



MSD | SU DOZAJLAMA

Hepimizin bildiği gibi; Hamurdaki su miktarı ve sıcaklığı hamur kalitesi açısından büyük önem teşkil eder. Bu durumu göz önünde bulunduran firmamız MSD serisi su dozajlama makinesini tasarlayarak siz sanayicimizin hizmetine sunmuştur. MONOFI markalı su dozajlama makinelerimiz, İstenilen litrede hassas bir ölçüm yapabildiği gibi aynı zamanda soğuk su dolabınızdan gelen su ile karışım yaparak istediğiniz sıcaklıkta da su verebilmektedir. Paslanmaz ve ergonomik yapısı, Kolay kullanımı sayesinde tesisinizin vazgeçilmezleri arasında yer almaya adaydır.

As all we know, water quantity and temperature of water in dough is great important regarding to quality of dough. Our firm that considers this case designed MSD Serial Water Dosing Machine and presented under service of you, esteemed industrialized people. MONOFI brand Water Dosage Machines can measure sensitively in desired liter at the same time it provides water in desired temperature through mixing the water coming from your cold water board. It is candidate to be included in your plant's inevitable devices through its stainless and ergonomic structure and easy usage

MODEL	BİRİM	MSD 50	MSD 51
Kapasite / Capacity	L	0,5-99,5	0,5-99,5
Isı Aralığı / Temperature Range	0 C	0-50	0-50
Çalışma Basıncı / Operating Pressure	BAR	2-6	2-6
Su Hızı / Water Speed	l/DK	2-20	2-20
Su Beslemesi / Water Supply	INC	1/2	1/2
Genişliği / Width	MM	70	135
Uzunluğu / Length	MM	260	300
Yüksekliği / Height	MM	315	370
Elektrik Gücü / Electric Power	W	20	20
Makina Ağırlığı / Machine weight	KG	5	6



MMKU | MIKRO KLİMA UNİTESİ

Kaliteli ekmek üretiminde en önemli zaman, hamurun mayalanma odasında beklediği süredir. Otomatik kontrollü klima üniteleri ile desteklenmiş olan mayalanma odalarında ısı ve nem oranları sabit tutulabildiği için sürekli standart ve kaliteli ekmek üretmek mümkündür.

The most important time for producing quality bread is the time the dough is waited in the curing chambers. It is possible to get continuously standard and quality bread, because the temperature and moisture ratios are keep stationary in curing by automatically controlled climate units.

Teknik Özellikler/ Technical Specification

Model /Model	Birim	MMKU 100
Kapasite / Capacity	m ³ / saat	10
Nem Aralığı Relative humidity	%	60 / 90
Isıtma Aralığı Operating temperature	C°	0 - 40
Su Girişi / Water inlet	inç	1/2
Genişlik (W)/ Width (W)	mm	580
Uzunluk (L)/ Length (L)	mm	185
Yükseklik (H)/ Height (H)	mm	1550
Elektrik Gücü Electrical power	kW	6,5
Makine Ağırlığı Weight of machine	kg	50