



# MYH | MLH | MPH |

## YUFKA LAVAS PIZZA HATTI

Modüler olarak tasarlanan bu makinemizin genel özellikleri; hamur yapısını bozmayan ve kalınlık ayarlanabilir besleme ünitesi, kolay ayarlanabilir hassas silindir sistemi, homojen bir yapıya sahip unlama ünitelerine sahiptir. Genellikle yufka, lavaş pizza gibi hamurlar için üretilen bu hat üretilen ürüne göre ilave ekipmanlarla donatılmaktadır. Sistem modüler bir yapıya sahip olmasından dolayı gerektiğinde farklı ürünler için yeniden dizayn edilebilmektedir. Hamur katlanmasını ve birikmesini önleyen sensör , ardaşık start stop sistemi, kolay ayarlanabilir bağımsız hız düzenekleri sayesinde makineye hükmetmek artık daha kolaydır. Diğer ürünlerimizde olduğu gibi MONOFI kalitesi ile üretilen makinede kullanılan tüm ekipmanlar gıda imalatına uygun olarak seçilmiş, kolay müdahale edilebilir ve temizlenebilir olması tasarımı esnasında düşünülmüştür. Makinenin tamamı yoğun emniyet sistemleri ile donatılmıştır.

General characteristics of this machine designed in a modular form are a thickness adjustable feeding unit which does not spoil the paste, easy adjustable sensitive cylinder system, homogenous flouring unit. This line is manufactured for phyllo, thin breads and pizza pastes and it may be equipped with additional equipment according to the product to be manufactured. Since the system has a modular form, a new design may be obtained for new products. It is easier to manage the machine through a sensor which prevents paste folding and accumulation, subsequent stop system, easily adjustable independent speed equipment. Like our other products, all equipments used in the machine manufactured by MONOFI quality were chosen as compatible for food production, easily interventable and cleanable. The machine was equipped with dense safety system completely.



### Teknik Özellikler / Technical Specification

MODEL	BİRİM	MYH 1530	MLH 1530	MPH 1530
Besleme Genişliği / Feeding Width	MM	400	300	400
Silindir Uzunluğu / Cylindrical Length	MM	600	500	600
Silindir Aralığı / Cylinder Range	MM	0,1-48	0,1-48	0,1-48
Unlama Sistemi / Flouring System	AD	5	5	5
Çıkış Hızı / Output Speed	M/DK	10-22	10-22	10-22
Genişlik / Width	MM	1260	1160	1260
Uzunluk / Length	MM	10000	9000	8000
Yükseklik / Height	MM	2000	2000	2000
Çalışma Yüksekliği / Working Height	MM	900	900	900
Elektrik Gücü / Electric Power	KW	12	12	10
Makina Ağırlığı / Machine Weight	KG	900	800	800