

## DOUBLE VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER ÇİFTLİ HAMUR KESME - TARTMA



### Hassas Kesme Yeteneği:

Kesme-tartma makinesi, hamuru istenilen gramajda hassas bir şekilde kesme yeteneği sunar. Bu, ürünlerin tutarlılık ve kalite açısından yüksek standartlarda üretilmesini sağlar.

### Precision Cutting Ability:

Provides precise cutting capabilities at the desired weight, ensuring products are consistently manufactured to high standards of quality.

### Vakum Teknolojisi:

Hamuru kesmek için kullanılan vakum sistemi, hamurun kendi ağırlığıyla piston-silindir hareketiyle çalışır. Bu sayede hamurun sıkıştırılması veya yıpratılması önlenir, ürün kalitesi korunur.

### Vacuum Technology:

The vacuum system used for dough cutting operates through the piston-cylinder movement, driven by the dough's own weight. This prevents the dough from being compressed or damaged, preserving product quality.

### Otomatik Yağlama Sistemi:

Makine, otomatik yağlama sistemi sayesinde düzenli olarak yağlanır. Bu, bakım gereksinimini azaltır ve makinenin uzun ömürlü olmasını sağlar.

### Automatic Lubrication System:

The machine benefits from an automatic lubrication system, reducing the need for frequent maintenance and ensuring its long lifespan.

### Gıda Uyumlu Yağlama:

Tüm temas yüzeyleri gıda uyumlu yağ ile kaplanır. Bu, ürünlerin hijyenik bir şekilde üretilmesini garanti eder ve gıda güvenliğini ön planda tutar.

### Food-Grade Lubrication:

All contact surfaces are coated with food-grade oil, guaranteeing the production of hygienic products and prioritizing food safety.

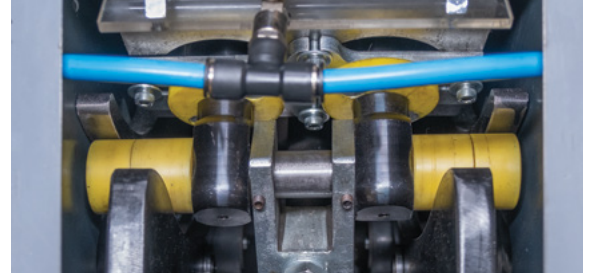
# DOUBLE VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER ÇİFTLİ HAMUR KESME - TARTMA

Kesme-tartma makinesi, hamur işleri üretiminde kritik bir rol oynayan bir cihazdır. Bu makine, hamuru sıkıştırmadan ve zarar vermeden, istenilen gramajda kesme yeteneği sunar. Ürünün güvenliği ve hijyeni açısından hamurun temas ettiği tüm yüzeyler paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Bu, sağlıklı ve hijyenik bir üretim ortamı sağlar.

A Volumetric Dough Divider is a critical device in dough product manufacturing. This machine offers the ability to cut dough to the desired weight without compressing or causing damage. To ensure product safety and hygiene, all surfaces that come into contact with the dough are made of stainless steel. This provides a healthy and hygienic production environment.



Direkli ve Makine üzeri kontrol seçenekleri



MODEL	HKM 60-2	HKM 70-2	HKM 80-2
Gramaj Aralığı (gr) Grammage Range (gr)	40-150	50-200	70-300



Kesme Kapasitesi (Adet/Saat)	Dividing Capacity (Pcs/Hours)	3200-3600
Bunker Kapasitesi (kg)	Hopper Capacity (kg)	(Küçük Bunker) (Small Hopper) 60 (Büyük Bunker) (Large Hopper) 150
Genişlik-A (mm)	Width-A (mm)	650
Derinlik-B (mm)	Depth/Length-B (mm)	1440
Yükseklik-C (mm)	Height-C (mm)	1520
Hamur Çıkışı-D (mm)	Dough Output-D (mm)	800-910
Elektrik Gücü (kw)	Electrical Power (kw)	1,5
Makina Ağırlığı (kg)	Weight of Machine (kg)	380
Büyük Bunker Ölçüleri-ExF (mm)	Large Hopper Size -Exf (mm)	Ø1000x600-180 lt
Küçük Bunker Ölçüleri-ExF (mm)	Small Hopper Size -ExF (mm)	Ø630x470-60lt
Bunker Alt Çapı G (mm)	Bunker Bottom Diameter G (mm)	180

