



KAYAMAKTEK  
HAMUR KESME VE TARTMA MAKİNESİ  
KULLANIM KILAVUZU

İMALATÇI FİRMA

TEL: 0216 415 58 25

[kayamaktek@gmail.com](mailto:kayamaktek@gmail.com)

[www.kayamaktek.com.tr](http://www.kayamaktek.com.tr)

KAYAMAKTEK FIRIN MAKİNALARI SAN. VE DIŞ TİC. A.Ş.

MECLİS MH. TERAZİLER CD. PERPİM SANAYİ SİTESİ

A BLOK NO:24-25-29

SANCAKTEPE/İSTANBUL

# HAMUR KESME VE TARTMA MAKİNESİ

Bu makinede kesme tamburu, emiş pistonu ve gramaj ayar sistemi mevcut olup bu sayede istenilen gramajlarda hamur kesme işlemi yapılır.

Hamur ile temas eden yüzeyler kestart yağı ve Ayçiçek yağı ile yağlanır. Böylece hassasiyet ve uzun ömürlü çalışma sağlanır. Hamur hunisi paslanmaz çelikten imal edilmiştir.



## TEKNİK ÖZELLİKLER

TEKNİK ÖZELLİKLER	TİP 1	TİP 2
Piston Sayısı	1 ad	2 ad
Ürün Çıkış Gramajı / Piston Çapı	40-200gr / Çap 60mm 50-350gr / Çap 80mm 100-600gr / Çap 110mm 150-1500gr / Çap 130mm	20-200gr / Çap 60mm 50-350gr / Çap 80mm 100-600gr / Çap 110mm
Kapasite	1800-2400 ad/saat	3600-4800 ad/saat
Huni Kapasitesi (Standart)	50 Kg	50 Kg
Makine Dış Ölçüleri (Genişlik/Uzunluk/Yükseklik)	59cm x 140cm x 151cm	Özel Dizayn
Hamur Çıkış Bandı Genişliği	21cm	Özel Dizayn
Hamur Çıkış Yüksekliği	69cm-102cm ayarlanabilir.	69cm-102cm ayarlanabilir.
Standart Gramaj Ayar Sistemi	Manuel-El Volanı ile	Manuel-El Volanı ile
Elektrik Beslemesi	380V 50-60Hz N+PE 3 Faz	380V 50-60Hz N+PE 3 Faz
Elektrik Gücü	1.5 Kw	Özel Dizayn
Makine Ağırlığı	360 Kg	Özel Dizayn

# KULLANMA TALİMATI

- 1-) Makineyi kullanmadan önce kullanma ve bakım kılavuzunu mutlaka okuyunuz.
- 2-) Makineyi genel bir kontrol yapınız.
- 3-) Yağ deposundaki yağ seviyesini kontrol ediniz azalmışsa yeteri miktarda ilave yağ koyunuz.
- 4-) Huni içerisinde yabancı madde olup olmadığını kontrol ediniz.
- 5-) Elektrik bağlantısını kontrol ediniz.
- 6-) Start butonuna basarak makineyi çalıştırınız.
- 7-) Makineyi kullanırken hijyen kurallarına dikkat ediniz.
- 8-) Makineyi sadece yapıldığı amaç doğrultusunda kullanınız.
- 9-) Müşteri tarafında ürün üzerinde yapılacak değişiklikler ilave parçalar gibi tamamıyla müşterinin kendi sorumluluğundadır üretici her durumdan muaftır.



## TEMİZLİK VE BAKIM

Makineyi temizlemeye başlamadan önce elektrik bağlantısını kesiniz.

Makine içerisinde bulunan hamur parçalarını temizleyiniz.

Daha sonra deterjanlı nemli bir bezle siliniz ve sonrasında kurulayınız.

Yağ haznesi üzerinde biriken tortuları temizleyiniz.

Depodaki yağ seviyesini kontrol edin eksik ise ilave yapınız.

Herhangi bir arıza durumunda yetkili servi ile irtibata geçiniz.



## GARANTİ ŞARTLARI

- 1-) Garanti süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2-) Ürünün bütün parçaları firmamız garantisi altındadır.
- 3-) Ürünün garanti süresi içerisinde gerek malzeme gerek işçilik ve gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- 4-) Ürünün kullanım amacı dışında kullanılmasından kaynaklı arıza veya hasar garanti kapsamı dışındadır.
- 5-) Ürünün yağsız çalıştırılmasından doğacak arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 6-) Voltaj düşüklüğü veya voltaj fazlalığı, hatalı elektrik tesisatı, elektrik şebekesinden veya yanlış elektrik bağlantılarından dolayı üründe oluşacak arıza ve hasarlar garanti kapsamı dışındadır.
- 7-) Yükleme boşaltma ve taşıma sırasında oluşan hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 8-) Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 9-) Fiziki tahribat garanti kapsamı dışındadır.

Yukarıda yazılı 4-5-6-7-8-9. Maddelerin içeriğindeki arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılacaktır. Garanti, garanti belgesinde belirtilen süre içerisinde ve yalnızca makinede meydana gelecek arızalar için geçerli olup, bunun dışında herhangi bir isim altında hak ve tazminat talep edilemez.





