik çalışma seçenekleri sunar ve çeşitli zaman ayarları ile kullanıcıların ihtiyaçlarına uyum sağlar.

Spiral dough kneading machines are preferred equipment in bakeries and pastry shops for expediting the kneading process. These machines also create a more homogeneous dough mixture, resulting in larger and more delicious bread.

Spiral dough kneading machines are indispensable tools for businesses involved in dough-based products. They offer both manual and automatic operation options and can be adjusted with various time settings to accommodate the needs of users.

Sessiz Çalışma:
Kayış kasnak sistemi sayesinde bu makine sessiz bir şekilde çalışır, işyerindeki gürültüyü minimumda tutar ve rahat bir çalışma ortamı sunar.

Quiet Operation:
The belt-pulley system ensures quiet machine operation, minimizing workplace noise and providing a comfortable working environment.

Çift Devirli Motor:
İki hız seviyesi sunan çift devirli motor, farklı hamur türlerine uygun yoğurma sağlar.

Dual-Speed Motor:
The dual-speed motor offers two different speed levels, allowing for ideal kneading consistency for various dough types.

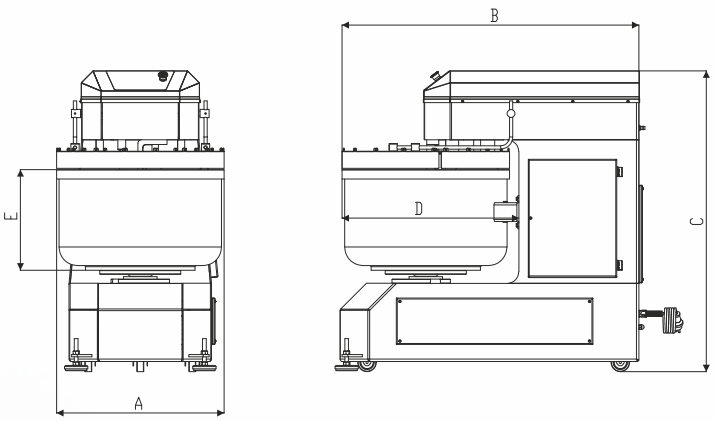
Güvenlik Fonksiyonları:
Acil durdurma fonksiyonu ve kazan kapağındaki güvenlik sistemi kullanıcıların güvenliğini sağlar

Safety Functions:
It includes an emergency stop function and a safety system on the bowl lid, ensuring user safety.

Paslanmaz Çelik Malzeme:
Kazan, spiral kol ve kesme bıçağı yüksek kaliteli paslanmaz çelikten üretilmiştir, uzun ömürlüdür ve hijyenik bir ortam sağlar.

Stainless Steel Construction:
The tank, spiral arm, and cutting blade are constructed from high-quality stainless steel, ensuring durability and a hygienic environment.

SPIRAL MIXER WITH FIXED BOWL
SABİT KAZANLI OTOMATİK SPİRAL MİKSER





MODEL	SM 25	SM 40	SM 50	SM 75	SM 100	SM150
Hamur Kapasitesi (kg) / Capacity of Dough (kg)	40	60	100	120	200	250
Un Kapasitesi (kg) / Capacity Of Flour (kg)	25	35	62,5	80	125	150
Kazan Ölçüler øxh (mm) (DxE) / Size Of Bowl øxh (mm) (DxE)	530X320(70lt)	600X350(100lt)	700X370(170lt)	800X430(220lt)	900X470(340lt)	1000X470(420lt)
Genişlik-A (mm) / Width-A (mm)	560	625	725	830	930	1130
Derinlik-B (mm) / Depth/Length-B (mm)	1055	1110	1300	1300	1520	1565
Yukseklik-C (mm) / Height-C (mm)	1120	1175	1300	1300	1500	1540
Spiral Döndurme Motor Gücu ve Devri (kw(hp)-dev/dk) Spiral Rotation Motor Power and Cycle (kw(hp)-dev/dk)	1,5-2,5 kw (4/2 hp) 700x1400 dev/dk	1,5-2,5 kw (4/2 hp) 700x1400 dev/dk	3,5/5,5 kw(8/4,7 hp) 700x1400 dev/dk	3,5 /5,5 kw(9/6 hp) 700x1400 dev/dk	5,5/7,5 kw(11/7 hp) 700x1400 dev/dk	7,5/11 kw(16/10,5hp) 700x1400 dev/dk
Spiral Dönüş Hızı (dev/dk) / Spiral Rotation Speed (rpm)	105-210	105-210	105-210	107-215	107-215	107-215
Kazan Döndurme Motor Gücu ve Devri (kw(hp)-dev/dk) / Bowl Rotation Speed (kw(hp)-rpm)	1,1 KW 900 dev/dk (rpm)		1,5 KW (2HP)900 dev/dk (rpm)			
Kazan Dönüş Hızı (dev/dk) / Bowl Rotation Speed (rpm)	15	15	15	15	15	15
Elektrik Bağlantısı / Electrical Connection	3P+N+PE	3P+N+PE	3P+N+PE	3P+N+PE	3P+N+PE	3P+N+PE
Kontrol Sistemi / Control System	Manuel veya Dijital/Manual or Digital					
Elektrik Gücu (kw) / Electrical Power (kw)	4	4	9	9	13	18,5
Makine Ağırlığı (kg) / Weight of Machine (kg)	250	430	530	635	900	930

