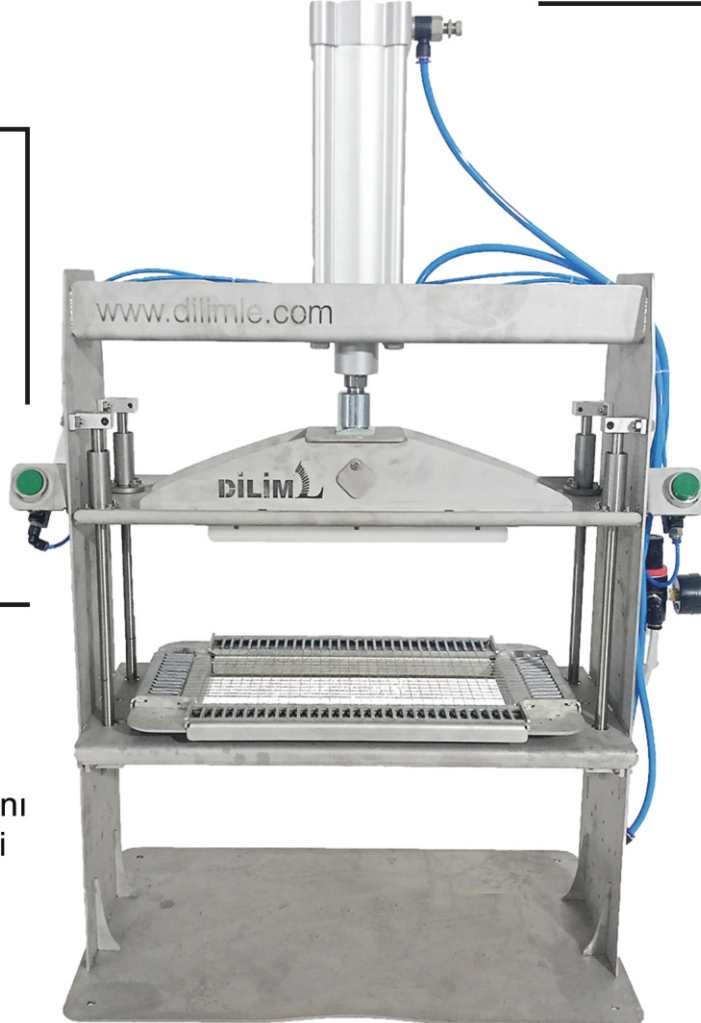




DilimL Mühendislik Gıda Makineleri

ÜRÜN KATALOĐU

PBD-30 Dilimleme Makinası



www.dilimle.com

DİLİM

Çift el buton kullanıcı güvenliği sağlamaktadır. İki butona aynı anda basılmadan itici sistemi çalışmaz.

PBD-30'un itici modülü yumuşak ve sert ürünler için farklı hız ayarlarında kullanılabilir

Kullanıcılar kesim kalıplarını tek ya da çift taraflı kesici telleri sıralayabilir, kesim kalıplarını değiştirebilir

PBD-30'un tahrik sistem gücü kullanıcı tarafından ayarlanabilir

150mm x 300 mm. ebatlarındaki kesim alanı geniş ürünleri kesebilme imkanı sunar.

PBD-30 sizlere saatte 500 kilograma varan ürün dilimleme kapasitesi sunar.

Genel Bilgiler

- PBD-30 blok gıda dilimleme makinesi, peynir başta olmak üzere, peynir çeşitleri, katı yağlar, kabuğu soyulmuş meyveler ve benzer kıvamlı ürünlerin dilimlenmesinde kullanılır.

PBD-30 Hangi Ürünleri Dilimleyebilir?

Peynir Çeşitleri

Peynir çeşitleri; Mozzarella Peyniri, Kaşar Peyniri, Tulum Peyniri, Cheddar (Çedar) Peyniri, Beyaz Peynir, Olgunlaştırılmış Peynir, Süzme Peynir, Ezine Peyniri, Tost Peynir, Köy Peyniri, Taze Peynir ve benzer kıvamlı tüm peynir çeşitleri

Soyulmuş Meyveler

Elma, Armut, Karpuz, Kavun, Muz, Kivi, Çilek ve benzer kıvamlı meyveler

Salam Çeşitleri

Partikül içermeyen blok sosis ve salama benzer kıvamlı işlenmiş et ürünleri

Katı Yağlar

Tereyağ, Margarin ve benzer kıvamlı ürünler

Şekerleme

Yumuşak şekerleme ve jöle çeşitleri



PBD-30 Hangi Şekillerde Dilimleme Yapabilir?



PBD-30 ile standart kalınlıkta ve ağırlıkta dilimler elde edersiniz. 10gr, 20gr ve 50gr porsiyonamalar yapabilir, 250gr ve 500gr gibi standart ağırlıklarda bloklar kesebilirsiniz.



PBD-30 ile stick mozzarella, rende kaşar mozzarella, jülyen salam, kibrit kutusu dilimleme ve çeşitli prizma dilimlemeler yapabilirsiniz. Elde edilen prizmalar özdeş ölçüler ve ağırlıktadır.



PBD-30 ile pizza için 4mm, köfte harçları ve börekler için 8-10mm. salamuralar için 50mm'ye kadar farklı kalınlıklarda küp dilimlemeler yapabilirsiniz.

PBD-30 TEKNİK ÖZELLİKLER

Malzeme:

AISI 304 Paslanmaz Çelik

Tahrik Biçimi:

Pnömatik (3-6 bar)

Tip:

Masa / Set üstü

Ürün Ağırlığı:

40 kg

İşleme Kapasitesi:

Ürün sertliğine bağlı olmak üzere saate 200-500 kg arası

Kesim Alanı:

150 mm * 300 mm

Kesim Stilleri:

Kesit / Prizma / Küp

Dilim Kalınlığı:

4 mm ile 300 mm arasında ayarlanabilir.

PBD-30 S Dilimleme Makinası



Çift el buton kullanıcı güvenliği sağlamaktadır. İki butona aynı anda basılmadan itici sistemi çalışmaz.



PBD -30S'in itici modülü yumuşak ve sert ürünler için farklı hız ayarlarında kullanılabilir.



Blok sıkıştırma aparatı sayesinde standart ölçülere sahip ürünlerin sıfır fire ile dilimler, %0 fire ile Stick Mozeralla dilimleyebilir, kibrit kutusu ve özel formlarda prizmalar kesebilirsiniz.



PBD- 30S'in tahrik sistem gücü kullanıcı tarafından ayarlanabilir.



150mm x 300mm ebatlara kadar kesim siperi üretebilir.



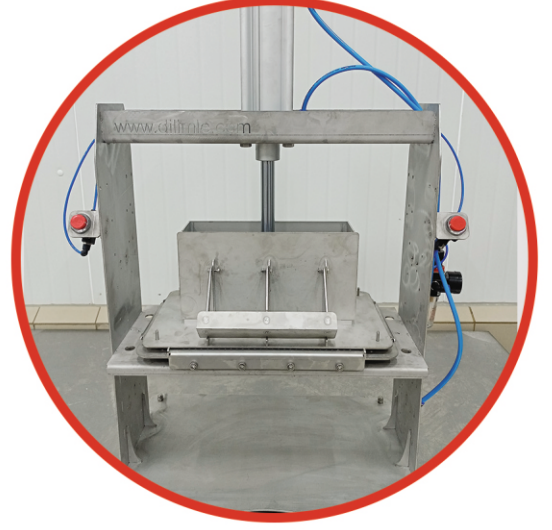
PBD- 30S sizlere saatte 500 kilograma varan ürün dilimleme kapasitesi sunar.

Genel Bilgiler

- PBD-30S blok gıda dilimleme makinesi, başta peynir olmak üzere peynir çeşitleri, katı yağlar ve benzer **Standart Kesit Ölçülerine** sahip blok gıda ürünlerinin %0 fire ile standart dilimler elde ederek kesilmesi için özel olarak tasarlanmıştır. (**Stick Mozeralla, Kibrit Kutusu Dilimleme, Prizmalar ve özel formlar**)

Blok Sıkıştırma Aparatı Nedir?

- Blok sıkıştırma aparatı sabit blok ölçülerine sahip peynirlerin dilimlenmesi için özel olarak üretilir.
- Ürün kesim anında, öncesinde ve sonrasında sıkıştırılarak kesim anındaki şekil değişimlerini ve buna bağlı dilim formlarındaki bozuklukları engeller.
- Özellikle mozzarella gibi yumuşak ürünlerin baskı anında ezilerek şekil değiştirmesini önleyerek sabit ölçülerde dilimler elde edilmesini sağlar.



PBD-30S Hangi Şekillerde Dilimleme Yapabilir?

- Pbd 30-S Özellikle Stick Mozzarella dilimleme konusunda çok başarılıdır.
- Mozzarella bloklarından %1'in altında fire ile standart ölçü ve ağırlıklarda mozzarella çubukları elde edilir.
- Kaşar peyniri, Tost peyniri, Cheddar peyniri, Mozzarella peyniri gibi standart kalıplarda üretilen peynirlerden prizma dilimler elde etmenizi sağlar.
- Standart ağırlık ve ölçülerde, prizmalar, kibrit kutusu, çubuk (stick) dilimleri yüksek hız ve düşük fire ile elde edersiniz



PBD-30S TEKNİK ÖZELLİKLER

Malzeme:

AISI 304 Paslanmaz Çelik

Tahrik Biçimi:

Pnömatik (3-6 bar)

Tip:

Masa / Set üstü

Ürün Ağırlığı:

40 kg

İşleme Kapasitesi:

Ürün sertliğine bağlı olmak üzere saate 200-500 kg arası

Kesim Alanı:

150 mm * 300 mm

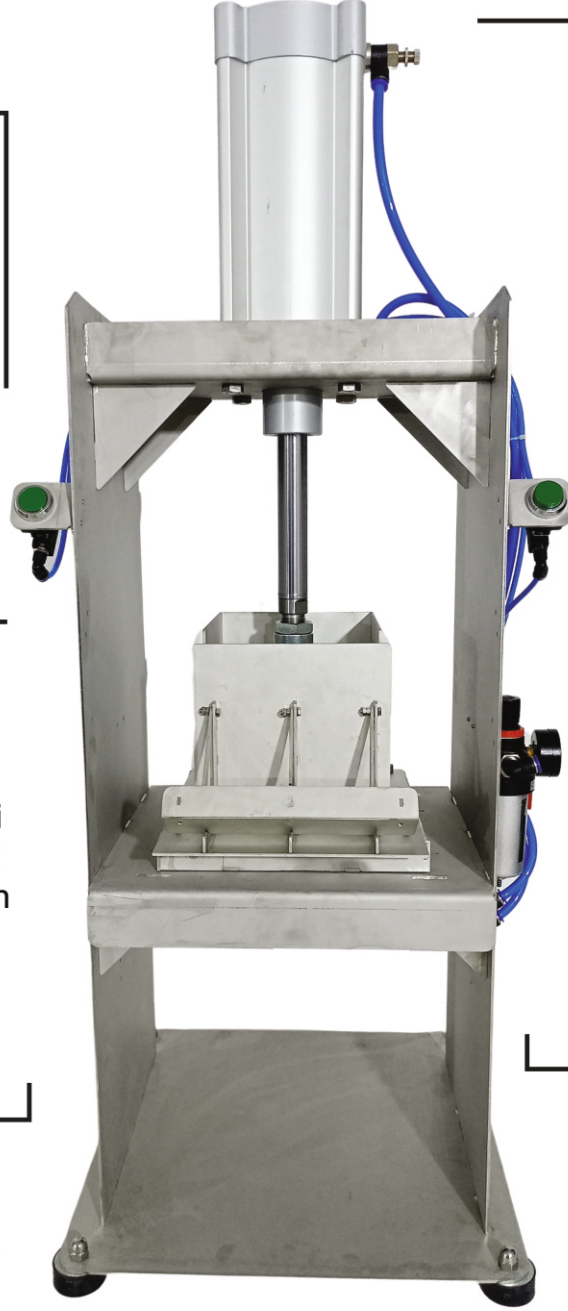
Kesim Stilleri:

Kesit / Prizma

Dilim Kalınlığı:

4 mm ile 300 mm arasında ürün sıkıştırma siperleri üretilebilir.

PBD-16 Dilimleme Makinası



Çift el buton kullanıcı güvenliği sağlamaktadır. İki butona aynı anda basılmadan itici sistemi çalışmaz.



PBD-16 'nın itici modülü yumuşak ve sert ürünler için farklı hız ayarlarında kullanılabilir.



PBD-16 özellikle gravyer, eski kaşar, patates, havuç, turp gibi sert ürünlerin dilimlenmesi için özel olarak tasarlanmıştır.



PBD-16 'nın tahrik sistem gücü kullanıcı tarafından ayarlanabilir



160mm x 160 mm. ebatlara kadar kesim siperi üretebilir.



PBD-16 sizlere saatte 300 kilograma varan ürün dilimleme kapasitesi sunar.

Genel Bilgiler

- PBD-16 blok gıda dilimleme makinesi, sert peynir çeşitleri, kuru meyveler, havuç, patates, elma, armut gibi sert ve elastiki ürünlerin dilimlenmesi için özel olarak tasarlanmıştır.

PBD-16 Hangi Ürünleri Dilimleyebilir?

Peynir Çeşitleri

Eski kaşar, Gravyer gibi sert yapılı peynirler

Kuru Meyveler

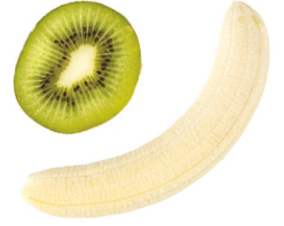
İncir kurusu, kayısı kurusu, hurma, ananas kurusu ve benzer kuru meyveler.

Meyve Çeşitleri

Elma, Armut, Ananas, Çilek, Muz, Kivi ve benzer yapılı meyve çeşitleri

Sebze Çeşitleri

Havuç, turp, kabak, salatalık gibi sert yapılı sebzeler



PBD-16 Hangi Şekillerde Dilimleme Yapabilir?

- Pbd-16 ile iki kademe dilimleme yaparak küp eski kaşar, gravyer, elma, armut, turp gibi ürünleri küpler halinde dilimleyebilirsiniz.
- Pbd-16 ile kuru meyveleri ve havuç, kabak gibi sebzeleri çubuk, ve prizma kesitlerde dilimleyebilirsiniz.



PBD-16 TEKNİK ÖZELLİKLER

Malzeme:

AISI 304 Paslanmaz Çelik

Tahrik Biçimi:

Pnömatik (3-6 bar)

Tip:

Masa / Set üstü

Ürün Ağırlığı:

40 kg

İşleme Kapasitesi:

Ürün sertliğine bağlı olmak üzere saate 100-300 kg arası

Kesim Alanı:

160 mm * 160 mm

Kesim Stilleri:

Kesit / Prizma / Küp

Dilim Kalınlığı:

10 mm ile 160 mm arasında ayarlanabilir.

BD-15 Dilimleme Makinası



Kullanıcı kesim kalıplarına, kesici telleri tek ya da çift taraflı olarak sıralayabilir. Kesim kalıplarının aralıkları kullanıcı tarafından ayarlanabilir.



150mm x 150 mm. ebatlarındaki kesim alanı geniş ürünleri kesebilme imkanı sunar.



BD 15'in kaldıraçlı itiş sistemi kuvvetin kullanıcı tarafından kolaylıkla ayarlanmasını sağlar.



BD-15 Ergonomik itme sistemi sayesinde kullanıcı düşük enerji harcarayak kesim işlemini rahatlıkla gerçekleştirir.



BD-15 'in yaylı itici sistemi başlangıç konumuna kendiliğinden geri döner, kesim hızını artırır.



BD-15 sizlere saatte 100 kilograma varan ürün dilimleme kapasitesi sunar.

BD-15 Hangi Ürünleri Dilimleyebilir?

Peynir Çeşitleri

Peynir çeşitleri; Mozzarella Peyniri, Kaşar Peyniri, Tulum Peyniri, Cheddar (Çedar) Peyniri, Beyaz Peynir, Olgunlaştırılmış Peynir, Süzme Peynir, Ezine Peyniri, Tost Peynir, Köy Peyniri, Taze Peynir ve benzer kıvamlı tüm peynir çeşitleri

Soyulmuş Meyveler

Elma, Armut, Karpuz, Kavun, Muz, Kivi, Çilek ve benzer kıvamlı meyveler

Salam Çeşitleri

Partikül içermeyen blok sosis ve salama benzer kıvamlı işlenmiş et ürünleri

Katı Yağlar

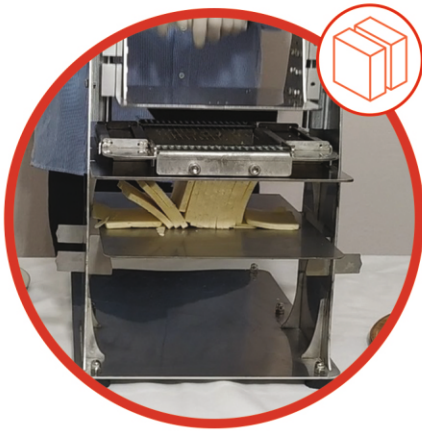
Tereyağ, Margarin ve benzer kıvamlı ürünler

Şekerleme

Yumuşak şekerleme ve jöle çeşitleri

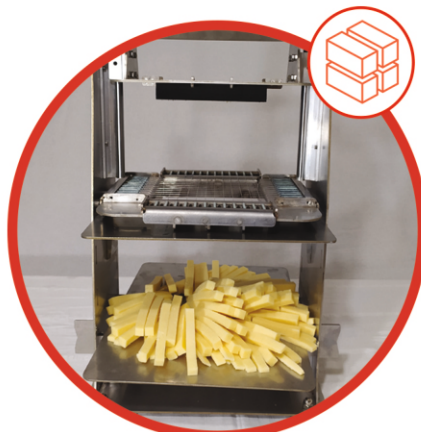


BD-15 Hangi Şekillerde Dilimleme Yapabilir?



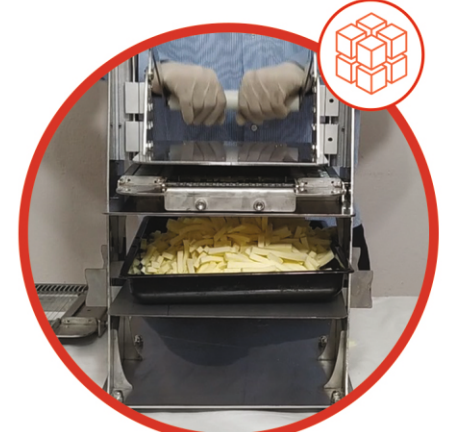
Bd-15 ile **Standart kalınlıkta** ve ağırlıkta **dilimler** elde edersiniz.

10gr, 20gr, ve 50gr, porsiyonlamalar yapabilirsiniz



Bd-15 ile **stick mozzarella, simit peyniri, çubuk tulum peyniri, jülyen salam, kibrit kutusu dilimleme** ve çeşitli prizma dilimlemeler yapabilirsiniz.

Elde edilen prizmalar özdeş ölçüler ve ağırlıktadır.



Bd-15 ile iki kademe dilimleme yaparak 6 mm ve üzerinde küp dilimlemeler yapabilirsiniz, elde edilen küpler özde ölçülerde ve **yüksek yüzey kalitesiyle** elde edilir.

BD-15 TEKNİK ÖZELLİKLER

Malzeme:

AISI 304 Paslanmaz Çelik

Tahrik Biçimi:

Mekanik

Tip:

Masa / Set üstü

Ürün Ağırlığı:

25 kg

İşleme Kapasitesi:

Ürün sertliğine bağlı olmak üzere saate 40-100 kg arası

Kesim Alanı:

150 mm * 150 mm

Kesim Stilleri:

Kesit / Prizma / Küp

Dilim Kalınlığı:

4 mm ile 150 mm arasında ayarlanabilir.

BD-30 Dilimleme Makinası



Kullanıcı kesim kalıplarına, kesici telleri tek ya da çift taraflı olarak sıralayabilir. Kesim kalıplarının aralıkları kullanıcı tarafından ayarlanabilir.



150mm x 300 mm. ebatlarındaki kesim alanı geniş ürünleri kesebilme imkanı sunar.



BD-30 'un kaldırma itiş sistemi kuvvetin kullanıcı tarafından kolaylıkla ayarlanmasını sağlar.



BD-30 Ergonomik itme sistemi sayesinde kullanıcı düşük enerji harcarayak kesim işlemini rahatlıkla gerçekleştirir.



BD-30 'un yaylı itici sistemi başlangıç konumuna kendiliğinden geri döner, kesim hızını artırır.



BD-30 sizlere saatte 200 kilograma varan ürün dilimleme kapasitesi sunar.

BD-30 Hangi Ürünleri Dilimleyebilir?

Peynir Çeşitleri

Peynir çeşitleri; Mozzarella Peyniri, Kaşar Peyniri, Tulum Peyniri, Cheddar (Çedar) Peyniri, Beyaz Peynir, Olgunlaştırılmış Peynir, Süzme Peynir, Ezine Peyniri, Tost Peynir, Köy Peyniri, Taze Peynir ve benzer kıvamlı tüm peynir çeşitleri

Soyulmuş Meyveler

Elma, Armut, Karpuz, Kavun, Muz, Kivi, Çilek ve benzer kıvamlı meyveler

Salam Çeşitleri

Partikül içermeyen blok sosis ve salama benzer kıvamlı işlenmiş et ürünleri

Katı Yağlar

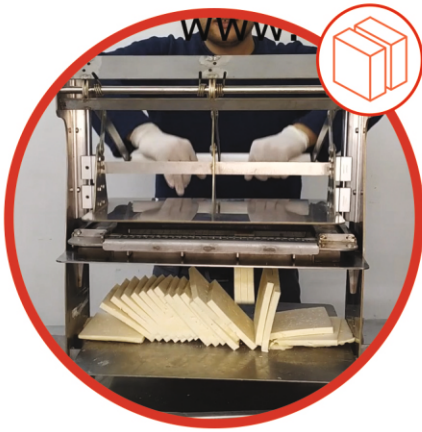
Tereyağ, Margarin ve benzer kıvamlı ürünler

Şekerleme

Yumuşak şekerleme ve jöle çeşitleri

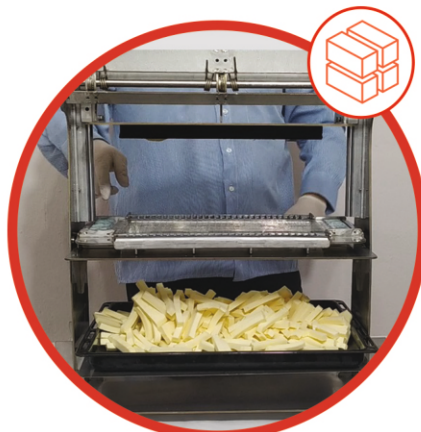


BD-30 Hangi Şekillerde Dilimleme Yapabilir?



Bd-30 ile **Standart kalınlıkta** ve ağırlıkta **dilimler** elde edersiniz.

10gr, 20gr, ve 50gr, porsiyonlamalar yapabilir, 250gr, 500gr gibi standart ağırlıklarda bloklar kesebilirsiniz.



Bd-30 ile **stick mozzarella, simit peyniri, çubuk tulum peyniri, jülyen salam, kibrit kutusu dilimleme** ve çeşitli prizma dilimlemeler yapabilirsiniz.

Elde edilen prizmalar özdeş ölçüler ve ağırlıktadır.



Bd-30 ile iki kademe dilimleme yaparak 6 mm ve üzerinde **küp dilimlemeler** yapabilirsiniz, elde edilen küpler özde ölçülerde ve **yüksek yüzey kalitesiyle** elde edilir.

BD-30 TEKNİK ÖZELLİKLER

Malzeme:

AISI 304 Paslanmaz Çelik

Tahrik Biçimi:

Mekanik

Tip:

Masa / Set üstü

Ürün Ağırlığı:

30 kg

İşleme Kapasitesi:

Ürün sertliğine bağlı olmak üzere saate 80-200 kg arası

Kesim Alanı:

150 mm * 300 mm

Kesim Stilleri:

Kesit / Prizma / Küp

Dilim Kalınlığı:

4 mm ile 300 mm arasında ayarlanabilir.

HBD-60 Dilimleme Makinası



Kesim kalıpları kullanıcı tarafından 1 dakika içinde değiştirilerek farklı ölçüler kesilebilir.



Kolay kullanıcı paneli, farklı ürünler için farklı güçler ile kesim yapabilmesine imkan sunar.



Makine içindeki su gideri sayesinde kesim aralarında basınçlı su ile temizlik yapabilirsiniz.



Makine üzerinde bulunan basınçlı su ve hava tertibatı makine temizliğini saniyeler içinde yapmanızı sağlar.



Ürün stop levhası, pasta ve keklerin kesim alanına tam oturarak %0 fire ile kesim yapılmasını sağlar.



Kızaklı kolay transfer sistemi kesilen ürünlerin dağılmadan transfer tepsilerine transferini sağlar.



Çift el buton kullanıcı güvenliği sağlamaktadır. İki butona aynı anda basılmadan itici sistemi çalışmaz.

Genel Bilgiler

- HBD-60 blok gıda dilimleme makinesi, başta **Kek, Pasta, Petifür Pastalar, Cheesecake, San sebastian** ve benzer pasta, kek türevi ürünlerin dilimlenmesi ve porsiyonlanması için özel olarak tasarlanmış kesim makinesidir.

HBD-60 Hangi Ürünleri Dilimleyebilir?

HBD 60 kek pasta ve benzer yapıda ürünleri kesmek için özel olarak tasarlanmıştır.

Kesilecek ürünler arasında **havuçlu kek,browni kek,yaş pastalar,cheesecake, san sebastian,limonlu kek,elmalı kek** ve pasta çeşitleri sayılabilir.

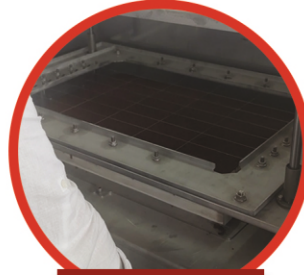


Kızaklı Kolay Transfer Sistemi

● Hbd-60 kesim kalıpları ürünlere göre bıçaklı ya da telli olarak üretilebilir. Kesim kalıplarını değiştirmek çok kolaydır, kesim kalıpları kesici modül ve kesim bıçağı olmak üzere iki parçadan oluşur, kesim kalıpları değiştirilerek farklı ölçülerde porsiyonlama yapmak mümkündür.

● Kesici bıçaklar kesim sonrasında kesim alanının altındaki yuvalara girerek üründen tamamen ayrışır, bu sayede kesim sonrasında bıçaklar, kesim öncesi konumlarına dönmeden, Kesim alanından dilimler bozulmadan transfer edilir.

● Kesim işlemi tamamlandıktan sonra, transfer tepsileri makine alt kalıptaki kızaklara yerleşerek ileriye doğru itilir ve bu sayede kesilen ürün tepsiye transfer edilmiş olur transfer edilen ürün tepsi ile beraber makine üzerindeki kızaklardan ayrılır.



Kesilen Kek



Transfer Edilen Kek



SAN SEBASTIAN
Kesim Anı



SAN SEBASTIAN
Transfer Anı



SAN SEBASTIAN
Kesilmiş Hali

HBD-60 TEKNİK ÖZELLİKLER

Malzeme:

AISI 304 Paslanmaz Çelik

Tahrik Biçimi:

Mekanik

Tip:

Müstakil Şaseli

Ürün Ağırlığı:

85 kg

İşleme Kapasitesi:

Ürün sertliğine bağlı olmak üzere
saate 40-100 Tepsi/Adet

Kesim Alanı:

600 mm * 400 mm

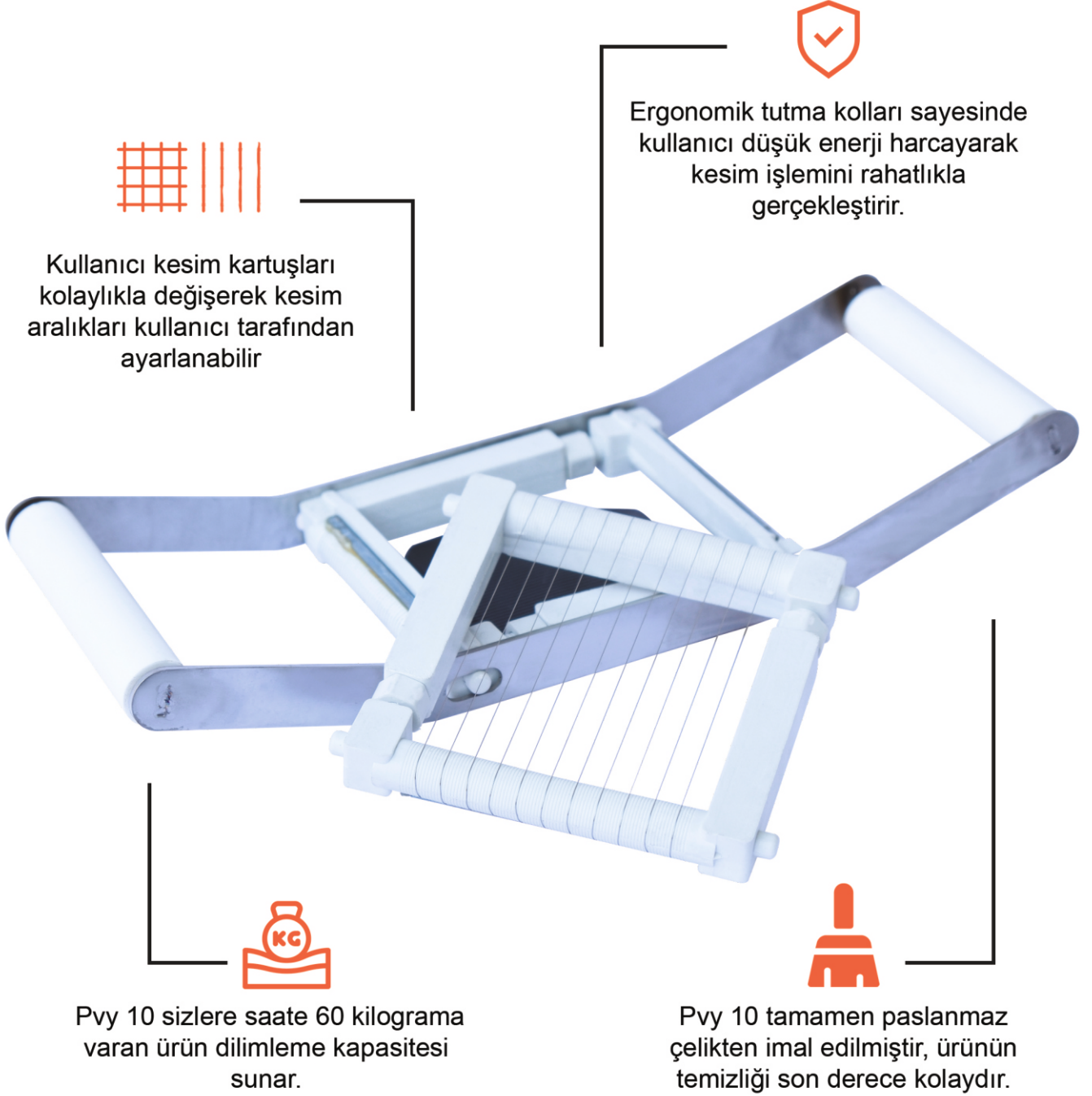
Kesim Stilleri:

Kesit / Prizma / Küp

Dilim Kalınlığı:

İstenilen ölçülerde
ayarlanabilir.

PVY-10 Dilimleme Makinası



Genel Bilgiler

- 10 mm x 110 mm ebatlarındaki kesim alanı **kaşar, salam** gibi ürünleri kesebilmek için özel olarak tasarlanmıştır.
- Pvy 10'un hafif tasarımı kullanıcıyı yormaz, kesim hızını artırır.

PVY-10 Hangi Ürünleri Dilimleyebilir?

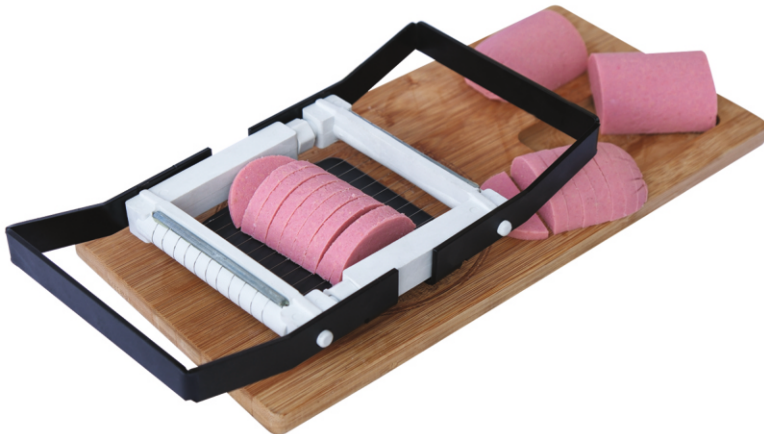
- PVY - 10 Peynir ve Yumuşak Gıda Dilimleme Makinesi, başta peynir çeşitleri olmak üzere **peynir, salam, kabuğu soyulmuş homojenize meyveler, (elma, armut, kivi, muz, karpuz, kavun vb) haşlanmış yumurta ve patates** gibi yumuşak gıdaların dilimlenmesinde kullanılır.



- PVY - 10 ile 2mm, 3mm, 4mm, 6mm, 8mm ve 10 mm olmak üzere 6 farklı kalınlıkta kesim yapılabilir, kesim kalınlığını değiştirmek için kesici kartuşların değişimi oldukça basittir.
- PVY - 10 ile kesit dilimleme ve çubuk dilimlemeler yapabilirsiniz.



- **PVY - 10** ile 2 kg'lık bir kaşar peyniri kalıbını 2mm (**dilimli kaşar ölçüsü**) kalınlıkta dilimlemesi sadece saniyeler sürer ve bu işlem sırasında peynir parçalanmaz ve kırıntı oluşturmaz.



- **PVY - 10** ile yarım ay şeklinde salam dilimleyebilirsiniz. Bir baton salamı dilimlemeniz sadece saniyeler sürer.

PVY - 10 TEKNİK ÖZELLİKLER

Malzeme:

AISI 304 Paslanmaz Çelik

Tahrik Biçimi:

Mekanik

Tip:

Set üstü

Ürün Ağırlığı:

1 kg

İşleme Kapasitesi:

Ürün sertliğine bağlı olmak üzere saate 20-100 Kg

Kesim Alanı:

110 mm * 110 mm

Kesim Stilleri:

Kesit / Prizma

Dilim Kalınlığı:

Kesim kartuşları değiştirilerek 2mm, 3mm, 4mm, 6mm, 8mm ve 10mm ayarlanabilir.

www.dilimle.com
www.dilimle.com.tr



dilimle@dilimle.com
dilimle@dilimle.com.tr



Tel : +90 555 690 6162



Aydın Mah. 4324 Sk. No:18-A
KARABAĞLAR / İZMİR

