

Uzun Baget Şekil Verme Makinesi

Baguet Type Moulder Machine

Formadora Para Barras

UZM6000

TR

- » Yandan ayarlı, band ile merdane arasında baget hamur işleyen ip baston
- » Döner, kara, borulu vs. tüm fırınlara tam uyumlu
- » Arkadan giriş, hamur ayırt etmeden tüm ekmek tiplerine cevap verme becerisi
- » Öndermak yeni nesil "Flexi" yastık tasarımlı ile düzgün şekil alma
- » 2 x adet merdane - tek yastık düzeneği
- » "Pin" sistem ile hızlı ve kolay yastık değişimi
- » Alman polyamid merdaneler ile asla yapışmama özelliği
- » Unlama ünitesi
- » Hamur merkezleyici
- » Göbekli ve düz olmak üzere 2 adet yastık standard olarak gelmektedir
- » Açıılır-kapanır hamur toplama sehpası
- » Ön arka olmak üzere 2 adet un toplama tepsisi
- » Ayaklar ve gövde dahil tamamı paslanmaz
- » Kolay bakım ve temizlik
- » Frenli hareketli tekerler
- » Ön merdane serbest el koruma paneli
- » CE belgeli ürün ve 2 yıl garanti

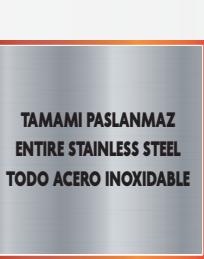
EN

- » Baguet bread type moulder, forming between rollers and belt
- » Compatible with all ovens & equipment
- » Back dough access on belt, ability to form all kind type of dough
- » Ondermak "Flexi Layer" designs pressure boards for the best forming
- » 2 x rollers and 1 x pressure board
- » "Pin" setup, the easiest way to replace the boards
- » Non-stickiness German origin rollers
- » Flour duster unit
- » Dough centralizer
- » Comes with one curved and flat board in standard
- » Independent front dough collector stand
- » 2 x front and back flour recycle tray
- » Structure & legs entirely made of stainless steel
- » Heavy duty caster wheels with brake, easy to move
- » Transparent hand protective panels for safety at front side
- » Easy to clean & care
- » CE certificated – 2 years of warranty

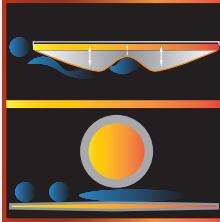
ES

- » Formadora para barras largas se forma entre cilindros y cinta
- » Compatible con todos hornos y equipos universales
- » Acceso atrás sobre cinta, capacitada para formar todo tipo de masas
- » "Flexi Layer" tecnología en tableros de presión, creada por Ondermak
- » 2 x cilindros y 1x tablero de presión
- » "Pin" configurado para fácil de recambiar tableros
- » Anti-adherentes rodillos , de origen alemán
- » Equipado con harinadora superior
- » Equipado con centralizador de masa
- » Disponible con un tablero curvo y plano (estándar)
- » 2 x bandeja para reciclar harina
- » Bandeja recogedora plegable
- » Estructura completa de acero inoxidable
- » Ruedas con frenado a mover sencillo
- » Transparentes paneles proyectivos (delante-detrás) para seguridad
- » Fácil manejo y limpiar
- » CE certificado – 2 años de garantía





TAMAMI PASLANMAZ
ENTIRE STAINLESS STEEL
TODO ACERO INOXIDABLE



- Ayaklar, gövde dahil olmak üzere "Tamami Paslanmaz" malzemeden üretilmektedir
- The legs and body are made of "Entire Stainless Steel"
- Cubiertas , cabellote hechos de "Acero Inoxidable Completo"



- PIN sistemi ile kolay yastık değişimi
- PIN set, enables to quick and easy board replacement
- PIN configurador, facil de sustituir tableros
- "Yandan Direksiyon" sistemi ile , yastağa sağdan ya da soldan ince ayar yapma imkanı
- Thanks to "Rear Volants" adjust system, enables to fine tune the board from left and right side freely
- Gracias a "Volantes Traseros" sistema de ajustos, permite afinar tablero independientemente de izquierda y derecha



- "Yapışmaz Merdaneler", almanya'dan ithal polyamid merdaneler ile asla hamur merdane üzerine yapışmaz
- "Merdane Kazıcıcları", ön arka kazıcıclar sayesinde merdanelerin yüzeyleri pürüzsüz ve temiz kalır
- "Non-Stickness Rollers", thanks to German origin polyamide rollers , never allow dough to stick on rollers
- "Roller Cleaners", which built on front & back rollers enable to keep the surface clean and perfect smooth
- "Anti-Adherentes cilindros" de origen Alemán poliamidas, nunca permiten que se pegue masa en rodillos
- "Limpiadoras De Cilindro", construidos en el rodillo delantero y trasero permiten conservarse la superficie limpia y perfectamente lisa



- "Güvenlik" ön ve arka merdaneler için izlenebilir , yukarı açılır serbest güvenlik panelleri ile güvenle çalışma imkanı
- "Safety" for front and back rollers, the protective transparent upwards/downward panels aiming to work in safe
- "Seguridad" a los rollos de atrás y delante, los paneles protectores transparentes que mueven libre hacia abajo/arriba, permite un trabajo en seguridad



- "Arkadan Giriş" bağımsız konveyör band özel hamur merkezleyici tertibatı ile gelmektedir
- "Back Dough Input" independent belt, equipped with new dough centraliser setup
- "Acceso De Masa Por Atras" cinta independiente, equipado con la nueva centralizadora de masa

UZM6000

Teknik Özellikler-Technical Features-Datos Técnicos

Kapasite / Capacity / Capacidad	Adet/sa. - Pcs/hr.	2500
Şekil Verme Aralığı / Dough Range / Rango De Masa	gr.	80-1500
Yastık Sayısı / Pressure Board Nr. / Nr. Tablero	Nr.	1
Genişlik (W) / Width / Ancho	mm	945
Uzunluk (L) / Length / Largo	mm	2540+400
Yükseklik (H) / Height / Alto	mm	1120
Hamur Giriş Yüksekliği (H1) / Dough Input / Masa Entrada	mm	1250
Hamur Çıkış Yüksekliği (H2) / Dough Output / Masa Salida	mm	760
Elektrik Gücü / Electric Power / Energía	Kw	1.1
Elektrik Bağlantı / Electric Connection / Conexión Electrica	Volt-Vac/Hz	380 V50Hz N+PE 3 Phase
Ağırlık / Weigth / Peso	Kg	480
Merdane Ayarı / Roller Adjustment / Ajusto Rodillo	mm	0-25
Ekmek Uzunluğu / Max. Form Length / Max. Largo Formacion	mm	700
Taşıma Bandı Genişliği / Conveyor Belt Width / Ancho Cinta	mm	800
Taşıma Bandı Boyu / Conveyor Belt Length / Largo Cinta	mm	4000
Unlama Ünitesi / Flour Duster / Harinadora		Standard
Materyal / Material	Paslanmaz	Stainless Steel/Inox
Un Toplama Tepsisi/Flour Recyle Tray/Bandeja Harina Reciclo		Standard

