

HAMUR OTOMASYONU

Toplam kapasite : ortalama 450 kg/saat
Hamur mikseri kapasite: 200 litre tank hacmi



- Gofret hamurunun homojen olarak karıştırılması ve tam otomatik olarak bir ya da birden çok gofret pişirme fırınına beslenmesi için gerekli tesislerdir.
- Tesiste hamur mikseri, hamur besleme pompası, hamur dinlendirme tankı ve bağlantı boruları vardır.
- Gerekli olan hamur içeriği malzemeleri manuel ya da otomatik olarak mikser konular.
- Su gerekli dozajlarda otomatik olarak doldurulur. Ham maddeler daha sonra parça parça özellikle hassas ve verimli proses ile karıştırılır.
- Homojen gofret hamuru dinlendirme tankına pompalanır, buradan da devamlı olarak başka bir pompa yardımı ile otomatik gofret pişirme fırınına beslenirler.
- Gıda kodekslerine uygun paslanmaz çelik tasarım
- Otomatik hamur by-pass sistemi
- Hamur filtreleme özelliği
- Özel bağlantı kompenetleri ile tam sızdırmazlık sisteme dahil edilmiştir.

Teknik Özellikler

MODEL	HAMUR MİKSERİ	STOK TANKI
EN	890 mm	840 mm
BOY	1300 mm	1020 mm
YÜKSEKLİK	1400 mm	1600 mm
AĞIRLIK	200 ka	150 ka
ELEKTRİK GÜCÜ	1.5 KW	1.5 KW