



TR

Büyük ölçekli imalathaneler, pastaneler, unlumamül üreticileri için ideal tam otomatik kuru pasta üretim makinesidir. Kompresör yardımı ile çalışmaktadır. Makine üzerinde iki ayrı hamur haznesi bulunmaktadır. Bu sayede tek renkli ve çift renkli (mozaik) kuru pasta çeşitleri üretmek mümkündür. Değiştirilebilir nozullar sayesinde birçok farklı ürün yapmak mümkündür. Aynı kuru pasta üzerinde iki ayrı renkte hamur özelliği sağlar. Tavaları otomatik olarak yürüterek kuru pastaları otomatik olarak dizer. Hamur ile temas eden yüzeyler tamamen paslanmaz çelik ve gıdaya elverişli malzemelerden üretilmiştir.

EN

It is the ideal fully automatic dry cake production machine for large - scale workshops, patisseries and bakery manufacturers. It works with the help of a compressor. There are two separate dough chambers on the machine. In this way, it is possible to produce single-colored and double-colored (mosaic) cake varieties. It is possible to make many different products thanks to the interchangeable nozzles. It provides dough feature in two different colors on the same dry cake. It automatically arranges the cakes by moving the pans automatically. The surfaces in contact with the dough are completely made of stainless steel and food-grade materials.

MODEL/MODEL	BİRİM UNIT	MEKM 30	MEKM-L 30
KAPASİTE / CAPACITY	TAVA/SAAT	120	120
TEL KESME / WIRE CUTTING		Var	Var
MARMELAT / MARMALADE		Opsiyonel	Opsiyonel
SUSAMLAMA / SESAME		Opsiyonel	Opsiyonel
DOLGULU / FILLED		Opsiyonel	Opsiyonel
TAVA ÖLÇÜLERİ / PAN MEASUREMENTS	mm	400x600 450x740 600x800	400x600 450x740 600x800
HAVA BASINCI / AIR PRESSURE	bar	6	6
GENİŞLİK / WIDTH	mm	1230	1230
UZUNLUK / LENGTH	mm	2672,5	3672,5
YÜKSEKLİK / HEIGHT	mm	1600	1600
BANT YÜKSEKLİĞİ / BELT HEIGHT	mm	600	600
ELEKTRİK GÜCÜ / ELECTRIC POWER	KW	3	5
AĞIRLIK / WEIGHT	kg	500	650