

**PSM
40**

UN
FLOUR
(kg)
25

HAMUR
DOUGH
(kg)
40

LITRE
70

KG
270

380 V
1,5 x 3 kw

Q
mm
530 x 300

UN
FLOUR
(kg)
50

HAMUR
DOUGH
(kg)
85

LITRE
140

KG
620

380 V
3,5-5,5 kw

Q
mm
645 x 390

**PSM
80**

**PSM
160**

UN
FLOUR
(kg)
100

HAMUR
DOUGH
(kg)
170

LITRE
280

KG
790

380 V
5-8 kw

Q
mm
840 x 460

UN
FLOUR
(kg)
150

HAMUR
DOUGH
(kg)
255

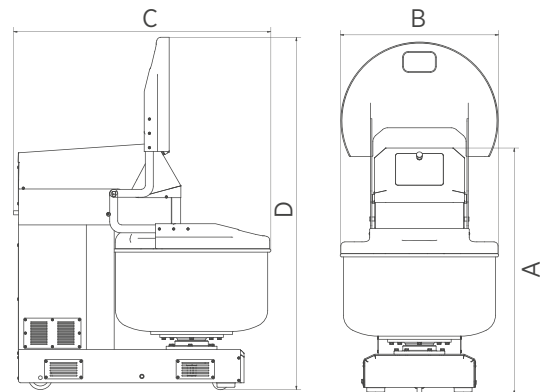
LITRE
420

KG
835

380 V
6-10 kw

Q
mm
950 x 515

**PSM
240**



	A	B	C	D
PSM 80	1450 mm	685 mm	1317 mm	1824 mm
PSM 160	1556 mm	882 mm	1508 mm	2072 mm
PSM 240	1597 mm	998 mm	1621 mm	2219 mm

Neden. Promix?

WHY PROMIX?

GENEL ÖZELLİKLER

Hamurdaki glüten ve nişastayı parçalamadığı için daha fazla su alır. Bu sayede ekmekler ince kabuklu olur. Ekmekte güzel koku, parlak ve elastik görünüm sağlar. Geleneksel damak zevkine uygun ürünler elde edilir. Maya ve buz kullanımını yarı yarıya düşürür. Hamuru fazla ısıtmadan yoğurur.

GENERAL FEATURES

Promix does not break up the starch and gluten in the dough, the product is obtained by taking more water and the breads become thin crusts. Provides a beautiful scent, bright and elastic appearance. Promix knead the dough without heating. Reduces the use of yeast and ice by half. Promix produces delicious breads.

KAZAN HIZ AYARI
BOWL SPEED SETTING BUTTON

8 ADET HAFIZA TUŞU
8 MEMORY KEYS

HAMUR ISISI
DOUGH
TEMPERATURE

BIÇAKSIZ KAZAN
BOWL WITHOUT BREAKING BAR

ÖZEL TASARIM SİRAL KOL
SPECIAL DESIGN SPIRAL ARM



Promix

HAMURUN USTASI
DOUGH MASTER

1



Makine içerisindeki ısı sensörü sayesinde hamurunuzun anlık ısını görebilirsiniz.

Thanks to the temperature sensor inside the machine, you can see the instant temperature of the dough.



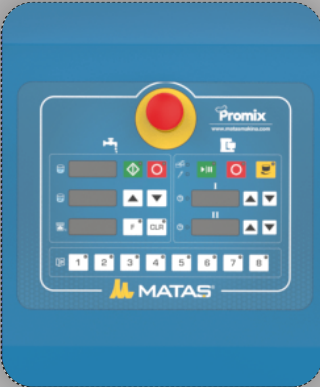
2



Çuval başına; çatal kollu hamur yoğurmaları göre **10-15**, bıçaklı spiral mikserlere göre **5-8** ekmek fazla vererek işletmelere ekonomik kazanç sağlar.

According to the fork mixers **10-15**, **5-8** products according to the mixer with knife more profit by providing businesses.

3



8 adet hafıza özelliği ile reçeteli üretimde kolaylık sağlar.

8 different memory saving functions.

PSM 240 PROMİX MOBİL BİÇAKSIZ SİRAL MİKSER
PROMIX MOBILE SPIRAL MIXER

UN
FLOUR
(kg)

150

HAMUR
DOUGH
(kg)

255

LİTRE

425

KG

2200

380 V
6-10 kw

mm
950 x 515



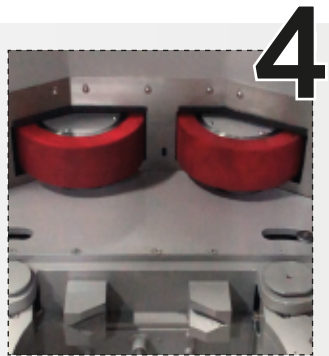
Kolay ve pratik kontrol paneli sayesinde makine ayarları kolayca yapılabilir. Through the easy and practical control panel, machine settings can be made easily.



Özel tasarım çapa özelliği sayesinde hamuru katlama yöntemi ile yoğurarak kısa zamanda ve fazla ısıtmadan yoğurur. Kneading the dough by folding method in a short time and without overheating thanks to the special design mixing arm.



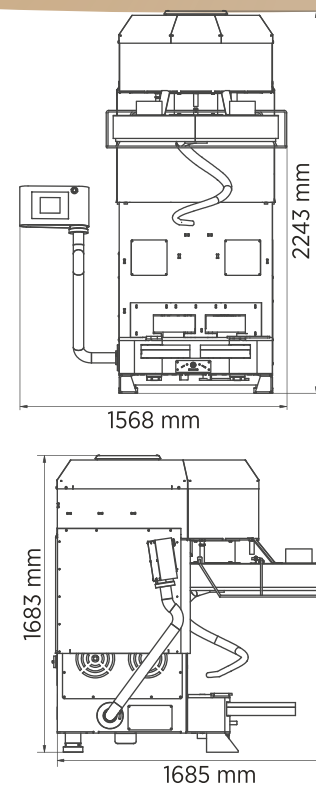
Çapa ve kazanın özel uyumu sayesinde gluten ve nişastayı zedelemeyen yoğurur. Böylelikle daha fazla su almasını sağlar. Ürünün lezzetini artırır. Geleneksel ürün üretimi sağlar. Starch and gluten are kneaded without damage thanks to the perfect harmony of the mixing arm and bowl. Allows the machine to absorb more water. Enhances the flavor of product.



Otomatik iticili, çift tekerlekli kazan döndürme sistemine sahiptir. The machine has automatic pusher and double wheel bowl return system.



TEKNİK ÖZELLİKLER | TECHNICAL FEATURES



SK
KD

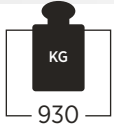
SABİT KAZANLI KALDIR DEVİR TILT OVER SPIRAL MIXER

GENEL ÖZELLİKLER

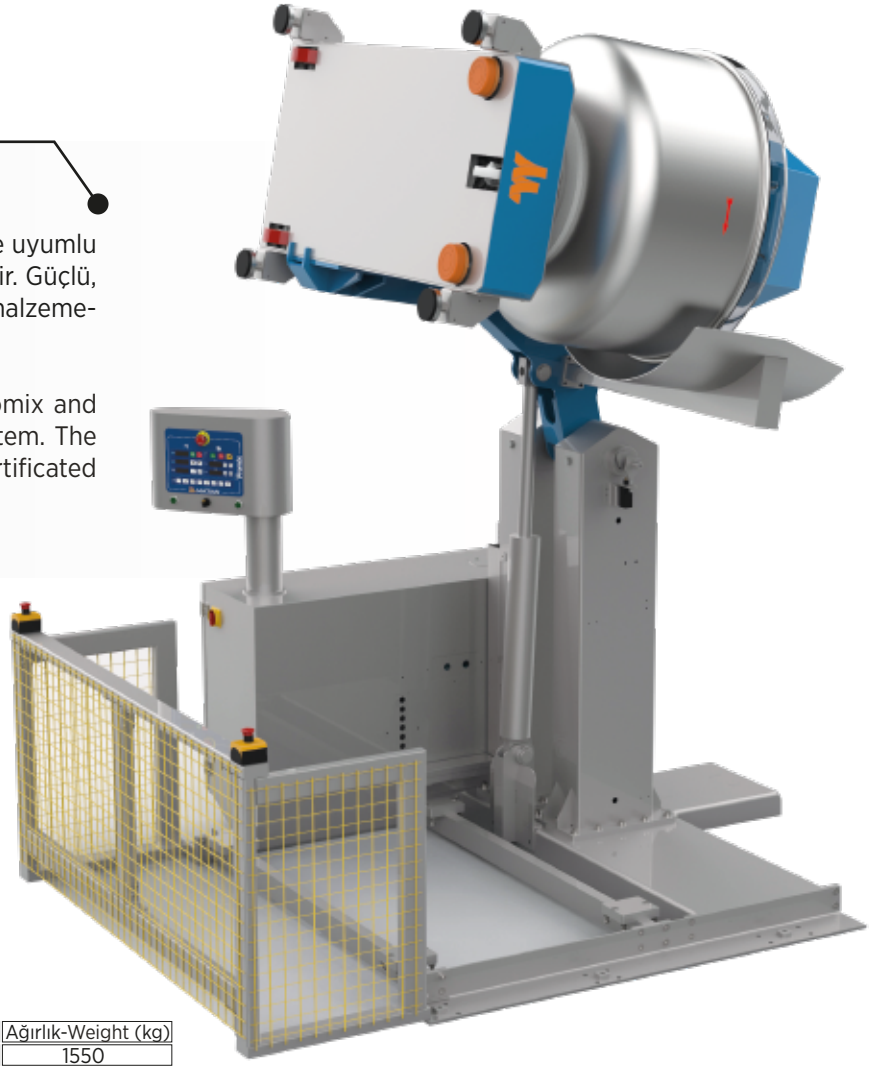
1-2-3 çuvallık Promix ve bıçaklı spiral mikserle- rimizle uyumlu çalışır. Hidrolik sistemli, mikser kaldır-devir makinesidir. Güçlü, titreşimsiz ve sessiz çalışır. CE ve kaliteli elektrik malzemelerinden imal edilmiştir.

GENERAL FEATURES

Tilt over spiral mixer works in coordination with Promix and Spiral Mixers. Tilt over spiral mixer has hydraulic system. The machine works strong, vibration free and silent. CE certificated and made of high quality electrical materials.

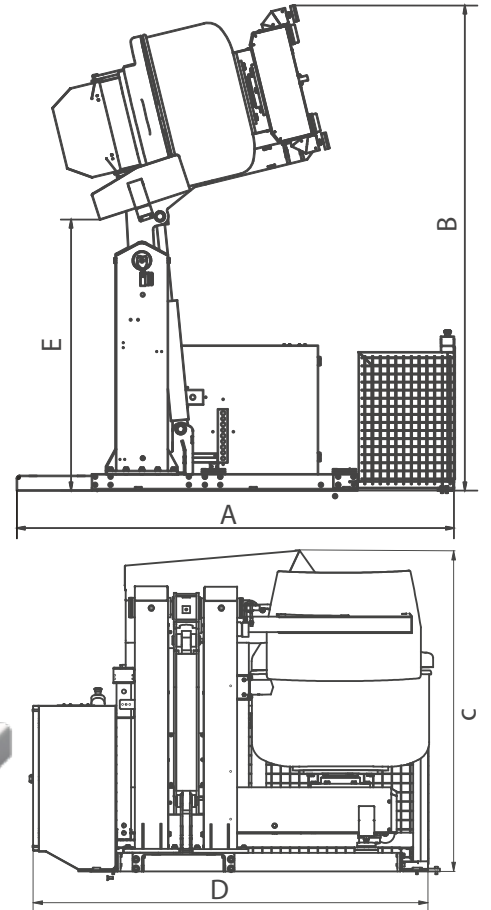
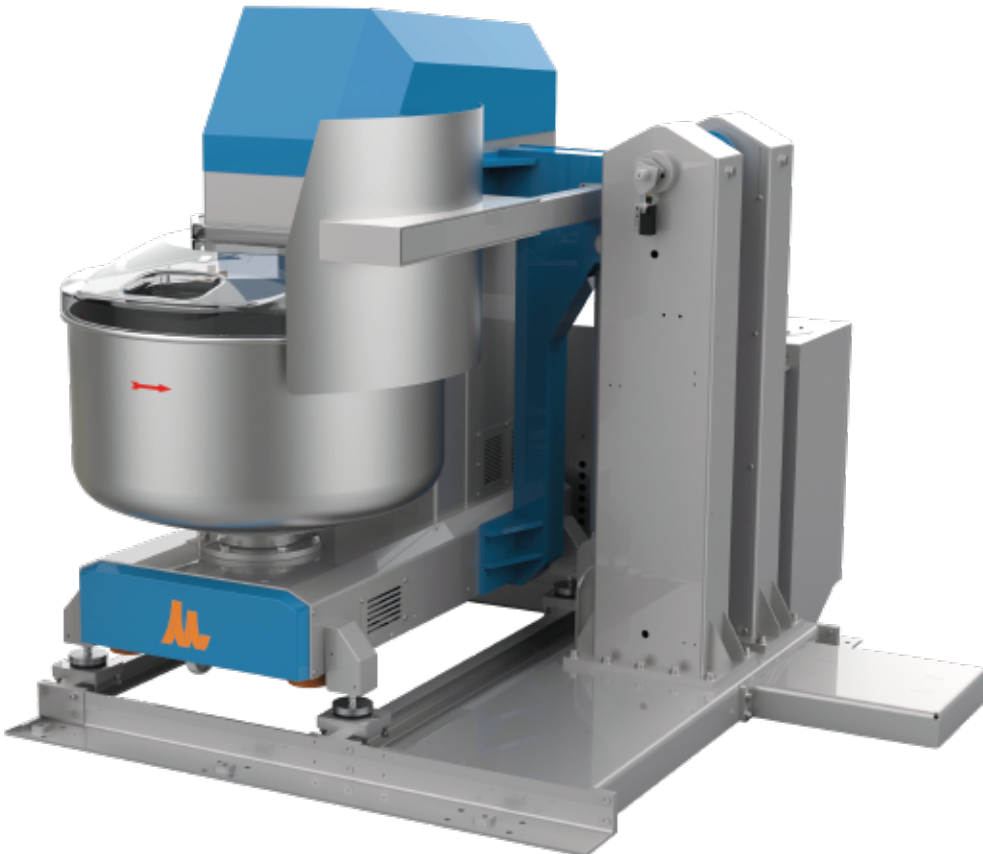


PSM 80 : 7,5 - 9,5 kw
PSM 160 : 9 - 12 kw
PSM 240 : 10 - 14 kw



TEKNİK ÖZELLİKLER | TECHNICAL FEATURES

	A	B	C	D	E	Ağırlık-Weight (kg)
PSM 80	2380 mm	2840 mm	1733 mm	2133 mm	1420 mm	1550
PSM 160	2665 mm	2935 mm	1733 mm	2133 mm	1500 mm	1720
PSM 240	2710 mm	2995 mm	1733 mm	2133 mm	1677 mm	1765



**HKD
01**

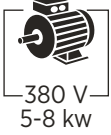
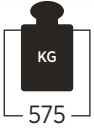
HİDROLİK KALDIR DEVİR HYDRAULIC BOWL TILTING

GENEL ÖZELLİKLER

Hidrolik Kaldır-Devir Makinesi, PSM 240-1 ile uyumlu çalışır. Mobil kazanda yoğurulan hamurun Kestart Makinesine el değmeden aktarılması için tasarlanmıştır. Güçlü, titreşimsiz ve sessiz çalışır. CE belgeli ve kaliteli elektrik malzemelerinden üretilmiştir.

GENERAL FEATURES

Hydraulic Bowl Tilting machine works in coordination with PSM 240-1. Designed to transfer the dough kneading machine in the mobile bowl mixer to the volumetric dough dividing machine without touching. The machine works strong, vibration free and silent. CE certificated and made of high quality electric materials.



TEKNİK ÖZELLİKLER | TECHNICAL FEATURES

