

LEZZETİ KARIŞTIRIP SOFRALARA TAŞIYIN!

inobee
inovation for taste...

Kaliteli Malzeme
Mükemmel İşçilik
Sağlam Konstrüksiyon



HAMUR MİKSERİ

Detaylı Bilgi İçin;
Samplus End Mak San ve Dış Tic Ltd Şti
Favziçakmak Mah Aslım Cad 53M Karatay/KONYA
Tel: +90 332 2901407 Pbx
Mail: info@sam-plus.com

www.sam-plus.com
www.inobee.com.tr

HAMUR MİKSERİ

Şeflerimizin İşini Kolaylaştırmak İçin...



Çalışma Prensibi

Hamur Mikser Makinesi, kazan içine atılan unu ve suyu Dönen kazan sayesinde homojen bir şekilde karıştırarak ayarlanan zaman içinde istenilen şekilde yoğurulmasını sağlamak için tasarlanmıştır. Bunların dışında sert, gıda dışı malzemeler, makinaya zarar verebilecek herhangi bir gıda malzemesini karıştırmak için kullanılmamalıdır. Otomatik hamur mikserin özelliği çok daha kısa sürede hamur yoğurabilmesidir. Paslanmaz çelikten kazan, spiral halinde kendi imalatımızdır.

Teknik Özellikler

Dönen kazan yapısı sayesinde çok daha küçük gramajda unu hamur yapabilmektedir.

Manuel kullanma seçenekleri mevcuttur.

Yoğurma süreleri ayarlanabilir.

Kayış kasnak sistemi sayesinde sessiz çalışır.

Devirli motoru sayesinde istenilen hızla kullanım sağlar.

Acil durdurma fonksiyonu ve kazan kapağında güvenlik sistemi mevcuttur.

MODEL	SIHM-1	
A-Genişlik	mm	768,75
B-Derinlik	mm	917,50
C-Yükseklik	mm	1380,99
Elektrik Girişi	V	380
Net Ağırlık	Kg	310
Gücü	Kw-Rpm	2,2-50
Kapasite	Lt	60



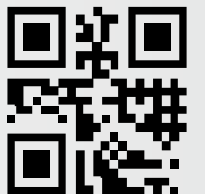
Ürünün Açıklaması

Doğru mikser ya da hamur yoğurma makinesi hamurun, kremanın doğru kıvamda istenilen düzeyde homojen olarak karışmasını sağlar. Aksi halde hamurunuzda pişme bozukluğu, kabarma sorunu ya da halk diliyle topaklanma gözlemlenebilir.

Hamur yoğurma makinesi alırken nelere dikkat etmeli?

Hamur Yoğurma Makinesi alırken dikkat etmeniz gereken en önemli husus sert hamur ve ekmek hamuru gibi yumuşak hamur tipinde karılan ürünlerdir. Eğer simit hamuru gibi sert hamur karacak makine alacaksanız bunu satıcıya mutlaka bildirerek sizi en uygun hamur yoğurma makinesine yönlendirmesini sağlayın.

1. Kendi imalatımız olan bıçaklar ve Yerli Üretim Kazan
2. Daha sessiz çalışmasını sağlayan Avrupa normlarına uygun kasnak ve kayış sistemi
3. İstenilen hızda kullanım sağlayan çift devirli motor
4. Mika kazan kapağı
5. Kolay Kullanım
6. Fırın boyalı dış şasi
7. Tamamı CE belgeli malzemelerden imal edilmiş kumanda panosu ve paneli



USTA ŐEFLERİMİZ İÇİN...

inobee

**SAMPLUS ENDÜSTRİYEL MAKİNE
SAN. VE DİŐ TİC. LTD. ŞTİ.**

Büsan Org. San. Böl. Asım Cad. 53M/N
Karatay/KONYA/TURKEY

+90 (0332) 290 14 07(pbx)
+90 (0332) 502 05 95(fax)

info@sam-plus.com
www.sam-plus.com

DAHA FAZLASI
İÇİN BURAYI
TARAYINIZ

