

Baklava Makinesi

Baklava Dough (phillo) Sheeter

OZM 50



Teknik Özellikler

İlk olarak makineye bağlı soğutma sistemi çalıştırılır. Merdanelere soğuk su verilerek soğutulur. Hamur besleme sistemi çalıştırılır. Hamur, açma bölümüne geldiğinde dokunmatik ekrandan çıkan hamurun incelik – kalınlık ayarı yapılır. Açılan hamur bant sistemi ile nişastalama bölümünden geçer ve oklavaya dolanır. Daha sonra oklavaya toplanan hamur alınarak tepsiye serilir, ve baklava yapmaya hazır olur.

Makine Bölümleri

- 1 - Chiller Ünitesi
- 2 - Hamur Besleme
- 3 - Hamur Açma
- 4 - Ana Konveyör (Bant)

Technical Specification

The machine has to be started after installing the chilling unit. The chiller unit first pumps the cool water to the machine. Put the dough to the feeder unit. After starting the feeding unit, make the necessary adjustments for the thickness of the dough on the touch screen. The dough which is passed through the sheeter unit will be taken to starch unit by the conveyor. The cylinder will wrap the ready dough.

Machine Parts

- 1 - Chiller Unit
- 2 - Dough Feeder
- 3 - Dough Sheeter
- 4 - Conveyor Unit

المواصفات الفنية

تم بدء تشغيل الجهاز بعد تثبيت وحدة التبريد. تقوم وحدة التبريد أولاً بضخ الماء البارد إلى الجهاز. ضعي العجينة على وحدة التغذية. بعد بدء وحدة التغذية، قم بإجراء التعديلات اللازمة على سمك العجين على شاشة اللمس. سيتم نقل العجين الذي يتم تمريره عبر وحدة المغطي إلى وحدة النشا بواسطة الناقل. سوف الاسطوانة التفاف العجين جاهزة.

أجزاء الجهاز

- ١ - وحدة التبريد
- ٢ - العجين الطاعم
- ٣ - العجين المغطي بملاءة
- ٤ - وحدة النقل

Teknik Özellikler

Uzunluk	3300 mm
Yükseklik	1760 mm
Genişlik	1400 mm
Ağırlık	1250 kg
Motor Gücü	380 V / 50 Hz.

Technical Specification

Lenght	3300 mm
Height	1760 mm
Width	1400 mm
Weight	1250 kg
Motor Power	380 V / 50 Hz.

المواصفات الفنية

طول	3300 mm
ارتفاع	1760 mm
عرض	1400 mm
الوزن	1250 kg
قوة المحرك	380 V / 50 Hz.