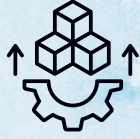


1. FİRMA BİLGİLERİ / COMPANY DETAILS

PASTANE TİPİ HAMUR MİKSERİ

Bakery Type Dough Mixer

**Yüksek
Kapasite****Standart
Ürün
Kalitesi****Düşük
İşçilik
Maliyeti****Kolay
Kullanım****2. AÇIKLAMA / DESCRIPTION**

Netromak pastane tipi hamur mikseri; kurabiye hamuru, kek, bisküvi, kraker ve gofret hamuru türü hamurlar için endüstriyel üretime uygun bir sistemdir. Farklı hamur tipleri için üretim yapabilme özelliği ile pastane ve üretim tesisleri için ideal çözümdür.

3. TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Yükleme kapasitesi	20 - 50 lt/batch
Gövde Malzemesi	AISI 304 Paslanmaz Çelik
Karıştırıcı Kollar	AISI 304 Paslanmaz Çelik
Hamur Tipi	Yumuşak - Orta Sert
Karıştırıcı Sistemi	Tek - Çift Kollu
Motor	1.5 kW
Elektrik	380V / 50-60 Hz

4. FİYATLANDIRMA / PRICING

Ürün	Fiyat
Pastane Tipi Hamur Mikseri	1 ad (Teklif alınız)

5. SATIŞ ŞARTLARI / TERMS OF SALE

Teslim Süresi	2-4 Hafta
Teslim Şekli	EXW / FOB / CIF
Ödeme	%50 Peşin - %50 Sevkiyat Öncesi
Garanti	12 Ay

6. NEDEN NETROMAK? / WHY NETROMAK?**Yüksek
Kalite****Endüstriyel
Üretim****24/7
Destek****Global
Deneyim**

GELECEĞİNİZİ BİZ ÜRETİYORUZ.
WE MANUFACTURE YOUR FUTURE

PASTANE TİPİ HAMUR MİKSERİ

Bakery Type Dough Mixer



KOMPAKT TASARIM

Atıştırmalık ürün
üretiminde en ideal
seçim.

ÜRETİLEBİLEN ÜRÜNLER

PRODUCT RANGE



Kurabiye Hamuru
Cookie Dough



Kek Hamuru
Cake Dough



Ekmek Hamuru
Bread Dough



Kruvasan Hamuru
Croissant Dough



Gofret Hamuru
Waffle Dough



Pizza Hamuru
Pizza Dough

Netrofood Pastane Tipi Hamur Mikseri,

farklı hamur ve dolgu tiplerine uyum sağlayarak geniş ürün yelpazesinde üretim imkanı sunar.

Tek makine ile birden fazla ürün üretimi yapılabilir, işletmenizin verimliliğini artırır.

Üretim Avantajları

- ✓ Aynı makinede farklı hamur üretimi
- ✓ Homojen yapıda hamur yapımı
- ✓ Seri üretime uygun yapı
- ✓ Standart ürün kalitesi
- ✓ Düşük işçilik maliyeti
- ✓ Kolay temizlik ve bakım



**GÜNLÜK YÜKSEK
ÜRETİM KAPASİTESİ**
Pastane ve üretim tesisleri
için ideal çözüm

