

Otomatik Spiral Yoğurma Mikseri

Automatic Fixed Bowl Mixer



Daha fazla bilgi için
For more details



SYM - 80

Otomatik Spiral Yoğurma Mikseri

Automatic Fixed Bowl Mixer



SYM - 130

Otomatik Spiral Yoğurma Mikseri

Automatic Fixed Bowl Mixer



SYM - 160

Otomatik Spiral Yoğurma Mikseri

Automatic Fixed Bowl Mixer

SYM serisi spiral yoğurma makineleri yoğurma zamanını kısaltır daha homojen bir hamur elde etmenizi sağlar. Ekmeğinin kalitesi, pişirmenin yanı sıra hamurun hazırlanması ve muhteviyatına doğrudan bağlıdır. Çift devirli olarak çalışabilen spiral yoğurma makinesinde; birinci devirde su, un ve diğer katkı maddeleri homojen olarak karıştırılır. İkinci devirde ise makine esas yoğurma fonksiyonunu yerine getirir. Kayış kasnak sistemi sayesinde sessiz ve sorunsuz çalışmaktadır. Spiral mikserler hareketli tekerlek sistemi sayesinde rahatca taşınabilir ve sabitleme ayakları sayesinde de yere sabitlenebilirler.

Bread's quality depends on dough preparation and content beside baking. SYM series spiral mixers makes kneading time shorter and gives you more homogen dough. Machine can work two speed, at the first speed, at the second speed flour and other food additives are mixing as homogen. At the second speed machine starts to make main mixing. Thanks to belt and pulley system machine works silent and function properly. Machine can move easily thanks to castoring wheel system and can be fixed thanks to fixing leg.

Teknik Özellikler / Technical Features

MODEL	SYM-40	SYM-60	SYM-80	SYM-130	SYM-160	SYM-250
Hamur Kapasitesi / Dough Capacity (kg)	40	60	80	130	160	250
Un Kapasitesi / Flour Capacity (kg)	25	40	50	80	100	150
Kazan Ölçüleri / Bowl Dimensions (Øxh)	500x340	600x360	700x370	800x430	900x430	1000x470
Genişlik / Width (mm)	520	620	730	830	925	1025
Derinlik / Length (mm)	1020	1050	1150	1230	1470	1470
Yükseklik / Height (mm)	1150	1250	1330	1350	1550	1620
Elektrik Gücü / Electric Power (kW)	1,5 / 2,5	2,2 / 3,4	3,5 / 5,5	3,5 / 5,5	5,5 / 7,5	8,5 / 11,5
Makine Ağırlığı / Machine Weight (kg)	250	360	480	525	680	900

Teknik Detaylar / Technical Details



Mobil Kazanlı Spiral Yoğurma Mikseri

Mobile Bowl Mixer



Daha fazla bilgi için
For more details



SYM serisi spiral yoğurma makinesi, endüstriyel üretimde hamuru en iyi özellikleriyle işleyecek şekilde tasarlanmıştır. Geleneksel spiral yoğurma makinelerinden farklı olarak, Özköseoğlu spiral yoğurma makinelerinde tekne ve spiral tek motorla tahrik edilmektedir. Bu sayede hamurun daha homojen şekilde yoğurulması sağlanırken, tek motorlu sistem aynı zamanda enerji tasarrufuna da katkıda bulunmaktadır. Paslanmaz çelikten kazan, spiral ve bıçak takım halinde ithal edilmektedir. En önemli özelliği hareketli kazan sistemi ile yedek kazan kullanılabilmesidir. Hareketli kazan Otomatik Kaldır Devir Makinesi ile uyumlu çalışmaktadır.

Öne Çıkan Özellikler:

- Geleneksel yoğurma makinelerine oranla çok daha kısa yoğurma süresi
- Manuel veya tam otomatik çalıştırma seçeneği
- Ayarlanabilir yoğurma süresi
- Ani durdurma butonu
- Etkin yoğurma için spirale ek olarak bıçak sistemi
- Kayış kasnak mekanizması ile sessiz çalışma
- Paslanmaz çelik tekne
- Dijital kontrol panosu

SYM series spiral mixer has been designed to knead the dough best way in the industrial production. Unlike other spiral mixers in the Özköseoğlu mixers, bowl and spiral works with single engine drive. Thanks to this, dough is kneading more homogen and provides more energy efficiency. Stainless steel bowl, spiral and knives are importing. The most important feature is spare bowl usable thanks to moving bowl system. The moving bowl works compatible with lifting and tilting machine

Prominent Features

- Less kneading time than other spiral mixers
- Manual and Automatic working option.
- Adjustable kneading time
- Emergency Stop button
- Knife system beside spiral for a better kneading
- Silent works thanks to belt and pulley system .
- Stainless steel bowl
- Digital control panel

Teknik Detaylar / Technical Details



Teknik Özellikler / Technical Features

MODEL	SYM-240
Hamur Kapasitesi / Dough Capacity (kg)	240
Un Kapasitesi / Flour Capacity (kg)	150
Kazan Ölçüleri / Bowl Dimensions (Øxh)	1000x480
Genişlik / Width (mm)	1145
Derinlik / Length (mm)	1931
Yükseklik / Height (mm)	1504
Elektrik Gücü / Electric Power (kW)	12,1
Makine Ağırlığı / Machine Weight (kg)	1100

