



MGM | GALETA MAKİNASI



Birbirine tam senkronize edilmiş ünitelerden oluşan bu makinemiz, Hamurunuzun zarar vermeden ve formunu bozmadan hızlı ve seri bir üretim yapmanızı sağlar. MONOFI klasiklerinden olan bu makine günümüz şartları ve sizin talepleri doğrultusunda yeniden tasarlanarak en mükemmel sonuçlar hedeflenmiştir.

Paslanmaz yapısı, tam donanımlı güvenlik tertibatı, Kolay kullanışlı kontrol paneli, bölgesel hız ayarlamaya seçeneği makinenin standart donanımlarıdır. Besleme Belti çıkışında bulunan kalibre silindirleri sayesinde sürekli aynı kalınlıkta hamur besler, yığılma yapmaz.

Paslanmaz çelikten üretilen kalıplar, Tam formunda ürün elde etmenizi sağlar. Kalıp ayar mekanizması sayesinde ürün yanlarında çapak oluşmaz. Kalıplarımız kolay sökülebilir ve değiştirilebilir şekilde tasarlanmıştır. Kalıp çıkışındaki ürünleri karşılayan yaylı Beltin ürün ayırmadaki fonksiyonu tartışılmaz. Özel imal edilmiş yayları sayesinde uzun süre hizmet vermeye müsaittir.

Ürünün tavaya dökülmesini sağlayan bant sağlıklı ve rijit bir yapıya sahiptir. Ürün boyları elektronik cihazlarla tam olarak ölçülür ve giyotin bıçak ile kesilir. Üst kısma tam uyum sağlayan tava doğru zamanda doğru yerde bulunmaktadır.

This machine is manufactured with fully integrated units and makes very fast and efficient production without destructing the dough and its form. This machine is one of the classic works of MONOFI and it is redesigned as to the demands of our customers and the best results are tried to be achieved. Stainless steel structure, fully equipped security mechanism, user friendly control panel, and partial speed adjustment options are standard for this machine. The calibration rollers that are assembled at the output of feeding mechanism provides stabilized constant thickness for the dough and prevents the

dough being piled up.

The moulds are made from stainless steel and provide production to be in exact form. The adjustment mechanisms of the molds prevent burrs at the sides of each product. The molds are designed to be easily removable or replaceable.

The springy belt that meets the products at the mold removal is unrivalled at the isolation of each product. Specifically produced springs are proper for long periods of servicing. The belt that fills the product into the pans has a rigid and safe structure. The length of each product is electronically measured and divided with a up cut shear. The pan that is fully compatible with upper side is placed at the right place at the right time

Teknik Özellikler / Technical Specification

MODEL	BİRİM	MGM 600
Kapasite / Capacity	TAVA/SAAT	420
Kalıp Cıpları / Wire Cutting	MM	5-6-8-10-12
Urun Boyu / Product Length	MM	40 - 730
Tava Ölçüleri / Pan Dimensions	MM	400*600 - 450*740
Genişlik / Width	MM	850
Uzunluk / Length	MM	3300
Yükseklik / Height	MM	1400
Çıkış Yüksekliği / Output Height	MM	750
Besleme Yüksekliği / Feeding Height	MM	1200
Elektrik Gücü / Electric Power	KW	2,5
Makina Ağırlığı / Machine weight	KG	450