

## Hamur Hazırlama Ekipmanları

### SAMPLUS MAKİNE

HAMUR YOĞURMA ANAHTAR TESLİM ÇÖZÜMLER

HAMUR HAZIRLAMANIN GENEL ÖZELLİKLERİ

[www.sam-plus.com](http://www.sam-plus.com)

# Z TİPİ MİKSERLER

Z TYPE MIXERS

Sizin için düşünüyoruz...

## Genel Bilgiler

### General Information

Üretilen ürünlere göre,  
değiştirilecek yada eklenecek  
ekipmanlar için lütfen iletişime geçin.

Seçim için lütfen bizimle iletişime  
geçin,  
sizin için en uygun halini üretelim.

1. Feet
2. User Interface
3. Product Entry
4. Warning Lights
5. Product Hopper
6. Electric Panel
7. Safety Switch
8. Blade Shaft
9. Safety Lever
10. Side Cover Handles


1. Ayak
2. Kullanıcı Arayüzü
3. Ürün Girişi
4. Uyarı ışıkları
5. Ürün Haznesi
6. Elektrik Panosu
7. Emniyet Şalteri
8. Bıçak Mili
9. Emniyet Kolu
10. Yan Kapak Kolları

According to the products produced, to be  
changed  
or to be added please contact for equipment.

Please contact us for choice pass, let us  
produce  
the most suitable version for you.

Hamur karıştırma asla  
bu kadar kolay olamıştı.

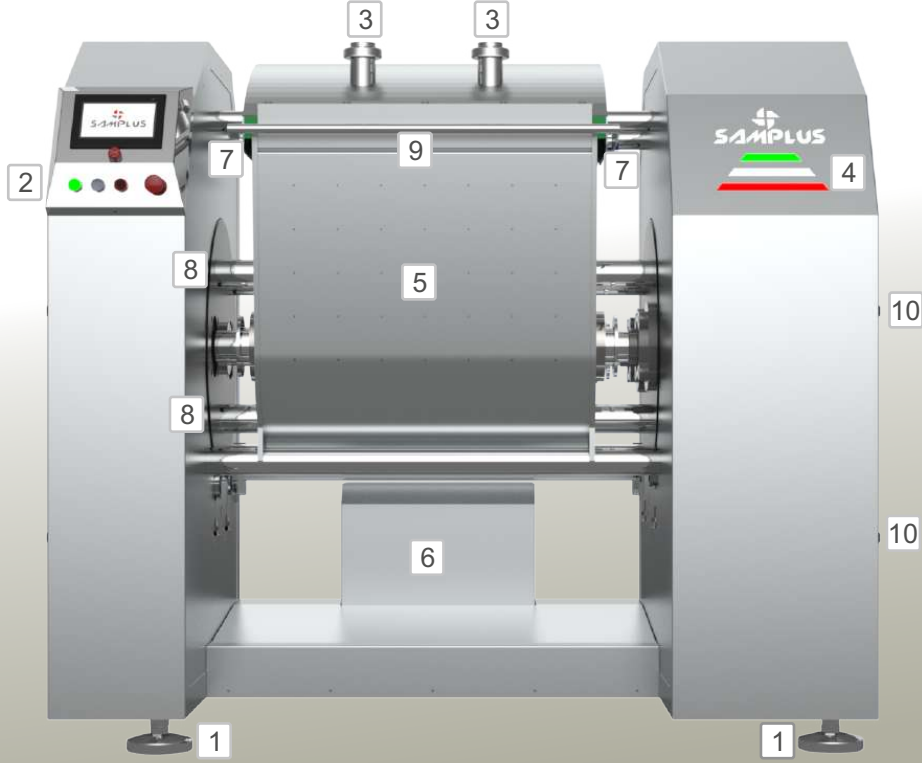
Never mix the dough olamis was so easy.

  
**SAMPLUS**



DAHA FAZLASI  
TARAYINIZ





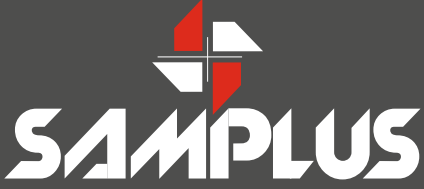
**Kapasite: 50 Kg için  
1470 Kg / saat**

Capacity: 50 Kg to  
1470 Kg / Hour

### Teknik Özellikler

Model					
IZM2050	IZM2200	IZM2300	IZM2400	IZM2500	IZM2950
Güç Kaynağı, kWt					
3	12,1	12,1	17,2	24,2	32,2
RPM 2 hız /Değişken Kademesiz RPM					
20 to 60	20 to 60	15 to 45	15 to 45	15 to 45	15 to 45
Toplam kapasite, ltr					
70	300	460	600	800	1.470
Çalışma kapasitesi, ltr					
50	200	300	400	500	980
Hamur kapasitesi, kg					
36	140	200	250	300	500

# HAMUR HAZIRLAMANNIN GENEL ÖZELLİKLERİ



SAMPLUS END.MAK.  
VE SAN.DIŞ.TİC.LTD.ŞTİ.  
Fevziçakmak Mah. Aslım Cd. 53M  
Karatay | KONYA | TURKEY

+90 332 2901407 (pbx)  
+90 505 3610663 (Whatsapp=

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



DAHA FAZLASI  
TARAYINIZ ►►

