

Dough Sheeter

Laminoir

Laminadora de masa



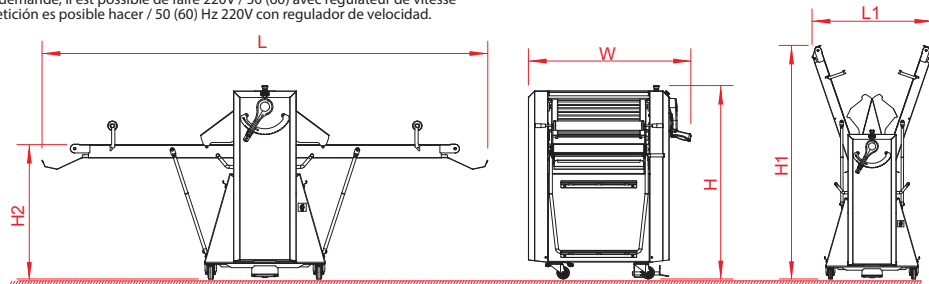
56





Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMDS 507	PMDS 610	PMDS 612	PMDS 613	PMDS 614	PMDS 615
Roller length Longueur cylindr Longitud del rodillo	mm mm mm	500	600	600	600	600	600
Roller interval Intervalle cylindre Intervalo de rodillo	mm mm mm	0-40	0-50	0-50	0-50	0-50	0-50
Belt sizes Dimensions bandes Tamaños de la correa	mm mm mm	488*700	584*1000	584*1200	584*1300	584*1400	584*1500
Belt speed Vitesse bande Velocidad de la cinta	m/sec. m/sec. m/sec.	35	35	35	35	35	35
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	865	105	105	105	105	105
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	1500	2485	2885	3085	3285	3485
Length (L1) Longueur (L1) Longitud (L1)	mm mm mm	785	880	1010	1075	1140	1205
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	630	1250	1250	1250	1250	1250
Height (H1) Hauteur (H1) Altura (H1)	mm mm mm	750	1775	1965	2060	2150	2250
Height (H2) Hauteur (H2) Altura (H2)	mm mm mm	-	870	870	870	870	870
Electrical power Puissance Electrique Energía eléctrica	kW kW kW	0,55	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Voltage* Voltage* Voltaje*	V / Hz V / Hz V / Hz	380 / 50	380 / 50	380 / 50	380 / 50	380 / 50	380 / 50
Weight Poids Peso	kg kg kg	115	190	193	196	198	200

\* On request it is possible to make 220V / 50 (60)Hz with speed controller  
 \* Sur demande, il est possible de faire 220V / 50 (60) avec régulateur de vitesse  
 \* A petición es posible hacer / 50 (60) Hz 220V con regulador de velocidad.



This machines used for filo pastry (yufka), pie (borek), and baklava production. All parts in contact with the dough are compatible with food production and quiet operation. Conveyor belts on each side can be lifted up. Agonic and smart design prevents dust accumulation and ensures easy cleaning. The fully automated touch-screen models have 30 simplified programs. Usable for the facilities from little shops to industrial facilities.

- Very thin dough sheeting (from 0,1 to 60 mm)
- Fully automated touch-screen models (optional).



Cette machine est conçue pour toute sorte de feuille feuilleté, galette et baklava. Les grattoirs sont faciles à déplacer. Sa table est mobile. Il y a un montage de bande convoyeur dont la bande est facile à changer. Toutes les pièces en contact avec la pâte sont conformes aux normes alimentaires. Il travaille silencieusement. Sa conception chic et agonique préviennent la poussière et son nettoyage est simple. Il est possible de faire l'ajustement de pâte millimétrique. Il prend très peu de place grâce aux bandes qui peuvent montées en haut. Il y a des modèles de type table et de type basée au sol. Dans le modèle haut de gamme, il y a des dispositifs de découpage de la pâte, des unités de farinage et des unités d'enroulement de la pâte. Dans les modèles totalement automatique avec écran tactile programmes simplifiés.

- La largeur et la longueur de la bande transporteur peuvent être étendues et réduites selon la demande du client.
- Moniteur complètement automatique et écran tactile (En option)



Este máquinas es utilizadas para la pasta filo, empanada (Borek), y la producción de baklava. Todas las partes en contacto con la masa son compatibles con la producción de alimentos y un funcionamiento silencioso. Las cintas transportadoras de cada lado pueden ser elevados. El diseño agónica e inteligente evita la acumulación de polvo y garantiza una limpieza fácil. Los modelos de pantalla táctil totalmente automatizados tienen 30 programas simplificados. Ideales para las pequeñas tiendas en las instalaciones industriales.

- 3 tipo de modelo diferente. (Tipo manual, semiautomática y automática) .