

DOUGH KNEADING HAMUR YOĞURMA



ÖZEL ÇATAL

Special Fork Arms



KOLAY TEMİZLİK

Easy To Clean



DOĞAL YOĞURMA

Natural Kneer



Hamur yoğurma makinası her çeşit hamur yoğurmaya uygun olarak tasarlanmıştır. Yoğurma çatalı ve kazan paslanmaz çelikten imal edilmiştir.

Özel geliştirilmiş yoğurma çatalı sayesinde hamuru ısıtmadan ve özelliğini bozmadan elde yoğrulmuş kalitede hamur yoğurur. Temizliği ve bakımı çok kolay olup denge ayaklarıyla makinenin zeminde dengesi sağlanmıştır. Makinenin sade yapıda oluşu çalışma ömrünü artırır.

Dough kneading machines are designed for kneading the all kinds of dough. It is a powerful machine and works silently.

Its bowl and fork arms are made of stainless steel material according to the rules and regulation of foodstuffs. By means of the mixing fork, kneads the dough without heating and spoil its features. Simple structure of machines increased the working life

DOUGH KNEADING HAMUR YOĞURMA

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.

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.

Özel Yoğurma Çatalı:

Özel yoğurma çatalı sayesinde hamuru ısıtmadan ve özelliğini bozmadan elde yoğrulmuş kalitede hamur yoğurur.

Special Fork Arms:

Thanks to its special kneading fork, it kneads hand-kneaded quality dough without heating the dough or damaging its properties.

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.



Model			ALT K25	ALT K50	ALT K100	ALT K150	ALT K200	ALT K250
Un kapasitesi	Flour capacity	kg	25	50	100	150	200	250
Hamur kapasitesi	Dough capacity	kg	40	80	160	250	320	400
Kazan çapı	Bowl diameter	mm	600	800	900	1000	1100	1200
Genişlik (W)	Width (W)	mm	670	800	900	1000	1100	1200
Uzunluk (L)	Length (L)	mm	990	1600	1600	1850	1900	2050
Yükseklik (H)	Height (H)	mm	895	1000	1150	1150	1250	1350
Elektrik gücü	Electrical power	Kw	0,75	0,75	2,2	3	4	5,5
Makine ağırlığı	Weight of machine	kg	175	210	310	360	415	550