



MHYK | HAMUR YOĞURMA MAKİNASI



Karıştırma çatalı her çeşit hamuru yoğurabilecek özellikle paslanmaz malzemeden imal edilmiştir

- Kazan paslanmaz çelik ve kapasiteleri muhtelifdir.
- Bakım, kullanım ve temizliği kolaydır.
- Güvenlik ızgarası (İstek üzerine)
- Çatalı yoğurucularda devir 45 d/d.

Hamur'un temas ettiği her yer paslanmaz malzemelerden imal edilmiştir

Çapa mekanizması defransiyelli olup, uzun ömürlüdür. Makine gövdesi, uzun ömürlü elektrostatik boya ile boyanmış olup, kullanımı ve temizliği kolaydır. İsteğe göre, gövde komple (Cr-Ni) paslanmaz malzemeden imal edilir.

Fork in stainless designed for optimum kneading quality in all type of dough.

Bowl is made of stainless steel and dough capacity

changes according to desired volume

Easy maintenance, cleaning and use

Safety grid (on request)

24 V Control panel

Fork type kneaders revolve at 45 rpm

Teknik Özellikler / Technical Specification

MODEL/MODEL	MHYK 50	MHYK 100	MHYK 150	MHYK 200	MHYK 250	MHYK 300
Kapasite Un (kg) Capacity Flour (kg)	50	100	150	200	250	350
Hamur Kapasitesi (kg) Dough capacity	80	160	240	320	400	480
Kazan Çapı (mm) Bowl Diameter (mm)	700	900	1000	1100	1200	1300
Uzunluğu (mm) Length (mm)	1600	1600	1850	1900	2050	2220
Geniřliđi (mm) Width (mm)	700	900	1000	1100	1200	1300
Yüksekliliđi (mm) Height (mm)	1000	1150	1150	1250	1350	1480
Elektirik Gücü (kw) Electric Power (kw)	2.2	2.2	3	4	5.5	5.5
Makina Ağırlılığı (kg) Weight of Machine (kg)	200	300	350	450	550	600