

Архангельск (8182)63-90-72	Ижевск (3412)26-03-58	Магнитогорск (3519)55-03-13	Пермь (342)205-81-47	Сургут (3462)77-98-35
Астана (7172)727-132	Иркутск (395)279-98-46	Москва (495)268-04-70	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Мурманск (8152)59-64-93	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Набережные Челны (8552)20-53-41	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)74-02-29
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Нижний Новгород (831)429-08-12	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Кемерово (3842)65-04-62	Новокузнецк (3843)20-46-81	Саратов (845)249-38-78	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Волгоград (844)278-03-48	Краснодар (861)203-40-90	Омск (3812)21-46-40	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Вологда (8172)26-41-59	Красноярск (391)204-63-61	Орел (4862)44-53-42	Смоленск (4812)29-41-54	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Курск (4712)77-13-04	Оренбург (3532)37-68-04	Сочи (862)225-72-31	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81	Пенза (8412)22-31-16	Ставрополь (8652)20-65-13	Ярославль (4852)69-52-93
Иваново (4932)77-34-06	Киргизия (996)312-96-26-47	Казахстан (772)734-952-31	Таджикистан (992)427-82-92-69	

<https://matas.nt-rt.ru/> || mkx@nt-rt.ru



HAMUR YOĞURMA MAKİNELERİ DOUGH KNEADING MACHINES

HYM 01
HYM 001

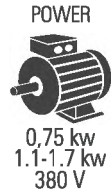
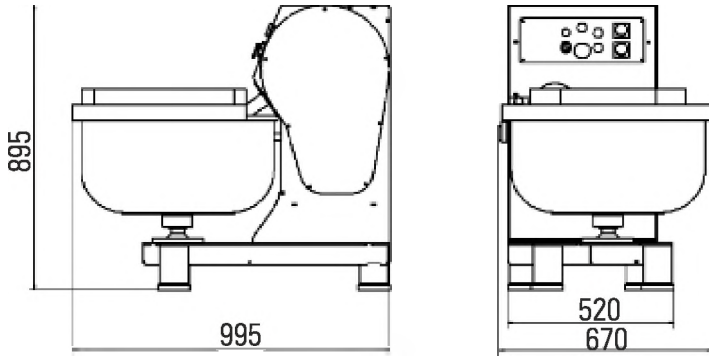


GENEL ÖZELLİKLER / GENERAL FEATURES

- Klasik hamur yoğurma makinasıdır.
- Hamur ve Et Ürünleri Yoğurma işlevini yapar.
- Defransiyelli ve su oranı düşük hamurları yoğurabilir.
- Hamurun temas ettiği yüzeyler 304 cr-Ni paslanmazdır.
- Ayak sistemi ile yere sağlam basar.
- Sessiz ve titreşimsiz çalışır.
- CE standartlarına uygundur.
- İmalat ve montaj hatalarına karşı 2 yıl garantilidir.

- Designed for kneading the dough and meat products.
- Standards of CE.
- The dough surfaces area is made from 304q stainless steel and is sanitary.
- It's appearance not bad because of motor taken into body.
- Doesn't move on the floor with balance foots
- Easy clean under the machine.
- 24V control panel.
- Three phase and mono phase optional motor choice.
- Optional Stainless body and two speed motor.
- One year warranty against defect of manufacturing and assembly.

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL FEATURES



Q 600 mm

OPTIONAL



STANDART



OPTIONAL



DETAILS



GENEL ÖZELLİKLER / GENERAL FEATURES

- Klasik hamur yoğurma makinasıdır.
- Hamur ve Et Ürünleri Yoğurma işlevini yapar.
- Defransiyelli sistem ve su oranı düşük hamurları yoğurabilir.
- Hamurun temas ettiği yüzeyler 304 cr-Ni paslanmazdır.
- Ayak sistemi ile yere sağlam basar.
- Sessiz ve titreşimsiz çalışır.
- CE standartlarına uygundur.
- İmalat ve montaj hatalarına karşı 2 yıl garantilidir.

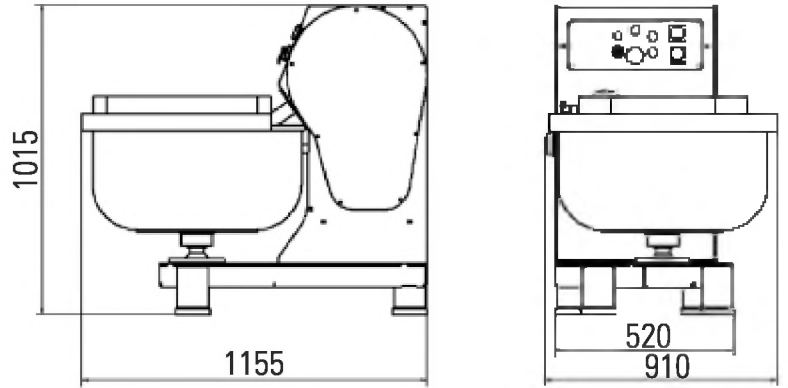
- Designed for kneading the dough and meat products.
- Standarts of CE.
- The dough surfaces area is made from 304q stainless steel and is sanitary.
- It's appearance not bad because of motor taken into body.
- Doesn't move on the floor with balance foots
- Easy clean under the machine.
- 24V control panel.
- Three phase and mono phase optional motor choice
- Optional Stainless body and two speed motor.
- One year warranty against defect of manufacturing and assembly.

HAMUR YOĞURMA MAKİNELERİ DOUGH KNEADING MACHINES

HYM 02
HYM 002



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL FEATURES



OPTIONAL



DETAILS



241 kg

CAPACITY



40 kg

CAPACITY



60 kg

POWER



1,5 kw
1,5-2,4 kw
380 V



Q 700 mm

STANDART



CE

OPTIONAL



HAMUR YOĞURMA MAKİNELERİ DOUGH KNEADING MACHINES

HYM 03 HYM 03

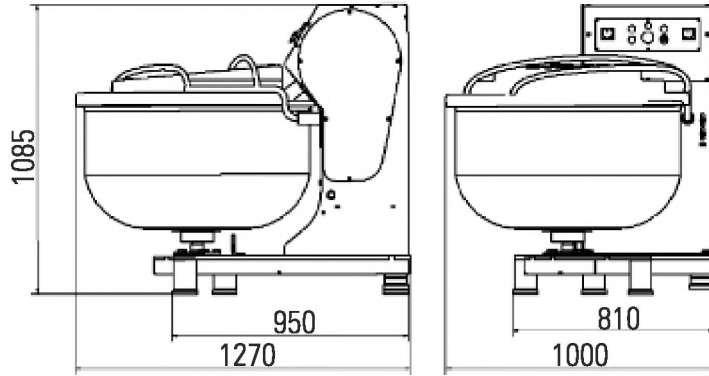


GENEL ÖZELLİKLER / GENERAL FEATURES

- Klasik hamur yoğurma makinasıdır.
- Hamur ve Et Ürünleri Yoğurma işlevini yapar.
- Defransiyelli sistem ve su oranı düşük hamurları yoğurabilir.
- Hamurun temas ettiği yüzeyler 304 cr-Ni paslanmazdır.
- Ayak sistemi ile yere sağlam basar.
- Sessiz ve titreşimsiz çalışır.
- CE standartlarına uygundur.
- İmalat ve montaj hatalarına karşı 2 yıl garantilidir.

- Designed for kneading the dough and meat products.
- Differential system.
- Standards of CE.
- The dough surfaces area is made from 304q stainless steel and is sanitary.
- Motor is inside the body.
- Work silent and without vibration.
- Easy clean under the machine.
- 24V control panel.
- Three phase and mono phase optional motor choice.
- Optional Stainless body and two speed motor.
- One year warranty against defect of manufacturing and assembly.

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL FEATURES



325 kg

CAPACITY



60 kg

CAPACITY



90 kg

POWER



1,5 kw
1,5-2,4 kw
380 V



Q 800 mm

STANDART



OPTIONAL



OPTIONAL



DETAILS



GENEL ÖZELLİKLER / GENERAL FEATURES

- Klasik hamur yoğurma makinasıdır.
- Hamur ve Et Ürünleri Yoğurma işlevini yapar.
- Defransiyelli sistem ve su oranı düşük hamurları yoğurabilir.
- Fren sistemi mevcuttur.
- Hamurun temas ettiği yüzeyler 304 cr-Ni paslanmazdır.
- Ayak sistemi ile yere sağlam basar.
- Sessiz ve titreşimsiz çalışır.
- CE standartlarına uygundur.
- İmalat ve montaj hatalarına karşı 2 yıl garantilidir.

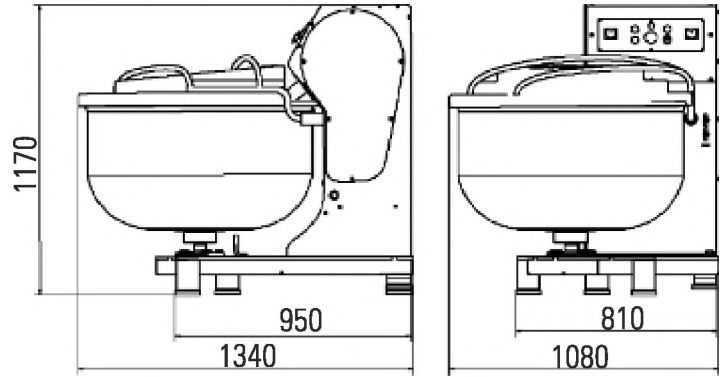
- Designed for kneading the dough and meat products.
- Differential system.
- Standarts of CE.
- The dough surfaces area is made from 304q stainless steel and is sanitary.
- Brake System is available.
- Work silent and without vibration.
- Easy clean under the machine.
- 24V control panel.
- Three phase and mono phase optional motor choice.
- Optional Stainless body and two speed motor.
- One year warranty against defect of manufacturing and assembly.

HAMUR YOĞURMA MAKİNELERİ DOUGH KNEADING MACHINES

HYM 04
HYM 04



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL FEATURES



OPTIONAL



DETAILS



344 kg

CAPACITY



100 kg

CAPACITY



150 kg

POWER



2,2 kv
2,2-3,3 kw
380 V



Q 900 mm

STANDART



OPTIONAL



HAMUR YOĞURMA MAKİNELERİ DOUGH KNEADING MACHINES

HYM 05 HYM 05

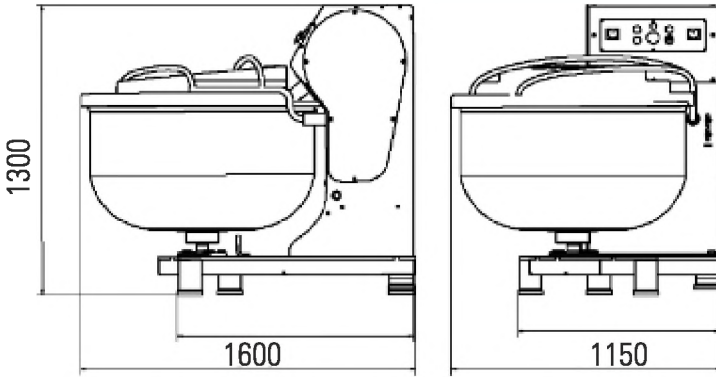


GENEL ÖZELLİKLER / GENERAL FEATURES

- Klasik hamur yoğurma makinesidir.
- Hamur ve et ürünleri yoğurma işlevini yapar.
- Aktarmalı defransiyelli sistem ve su oranı düşük hamurları yoğurabilir.
- Fren sistemi mevcuttur.
- Hamurun temas ettiği yüzeyler 304 cr-Ni paslanmazdır.
- Ayak sistemi ile yere sağlam basar.
- Sessiz ve titreşimsiz çalışır.
- CE standartlarına uygundur.
- İmalat ve montaj hatalarına karşı 2 yıl garantilidir.

- Standarts of CE.
- The dough surfaces area is made from 304q stainless steel and is sanitary.
- Brake System is available.
- Work silent and without vibration.
- Easy clean under the machine.
- 24V control panel.
- Three phase and mono phase optional motor choice.
- Optional Stainless body and two speed motor.
- One year warranty against defect of manufacturing and assembly.

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL FEATURES



457 kg

CAPACITY



150 kg

CAPACITY



225 kg

POWER



3 kw
3,2-5 kw
380 V



Q 1000 mm

STANDART



OPTIONAL



OPTIONAL



DETAILS



GENEL ÖZELLİKLER / GENERAL FEATURES

- Klasik hamur yoğurma makinasıdır.
- Hamur ve Et ürünleri yoğurma işlevini yapar.
- Aktarmalı defransiyelli sistem ve su oranı düşük hamurları yoğurabilir.
- Fren sistemi mevcuttur.
- Hamurun temas ettiği yüzeyler 304 cr-Ni paslanmazdır.
- Ayak sistemi ile yere sağlam basar.
- Sessiz ve titreşimsiz çalışır.
- CE standartlarına uygundur.
- İmalat ve montaj hatalarına karşı 2 yıl garantilidir.

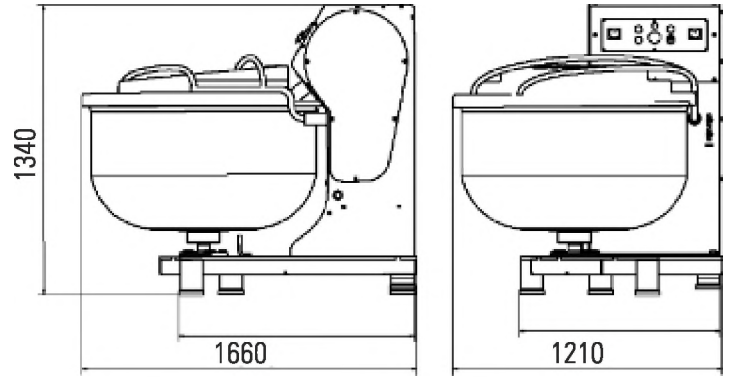
- Designed for kneading the dough and meat products.
- Differential System.
- Standards of CE.
- The dough surfaces area is made from 304q stainless steel and is sanitary.
- Brake System is available.
- Work silent and without vibration.
- Easy clean under the machine.
- 24V control panel.
- Three phase and mono phase optional motor choice.
- Optional Stainless body and two speed motor.
- One year warranty against defect of manufacturing and assembly.

HAMUR YOĞURMA MAKİNELERİ DOUGH KNEADING MACHINES

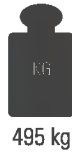
HYM 06
HYM 06



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL FEATURES



OPTIONAL



495 kg

CAPACITY



200 kg

CAPACITY



300 kg

POWER



4 kw
3,2-5 kw
380 V



Q 1100 mm

DETAILS



STANDART



OPTIONAL



HAMUR YOĞURMA MAKİNELERİ DOUGH KNEADING MACHINES

HYM 07 HYM 07

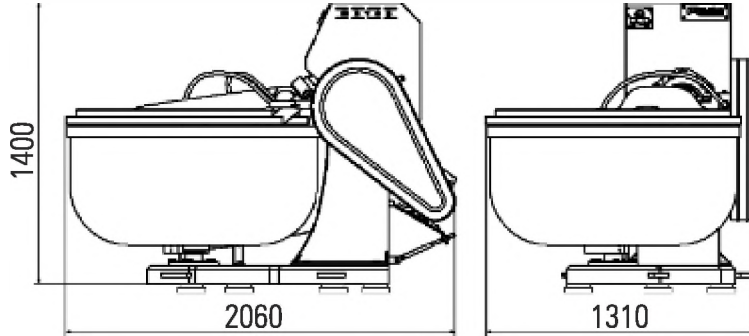


GENEL ÖZELLİKLER / GENERAL FEATURES

- Klasik hamur yoğurma makinasıdır.
- Hamur ve Et Ürünleri Yoğurma işlevini yapar.
- Aktarmalı defransiyelli sistem ve su oranı düşük hamurları yoğurabilir.
- Fren sistemi mevcuttur.
- Hamurun temas ettiği yüzeyler 304 cr-Ni paslanmazdır.
- Ayak sistemi ile yere sağlam basar.
- Sessiz ve titreşimsiz çalışır.
- CE standartlarına uygundur.
- İmalat ve montaj hatalarına karşı 2 yıl garantilidir.

- Designed for kneading the dough and meat products.
- Differential System.
- Standards of CE.
- The dough surfaces area is made from 304q stainless steel and is sanitary.
- Brake System is available.
- Work silent and without vibration.
- Easy clean under the machine.
- 24V control panel.
- Three phase and mono phase optional motor choice.
- Optional Stainless body and two speed motor.
- One year warranty against defect of manufacturing and assembly.

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL FEATURES



580 kg

CAPACITY



250 kg

CAPACITY



375 kg

POWER



5,5 kw
5,5-7,5 kw
380 V



Q 1200 mm

STANDART



OPTIONAL



OPTIONAL



DETAILS



GENEL ÖZELLİKLER / GENERAL FEATURES

- Klasik hamur yoğurma makinasıdır.
- Hamur ve Et Ürünleri Yoğurma işlevini yapar.
- Aktarmalı defransiyelli sistem ve su oranı düşük hamurları yoğurabilir.
- Fren sistemi mevcuttur.
- Hamurun temas ettiği yüzeyler 304 cr-Ni paslanmazdır.
- Ayak sistemi ile yere sağlam basar.
- Sessiz ve titreşimsiz çalışır.
- CE standartlarına uygundur.
- İmalat ve montaj hatalarına karşı 2 yıl garantilidir.

- Designed for kneading the dough and meat products.
- Differential System.
- Standards of CE.
- The dough surfaces area is made from 304 stainless steel and is sanitary.
- Brake System is available.
- Work silent and without vibration.
- Easy clean under the machine.
- 24V control panel.
- Three phase and mono phase optional motor choice.
- Optional Stainless body and two speed motor.
- One year warranty against defect of manufacturing and assembly.

OPTIONAL

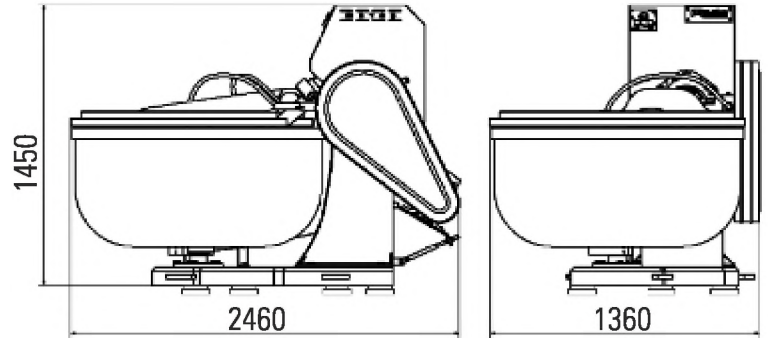


HAMUR YOĞURMA MAKİNELERİ DOUGH KNEADING MACHINES

HYM 08
HYM 08



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL FEATURES



Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://matas.nt-rt.ru/> || mkx@nt-rt.ru