

OPTİMUS OTOMATİK SİRİAL MİKSER (BİÇAKSIZ) OPTİMUS AUTOMATIC SPIRAL MIXER (WITHOUT CENTRAL BAR)

Ürünü web sitemiz üzerinden
incetmek için QR kodu mobil
cihazınızla okuyunuz.
Please scan the QR code with
your mobile device to receive the
product on our website.



FİMAK
Fırın ve Gastronomi Makinaları
Bakery and Gastronomy Machines



OPTİMUS SPM-80

OPTİMUS SPM-160



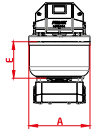
Optimus bıçaksız otomatik sİRİal mİKserin özelliği çok kısa sürede hamuru ıstmadan ve özünü parçalamadan yoğurmasıdır. Max. yoğurma kapasitesinin %10 u kadar hamuru yoğurabilmektedir. YoĐurma esnasında hamur kesen bir bıçak bulunmamaktadır. Bu sayede buz kullanımı büyük oranda azaltılırken, hamur daha yoğun ve elastik olabilmektedir. Bu yöntemle geleneksel yoğurma yöntemlerindeki tat yakalanabilmektedir. Dokunmatik panel ile daha kolay programlanabilmek, dahili pirometre özelliği sayesinde ekranda sürekli hamur sıcaklığı izlenebilmektedir. Yavaş ve hızlı devir olarak hamur yoğurma süresi panel ekranında gözlemlenebilmektedir. Hamurda kullanılacak su miktarını su litreleme özelliği ile dokunmatik ekrandan kontrol edilebilir. Çelik kazan, sİRİal ve bıçak takım halinde paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Otomatik ve manuel kullanma seçenekleri mevcuttur. YoĐurma süreleri ayarlanabilir. Sessiz çalıŐan çift devirli motoru sayesinde iki hızlı kullanım sağlar. Acil durumlarda durdurma fonksiyonu ve kazan kapağında güvenlik sistemi mevcuttur. Tekerlekleri sayesinde kolayca hareket ettirilebilir.

Property of automatic Optimus spiral mixer without blades is that it kneads dough in short time period without heating and breaking down the essence of dough. It may knead up to 10% of max kneading capacity. There is not any central bar which cuts dough during kneading. Thereby use of ice reduces significantly and dough may be more elastic and intense. Taste in traditional kneading can be obtained by this manner. It can be programmed easier by touch operated panel while dough temperature can be shown in display by internal diameter. Dough kneading period as slow and fast speed can be observed in display. Amount of water to be used in dough can be controlled through touch operated panel. Steel boiled, spiral and blade as made of stainless steel as set. It has manual and automatic operation options. Kneading periods can be adjusted. It provides two speed operation by two speed motor. Kneading period can be adjusted. Also there emergency stop function and safety system in vessel cover. It can be moved easily by its wheels.



Teknik Özellikler Technical Data

Ön Görünüş
Front View

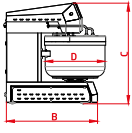


1/2" Temiz Su Girişi
1/2" Clean Water Inlet Pipe

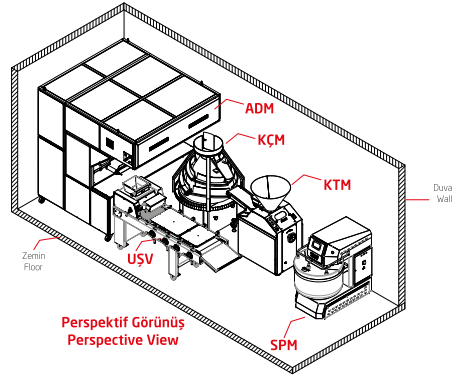


Üst Görünüş
Top View

Sol Yan Görünüş
Left Side View



Perspektif Görünüş
Perspective View



Perspektif Görünüş
Perspective View

OPTİMUS-80
Toplam Elektrik Gücü (kW): 7 kW
Kablo: 5x2,5 mm²
1 Adet 3x16A Sigorta

OPTİMUS-80
Total Electrical Power (kW): 7 kW
Cable: 5x2,5 mm²
1 Piece 3x16A Fuse

OPTİMUS-160
Toplam Elektrik Gücü (kW): 9,5
Kablo: 5x4 mm²
1 Adet 3x25A Sigorta

OPTİMUS-160
Total Electrical Power (kW): 9,5
Cable: 5x4 mm²
1 Piece 3x25A Fuse

OPTİMUS-250
Toplam Elektrik Gücü (kW): 13,5
Kablo: 5x4 mm²
1 Adet 3x32A Sigorta

OPTİMUS-250
Total Electrical Power (kW): 13,5
Cable: 5x4 mm²
1 Piece 3x32A Fuse

MODEL	SPM-80	SPM-160	SPM-250
Hamur Kapasitesi (kg) Capacity Of Dough (kg)	80	160	250
Un Kapasitesi (kg) Capacity Of Flour (kg)	50	100	150
Kazan Ölçüleri Ø x h (mm) (D x E) Dimensions Of Bowl Ø x h (mm) (D x E)	650x390	850x500	950x515
Genişlik - A (mm) Width - A (mm)	670	880	980
Derinlik - B (mm) Depth/Length - B (mm)	1140	1425	1530
Yükseklik - C (mm) Height - C (mm)	1390	1440	1560
Spiral Dönürme Motor Gücü ve Devri (kW (hp) - dev/dk) Spiral Rotation Motor Power and Cycle (kW (hp) - rpm)	5,5 / 3,5 kW (8/4,7 hp) 700 x 1400 dev/dk	8 / 5 kW (11/7 hp) 715 x 1430 dev/dk	12 / 8 kW (16/10,5 hp) 715 x 1440 dev/dk
Spiral Dönüş Hızı (dev/dk) Spiral Rotation Speed (rpm)	144-72	136 - 68	
Kazan Dönürme Motor Gücü ve Devri (kW (hp) - dev/dk) Mixer Rotation Motor Power and Cycle (kW (hp) - rpm)	1,5 kW (2 hp) - 950 dev / dk (rpm)		
Kazan Dönüş Hızı (dev/dk) Mixer Rotation Speed (rpm)	15	26	
Elektrik Bağlantısı Electrical Connection	3P + N + PE		
Kontrol Sistemi Control System	Manuel veya Dokunmatik / Manual or Touch		
Elektrik Gücü (kW) Electrical Power (kW)	7	9,5	13,5
Makine Ağırlığı (kg) Weight of Machine (kg)	600	800	995