

Dimak köfte Makinesi KM3000



Köfte Form Makinesi: KM3000

Dimak Köfte Makinesi; Küçük ve Orta Ölçekli Gıda Firmaları'nın; yani Kasap, Market, Köfteci, Izgara Salonları, Lokantalar, Kendin Pişir Kendin Ye gibi yerlerin, Yemek Fabrikaları'nın, Turistik Otel Mutfakları'nın, Hastane Mutfakları'nın, Fabrika Yemekhaneleri'nin ihtiyaçlarına cevap verecek özelliklerde bir makinedir.

Kullanımı gayet kolay, temizliği ve hijyeni Avrupa Standartları'nda olan bir üründür.



Neden Köfte Makinesi Kullanmalısınız?

Siz değerli müşterilerimize soruyoruz;

- Köfteyi El'le mi yapıyorsunuz?
- El'le köfte yaparken temizliğe ne kadar dikkat edebiliyorsunuz?
- El'le köfte yapan personelin eli köfte ile temas ediyor. Personelin temizliğinden ne kadar eminsiniz?
- El ile yapılan köfteleriniz aynı gramajda çıkıyor mu, siz kaç kilo etten kaç adet köfte çıkacağını net olarak biliyor musunuz?
- Köfte yapmak için; özellikle o gün “Arkadaşlar yarınki imalat programımızda köfte var akşamdan 5 kişi mesaiye kalsın” demek zorunda kalıyor musunuz?
- Sizden plansız bir şekilde acil 50 kg köfte istense ne kadar zamanda yaparsınız?
- Köfteyi yapan eli alışkın bir ustanız vardır.. İşe gelmediği zaman yerine bakacak deneyimli bir ustaya daha ihtiyacınız olacak. O zaman ne yapıyorsunuz?
- Günde en az 100 il a 200 kilo köfte yapan bir firmasınız. Bunun için kaç personel istihdam ediyorsunuz ve bunun yıllık maliyeti size ne kadar?
- Köfte yapmak sorun olduğu için belki kapasite artıramıyorsunuz.. kaçırdığınız işlerden yıllık kaybınız ne kadar?
- Zaten bir köfte makinanız varmı? Eğer varsa istediğiniz her formda köfte yapabiliyor musunuz, yoksa siz sadece tek tip mi köfte yapıyorsunuz? İşte bütün bu sorulara cevap vermeden önce Dimak Köfte makinesinin Tanıtım yazısına bir göz atın:

Dimak köfte makinası KM 3000 ile köfte yapmak çok kolay ve zevklidir.

- Köfteler el değmeden hazırlanır. Hijyen üst seviyede sağlanır. Müşterilerinize el değmeden köfte hazırlamanın haklı gururunu yaşarsınız.
- Yaptığınız köftelerin gramından emin olursunuz, hepsi aynı gramajda ve aynı formda çıkar, ustanın el becerisine göre şekil değiştirip, kimisi yamuk, kimisi yuvarlak veya oval olmaz. Kalıbınızın şekli ne ise o formu yakalarsınız.
- Dimak köfte makinesinde yapacağınız köftelerin kaç gr. olması gerektiğini kendiniz tayin edersiniz. Ne kadar Et den ne kadar köfte çıkacağını önceden bilirsiniz, İmalat planlamanız mükemmele ulaşır.
- Köfteleriniz aynı gramajda çıkar. Böylece gramaj farklarından dolayı zarara uğramazsınız.
- Saatte 150 ila 180 kg köfteyi 2 personel ile yapabilirsiniz. (tek personel 100 kg rahatlıkla yapabilir.) Böylece ilave iş gücüne ihtiyacınız olmaz, ilave personel giderleri (Maaş, sigorta, yemek, yol, fazla mesai vs.) cebinizde kalır.
- Köfte yapmak için; bu işten anlayan eleman aramazsınız. Formlamayı makine yaptığı için vasıfsız bir elemanın yarım günlük eğitim sonunda köfte yapmasını sağlayabilirsiniz.

Teknik Özellikleri:

- Motor 220 volt 1 HP
- Hız Kontrol Ünitesi
- Güvenlik Mekanizması
- Otomatik ip temizleme

Kapasite:

- saatte 9000 adet inegöl köfte,
- saatte 6000 adet kasap köfte,
- saatte 3000 adet hamburger köfte,

Genel Özellikler:

Makinemiz bir form verme makinesidir. Kalıp sistemi ile çalışır. Dolayısı ile istediğiniz şekilde üretilecek kalıplarla standart köfte şekillerinin dışında, kendi istediğiniz şekillerde özel köfteler yapmanızda mümkündür. Bu özellik sizi tek tip köfteye mahkum olmaktan kurtarır.

İmalatta su kullanılmaz böylece suyun eti karartmasının ve bozmasının önüne geçilir.

Formlama palet sistemi iledir. Böylece sıkıştırma sisteminde oluşan etin ezilmesi gibi durumlar ortaya çıkmaz, elle yapılmış köfte kıvamı ve lezzeti elde edilir.

Köftenin kalınlığını ve gramajını ayarlamanız mümkündür.

Hız kontrol özelliği sayesinde düşük veya yüksek hızlarda çalışabilirsiniz.

Makinenin emniyet özelliği sayesinde güvenle çalışırsınız. Makinenin kapağı açıkken çalışmaz, veya çalışırken kapak açılacak olursa makine stop eder. Böylece muhtelif tehlikelerden korunursunuz.

Makineyi kullandıktan sonra temizlemesi çok kolaydır. Et Haznesi, Basma paletleri, Kapak, konveyör bandı, Kalıp kolay bir şekilde sökülerek sıcak su ile yıkanır, kurulanır ve bir sonraki kullanım için hazır edilir. Parçalar bir dakika gibi kısa bir zamanda sökülüp takılabilir.



Muhtelif Şekillerde Köfte Kalıpları



Kasap Köfte ve İnegöl Köfte Kalıbı

Divan Makina Sanayi Ve Ticaret Ltd. Şti.
İmes Sanayi Sitesi A Blok 103 Sokak NO:30
Yukarı Dudullu Ümraniye/İSTANBUL
Telefon: +90 216 365 9362
Fax: +90 216 499 5459

Web: www.divanmakina.com
Mail: info@divanmakina.com