

Kesme - Tartma Makinesi

Dough Dividing & Weighing Machine



Teknik Özellikler / Technical Features

MODEL	KTM-2000 TEKLİ	KTM-2000 ÇİFTLİ	KTM-2001 TEKLİ	KTM-2002 TEKLİ	KTM-2002 ÇİFTLİ
Kesme Kapasitesi (adet/saat) / Cutting Capacity (piece/hour)	1250-2000	2500-5000	1250-2000	1250-2000	2500-5000
Kesme Ağırlığı / Cutting Weight (gr)	50-200	50-200	80-350	100-600	100-600
Hamur Haznesi Kapasitesi / Dough Capacity (kg)	80	100	100	100	120
Genişlik / Width (mm)	610	610	610	610	770
Derinlik / Length (mm)	1440	1440	1440	1440	1640
Yükseklik / Height (mm)	1520	1560	1520	1520	1580
Hamur Çıkış Yüksekliği / Dough Outlet Height (mm)	910	910	910	910	910
Elektrik Gücü / Electric Power (kW)	1,5	1,5	1,5	1,5	3
Makine Ağırlığı / Machine Weight (kg)	460	580	460	460	580

Hamur işleme teknolojisinin en yeni sistemi olan kesme tartma makinesi hamuru sıkıştırılmadan ve yıpratmadan istenilen gramajda kesmektedir. Hamurun temas ettiği tüm yüzeyler paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Hamuru kendi ağırlığıyla piston silindiri hareketiyle oluşturulan vakum sayesinde keser. Yağlama sistemi otomatik olarak çalışmaktadır. Böylece Makinenin daha uzun ömürlü olması sağlanır. Tüm yüzeyler gıda uyumlu yağ ile yağlanır. Gramaj ayarı isteğe bağlı olarak otomatik veya mekanik imal edilebilir.

Cutting and weighing machine cuts the dough in the requested weight without constrict. All surfaces are stainless steel which are touching to dough. It cuts the dough thanks to vacuum which is constituted by piston cylinder movement. Lubrication system works automatically. Thus, machine works longer time than other machines. Weight setting can be automatic or mechanic according to demand.

Teknik Detaylar / Technical Details

