VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER
HAMUR KESME - TARTMA



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

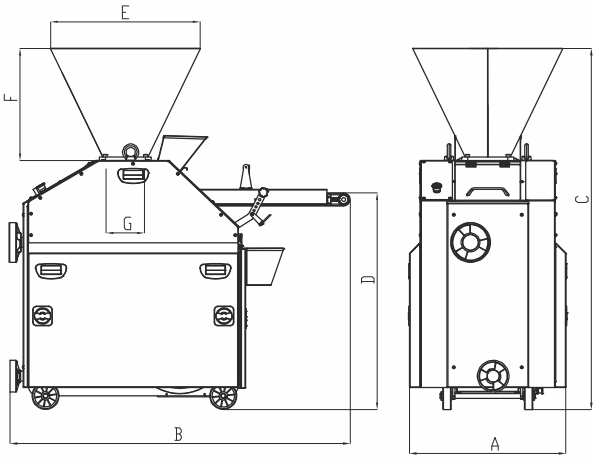
A Volumetric Dough Divideris a critical device in dough product manufacturing. This machine offers the ability to cut dough to the desired weight without compressing or causing damage. To ensure product safety and hygiene, all surfaces that come into contact with the dough are made of stainless steel.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



Direkli ve Makine¨uzeri kontrol seçenekleri

MODEL	HKM 60	HKM 70	HKM 80	HKM 90	HKM 100	HKM 110	HKM 120	HKM 130	HKM 150
Gramaj Aralığı (gr) Grammage Range (gr)	40-150	50-200	50-300	80-400	90-500	100-600	150-750	200-1000	300-1300

Kesme Kapasitesi (Adet/Saat)	Dividing Capacity (Pcs/Hours)	1600-1800
Bunker Kapasitesi (kg)	Hopper Capacity (kg)	(Kuçuk Bunker) (Small Hopper) 60 (Buyuk Bunker) (Large Hopper) 150
Genişlik-A (mm)	Width-A (mm)	650
Derinlik-B (mm)	Depth/Length-B (mm)	1440
Yukseklik-C (mm)	Height-C (mm)	1520
Hamur Çıkışı-D (mm)	Dough Output-D (mm)	800-910
Elektrik Gucu (kw)	Electrical Power (kw)	1,5
Makina Ağırlığı (kg)	Weight of Machine (kg)	380
Buyuk Bunker¨Olçuleri-EXF (mm)	Large Hopper Size -Exf (mm)	Ø1000x600-180 lt
Kuçuk Bunker¨Olçuleri-EXF (mm)	Small Hopper Size-ExF (mm)	ø630x470-60lt
Bunker Alt Çapı G (mm)	Bunker Bottom Diameter G (mm)	180



VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER
HAMUR KESME - TARTMA



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

A Volumetric Dough Divideris 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¨uzeri kontrol seçenekleri

MODEL	HKM 60	HKM 70	HKM 80	HKM 90	HKM 100	HKM 110	HKM 120	HKM 130	HKM 150
Gramaj Aralığı (gr) Grammage Range (gr)	40-150	50-200	50-300	80-400	90-500	100-600	150-750	200-1000	300-1300

Kesme Kapasitesi (Adet/Saat)	Dividing Capacity (Pcs/Hours)	1600-1800
Bunker Kapasitesi (kg)	Hopper Capacity (kg)	(Kuçuk Bunker) (Small Hopper) 60 (Buyuk Bunker) (Large Hopper) 150
Genişlik-A (mm)	Width-A (mm)	650
Derinlik-B (mm)	Depth/Length-B (mm)	1440
Yukseklik-C (mm)	Height-C (mm)	1520
Hamur Çıkışı-D (mm)	Dough Output-D (mm)	800-910
Elektrik Gucu (kw)	Electrical Power (kw)	1,5
Makina Ağırlığı (kg)	Weight of Machine (kg)	380
Buyuk Bunker¨Olçuleri-EXF (mm)	Large Hopper Size -Exf (mm)	Ø1000x600-180 lt
Kuçuk Bunker¨Olçuleri-EXF (mm)	Small Hopper Size-ExF (mm)	ø630x470-60lt
Bunker Alt Çapı G (mm)	Bunker Bottom Diameter G (mm)	180

