

# 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

ÖZEL TASARIM SPIRAL KOL  
SPECIAL DESIGN SPIRAL ARM

BIÇAKSIZ KAZAN  
BOWL WITHOUT BREAKING BAR

# Promix

## HAMURUN USTASI DOUGH MASTER



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.



Çuval başına; çatal kollu hamur yoğurmalara göre 10-15, bıçaklı spiral mikserlere göre 5-8 ekmeğe 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.



8 adet hafıza özelliği ile reçeteli üretimde kolaylık sağlar.

8 different memory saving functions.



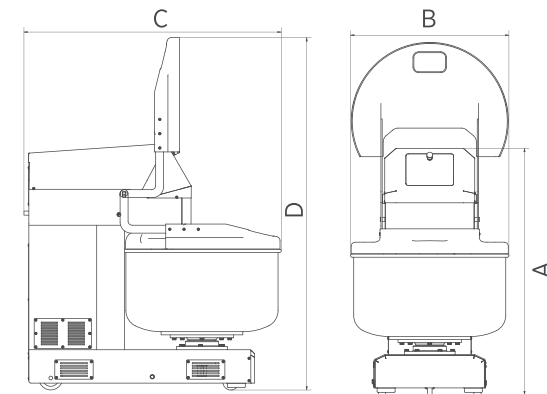
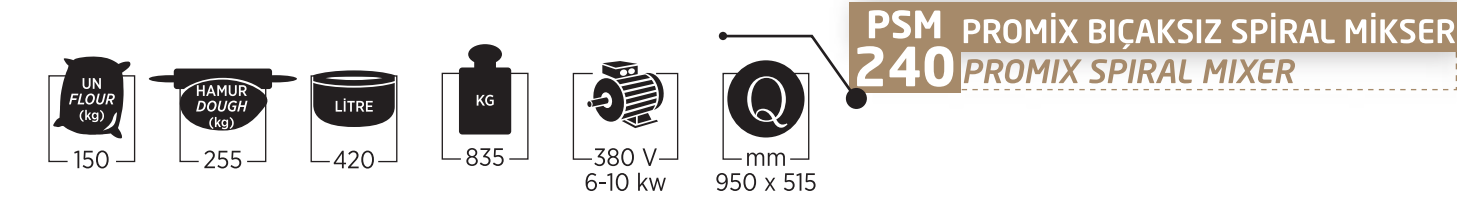
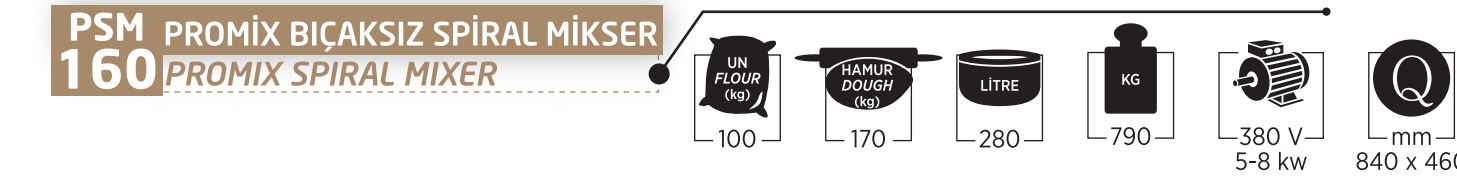
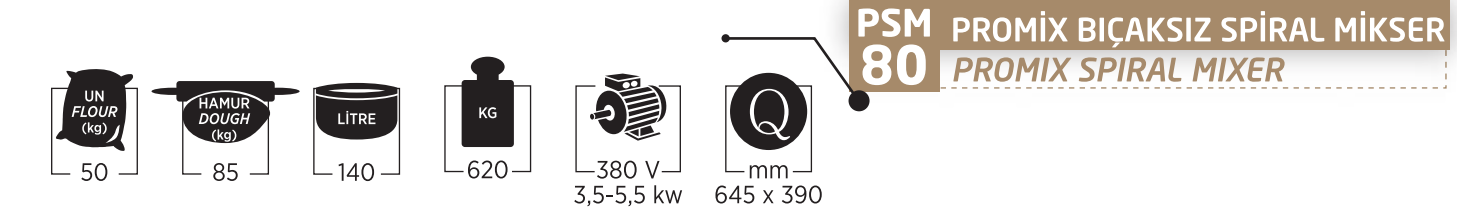
# Promix

## BIÇAKSIZ SPIRAL MİKSER GRUBU

### PROMIX SPIRAL MIXER GROUP



Çalı Sanayi Böl. Eflatun Cad. No: 14 Nilüfer | BURSA | TÜRKİYE  
matas@matasmakina.com | export@matasmakina.com  
Whatsapp No: +90 (533) 420 23 10  
Tel: +90 (224) 482 42 44  
Made in Turkey  
f i y t in



|         | 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 |

TEKNİK ÖZELLİKLER | TECHNICAL FEATURES



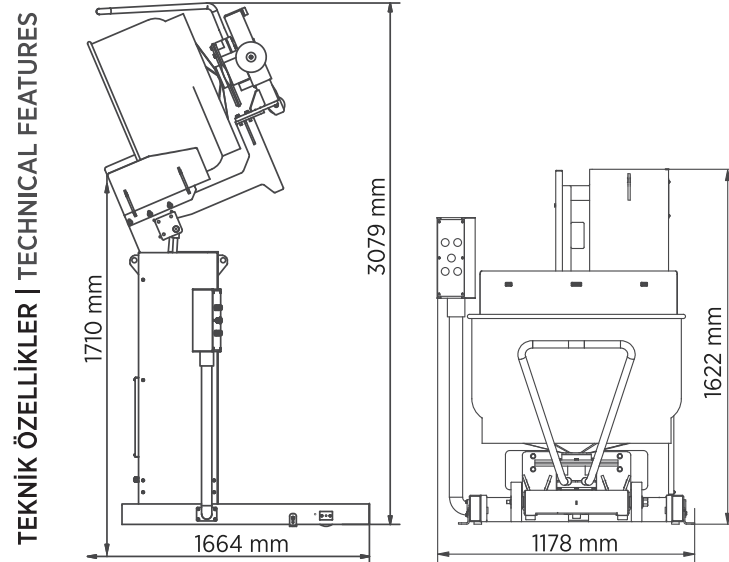
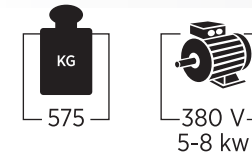
## HKD 01 HİDROLİK KALDIR DEVİR HYDRAULIC BOWL TILTING

### 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.

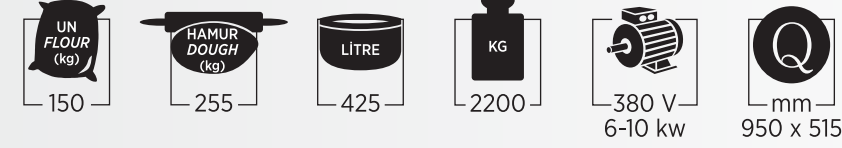
### GENERAL FEATURES

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

## PSM 240 PROMİX MOBİL BİÇAKSIZ SİRAL MİKSER PROMIX MOBILE SPIRAL MIXER



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.

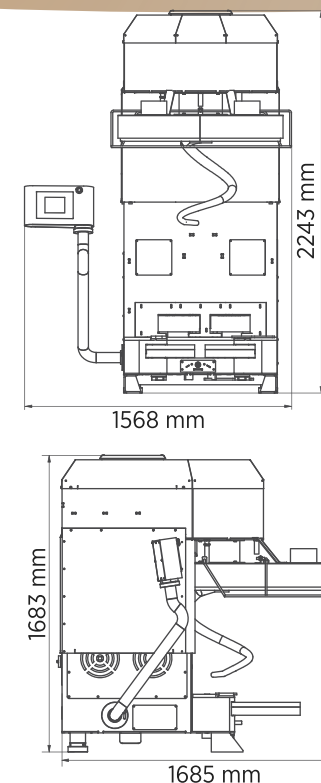


Çapa ve kazanın özel uyumu sayesinde gluten ve nişastayı zedelemeyen yoğurur. Böylelikle daha fazla su almasını sağlar. Ürünün lezzetini artırır. Geleneksel ürün üretimi sağlar. Starch and gluten are kneaded without damage thanks to the perfect harmony of the mixing arm and bowl. Allows the machine to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



KONTROL PANELİ  
CONTROL PANEL

ADAPTİF KAZAN SÜRÜŞ SİSTEMİ  
ADAPTIVE BOWL WORKING SYSTEM

HAREKETLİ KAZAN KAPAĞI  
MOVABLE BOWL COVER

BİÇAKSIZ KAZAN  
BOWL WITHOUT BAR

KAZAN SABİTLEME  
BOWL FIXING

MAKİNE SABİTLEME  
MACHINE FIXING

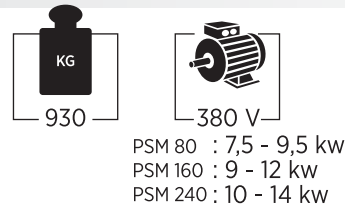
## SK KD SABİT KAZANLI KALDIR DEVİR TILT OVER SPIRAL MIXER

### GENEL ÖZELLİKLER

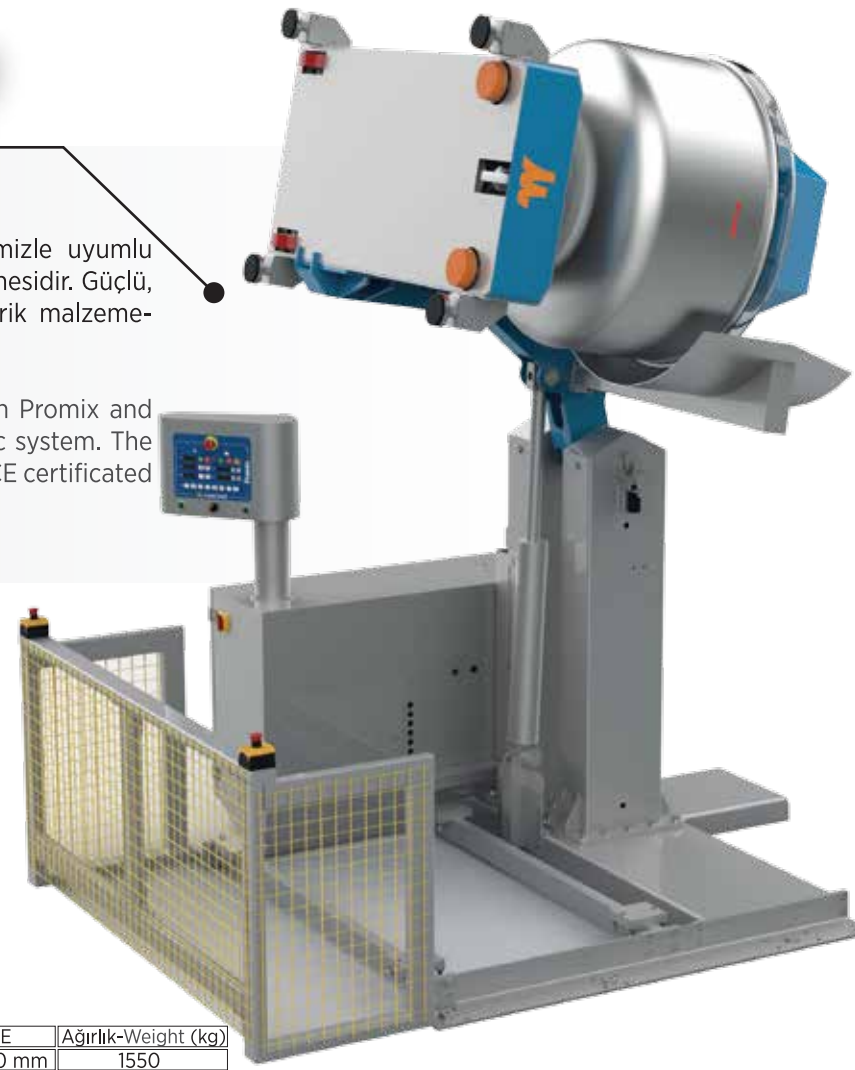
1-2-3 çuvallık Promix ve bıçaklı spiral mikserlerimizle uyumlu çalışır. Hidrolik sistemli, mikser kaldır-devir makinesidir. Güçlü, titreşimsiz ve sessiz çalışır. CE ve kaliteli elektrik malzemelerinden imal edilmiştir.

### 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                |

