

DOZAJLAMA CİHAZLARI ÜRÜN KATALOĐU

Ürünler ile ilgili ayrıntılı teknik detay ve fiyat bilgisi için;

www.dozmak.com.tr

+90 (537) 637 33 23 / +90 (530) 184 96 25

İÇİNDEKİLER

INDEX



D15 SU DOZAJLAMA & DEBİ ÖLÇER D15 WATER DOSING & FLOW METER	04	D15
D25 SU DOZAJLAMA CİHAZI D25 WATER DOSING DEVICE	05	D25
D25-LINE SU DOZAJLAMA CİHAZI D25-LINE WATER DOSING DEVICE	06	D25-Line
D40 SU DOZAJLAMA CİHAZI D40 WATER DOSING DEVICE	07	D40
D40P SU DOZAJLAMA CİHAZI D40P WATER DOSING DEVICE	08	D40P
DMIX-40P SU DOZAJLAMA & MIX DMIX-40P WATER DOSING & MIX	09	D^{Mix}-40P
D50 SU DOZAJLAMA CİHAZI D50 WATER DOSING DEVICE	10	D50
DMIX-50 SU DOZAJLAMA & MIX DMIX-50 WATER DOSING & MIX	11	D^{Mix}-50
D60 SU DOZAJLAMA CİHAZI D60 WATER DOSING DEVICE	12	D60
DMIX-60 SU DOZAJLAMA & MIX DMIX-60 WATER DOSING & MIX	13	D^{Mix}-60
D60P SU DOZAJLAMA CİHAZI D60P WATER DOSING DEVICE	14	D60P
DMIX-60P SU DOZAJLAMA & MIX DMIX-60P WATER DOSING & MIX	15	D^{Mix}-60P
D160 SU DOZAJLAMA CİHAZI D160 WATER DOSING DEVICE	16	D160
UD50 UN DOZAJLAMA CİHAZI UD50 FLOUR DOSING DEVICE	17	U50
WD50 UN ve SU DOZAJLAMA & MIX WD50 FLOUR and WATER DOSING & MIX	18	W50

GÜVENLİK UYARILARI
SAFETY WARNINGS

19



MODERN FIRINCILIK VE DOZAJLAMA

Dozajlama cihazları, geleneksel ustalık kavramını ortadan kaldırmak yerine, onu daha da güçlendiriyor. Bu cihazlar, ustaların sanatını daha önce hiç olmadığı kadar hassas ve etkili bir şekilde ifade etmelerine olanak tanıyor. Geleneksel yöntemlerin yerini almak bir yana, dozajlama cihazları, ustaların yaratıcılıklarını daha önce ulaşamadıkları zirvelere taşımak için bir araç olarak öne çıkıyor.

Bir dozajlama cihazı, ustaların tecrübelerini destekleyerek, onların odaklarını lezzetin detaylarına ve kalitesine yoğunlaştırmalarına olanak sağlıyor. Bu cihazlar, her bir malzemenin doğru oranlarda kullanılmasını garanti altına alarak, ustaların sürekli mükemmeliyet arayışlarını destekliyor ve hatta aşmalarına yardımcı oluyor.

Geleneksel ustalık ve modern teknoloji arasında bir köprü kuran dozajlama cihazları, fırıncılık dünyasında hem geçmişin değerlerini koruyan hem de geleceğe açılan bir pencere olarak karşımıza çıkıyor.

Dozajlama cihazlarının hamur işleme sürecini nasıl kolaylaştırdığını düşündüğümüzde, aslında bir fırıncının en kıymetli varlıklarından biri olan hamurun hassas yönetimi konusunda ne kadar büyük bir rol oynadıklarını görmekteyiz. Bu cihazlar, hamurun kıvamını doğru ayarlamak, malzemeleri mükemmel oranlarda kullanmak ve süreç boyunca tutarlı bir kalite sağlamak adına ustaların elini güçlendiriyor.

Hamurun işlenmesindeki bu kolaylık, ustaların daha hızlı ve etkili bir şekilde çalışmalarına olanak tanırken, aynı zamanda birinci sınıf kalitede ürünler elde etmelerini sağlıyor. Dozajlama cihazları, hassas ölçümler ve otomatik ayarlamalar sayesinde, ustalara zaman ve emek tasarrufu yapma imkanı sunarak üretkenliği artırıyor.

Aynı zamanda, bu cihazlar sayesinde hamur işleme süreci daha az zorlayıcı ve daha öngörülebilir hale geliyor. Ustalar, yoğurma, şekillendirme ve diğer aşamalara daha fazla dikkat edebilirken, dozajlama cihazları sayesinde hamurun kusursuz kıvamını elde etmekte özgür hissedebilirler. Bu da, sadece üretkenliği artırmakla kalmayıp, aynı zamanda fırıncılık sanatının kalitesini ve tutarlılığını sağlamada önemli bir rol oynar.

Fırıncılık, zaman içinde pek çok değişikliğe uğradı ve günümüzde karşımıza çıkan en önemli değişimlerden biri de makineleşme oldu. Makineleşme, fırıncılık sektöründe büyük bir dönüşümü beraberinde getiriyor ve bu değişime hızlı bir şekilde uyum sağlamak, sektörde rekabet avantajı elde etmek için kaçınılmaz hale geliyor.

Geleneksel fırıncılık ustalığı elbette ki değerlidir ve lezzetin anahtarıdır. Ancak, makineleşme sayesinde, bu ustalığın daha da ileriye taşınabileceğini görmekteyiz. Otomatik dozajlama cihazları, hamur işleme makineleri ve diğer yenilikçi teknolojiler, fırıncılara sadece zaman kazandırmakla kalmayıp, aynı zamanda üretim süreçlerini daha verimli ve tutarlı hale getirmelerini sağlıyor.

DOZMAK®

3 DIGIT, 57MM 7 SEG
DISPLAY

KOLAY KULLANIM
Easy to use

SU DOZAJLAMA
Water Dosing

DEBİ ÖLÇER
Flow Meter



Seçime bağlı olarak; kullanılan toplam su miktarını litre cinsinden anlık olarak ölçüp ekranda gösterir. Aynı şekilde seçime bağlı olarak; birim zamanda kullanılan su miktarını ölçüp, bu değeri debi/dakika cinsinden ekranda yansıtır.

Depending on the selection; instantly measures the total amount of water used in liters and displays it on the screen. Similarly, depending on the selection, it measures the amount of water used per unit time and displays this value in flow rate/minute.

Teknik Özellikler / Technical Specifications

Güç Kaynağı Power Supply	12V DC (0,3A)
Toplam Güç Tüketimi Total Absorbed Power	5 VA
Dozajlama Doğruluğu Dosing Precision	+ - %2
Maksimum Giriş Sıcaklığı Max. Inlet Temperature	50 °C
Maksimum Dozajlama Miktarı Max. Batch	999 L
Giriş Bağlantı Ölçüsü Inlet Hydraulic Connection	3/4"
Min./Max. Giriş Basıncı Min./Max. Inlet Pressure	0,3-5 Bar
Maksimum Debi (20°C, 5 Bar) Flow Rate at 5 Bar and 20 °C	40 L/Min
Kullanıcı Arayüzü User Interface	Membran Switch



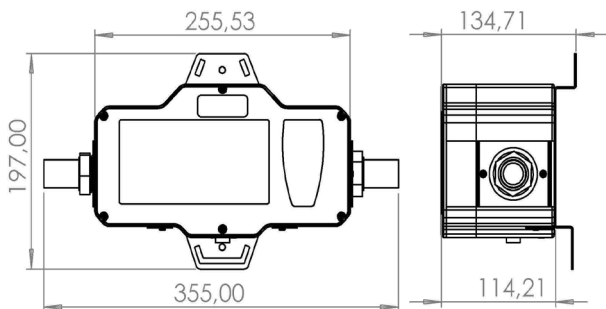
Opsiyonel olarak harici PULSE çıkışı mevcuttur. Talep edildiği takdirde cihazın bu fonksiyonu aktif edilir ve kullanıcının talebi doğrultusunda donanım yeniden düzenlenir.

An external PULSE output is available as an option. If requested, this function of the device is activated and the hardware is reorganized according to the user's request.



Kazana aldığınız suyun miktarını görerek, açma ve kapama işlemini manuel olarak yapmak istiyorsanız D15 tam da aradığınız model. Küçük ölçekli fırınlar için hem ekonomik hem de kullanışlı bir model.

If you want to see the amount of water you add to the boiler and want to turn on and off manually, the D15 is exactly the model you are looking for. It is both economical and useful for small-scale ovens.





4 DIGIT, 36MM 7 SEG
DISPLAY

KOLAY KULLANIM
Easy to use

FİNAL DERECE
Final temperature

REÇETE ÖZELLİĞİ
5 Recipe

D25, istenilen miktardaki suyu hamur kazanına alan bir dozajlama cihazıdır. Almak istediğiniz su miktarını SET edip cihaza START verdiğinizde sistem, belirlediğiniz miktardaki suyu alarak işlem sonunda su akışını otomatik olarak durdurur.

D25 is a dosing device that takes the desired amount of water into the dough bowl. When you SET the amount of water you want to take and START the device, the system automatically stops the water flow at the end of the process by taking the amount of water you set.

Teknik Özellikler / Technical Specifications

Güç Kaynağı Power Supply	220V AC 50/60hz
Toplam Güç Tüketimi Total Absorbed Power	10VA
Dozajlama Doğruluğu Dosing Precision	+ - %2
Maksimum Giriş Sıcaklığı Max. Inlet Temperature	50 °C
Maksimum Dozajlama Miktarı Max. Batch	9999 L
Giriş Bağlantı Ölçüsü Inlet Hydraulic Connection	3/4"
Min./Max. Giriş Basıncı Min./Max. Inlet Pressure	0,3-5 Bar
Maksimum Debi (20°C, 5 Bar) Flow Rate at 5 Bar and 20 °C	40 L/Min
Kullanıcı Arayüzü User Interface	Membran Switch

ÇIKIŞ(OUTPUT):

Paslanmaz çelik kancalı gıda hortumu.
(Food grade delivery hose with stainless steel curve)

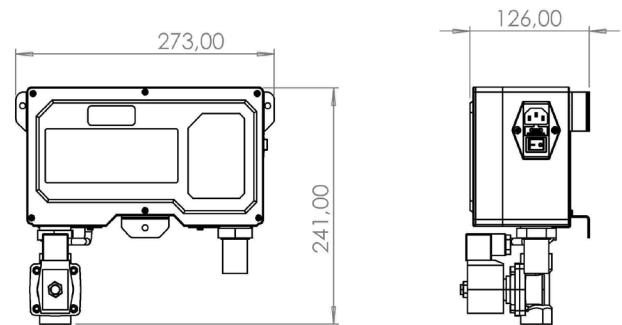


5 REÇETE

REÇETE, farklı miktarlarda su dozajlaması yaparken, her defasında program değerini değiştirmek yerine, önceden tanımlanmış ve ihtiyaca göre yeniden düzenlenebilen beş farklı hazır programdır.

5 RECIPE

The RECIPE is a set of five different predefined programs that can be rearranged as needed, instead of changing the program value each time when dosing different quantities of water.



4 DIGIT, 36MM 7
SEG DISPLAY

FİNAL DERECE
Final Temperature

KOLAY KULLANIM
Easy to use

REÇETE ÖZELLİĞİ
5 Recipe



D25-Line, istenilen miktardaki suyu hamur kazanına alan bir dozajlama cihazıdır. Almak istediğiniz su miktarını SET edip cihaza START verdiğinizde sistem, belirlediğiniz miktardaki suyu alarak işlem sonunda su akışını otomatik olarak durdurur.

D25-Line is a dosing device that allows you to accumulate the desired amount of dough water. By SETting the amount you want to take and START the device, the system automatically stops the water capacities at the end of the process by taking water as much as your amount.

Teknik Özellikler / Technical Specifications

Güç Kaynağı Power Supply	220V AC 50/60hz
Toplam Güç Tüketimi Total Absorbed Power	10 VA
Dozajlama Doğruluğu Dosing Precision	+ - %2
Maksimum Giriş Sıcaklığı Max. Inlet Temperature	50 °C
Maksimum Dozajlama Miktarı Max. Batch	9999 L
Giriş Bağlantı Ölçüsü Inlet Hydraulic Connection	3/4"
Min./Max. Giriş Basıncı Min./Max. Inlet Pressure	0,3-5 Bar
Maksimum Debi (20°C, 5 Bar) Flow Rate at 5 Bar and 20 °C	40 L/Min
Kullanıcı Arayüzü User Interface	Membran Switch

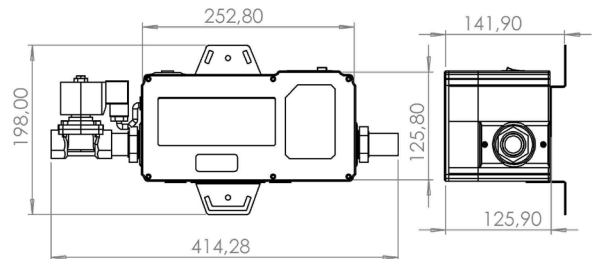


5 REÇETE

REÇETE, farklı miktarlarda su dozajlaması yaparken, her defasında program değerini değiştirmek yerine, önceden tanımlanmış ve ihtiyaca göre yeniden düzenlenebilen beş farklı hazır programdır.

5 RECIPE

While dosing different amounts of water, RECIPE uses predefined and needed settings instead of changing the program value each time. They are five different ready-made programs that can be rearranged.





REÇETE ÖZELLİĞİ
10 Recipe

20 ADET RAPOR
20 Reports

KOLAY KULLANIM
Easy to use

ANLIK / ORTALAMA DERECE
Instant / Average Degree

D40, istenilen miktardaki suyu üretim kazanına otomatik olarak alır. Su alma işlemi esnasında suyun anlık derecesini ölçüp ekrana yansıtır.

The D40 automatically takes the desired amount of water into the production boiler. During the water intake process, it measures the instantaneous temperature of the water and reflects it on the screen.

Teknik Özellikler / Technical Specifications

Güç Kaynağı Power Supply	220V AC 50/60hz
Toplam Güç Tüketimi Total Absorbed Power	20 VA
Dozajlama Doğruluğu Dosing Precision	+ - %2
Maksimum Giriş Sıcaklığı Max. Inlet Temperature	50 °C
Maksimum Dozajlama Miktarı Max. Batch	9999 L
Giriş Bağlantı Ölçüsü Inlet Hydraulic Connection	3/4"
Min./Max. Giriş Basıncı Min./Max. Inlet Pressure	0,3-5 Bar
Maksimum Debi (20°C, 5 Bar) Flow Rate at 5 Bar and 20 °C	40 L/Min
Kullanıcı Arayüzü User Interface	Membran Switch

ÇIKIŞ(OUTPUT):

Paslanmaz çelik kancalı gıda hortumu.
(Food grade delivery hose with stainless steel curve)

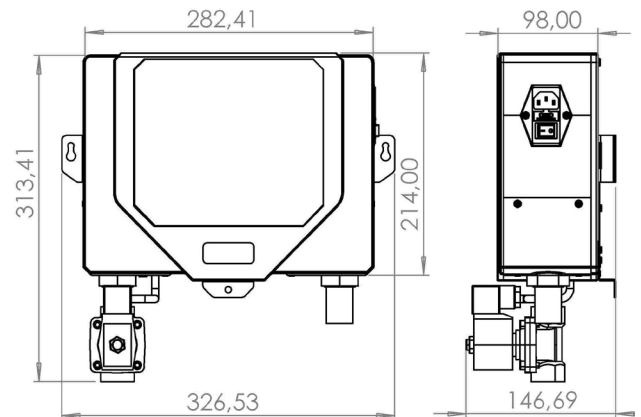


20 ADET RAPOR

Bu cihaz ,su alma işlemi tamamlandığında alınan toplam su miktarını LİTRE cinsinden ve nihai su sıcaklığını da C cinsinden hafızaya kaydeder.

20 REPORTS

When the water intake process is completed, this device saves the total amount of water taken in LITERS and the final water temperature in C.

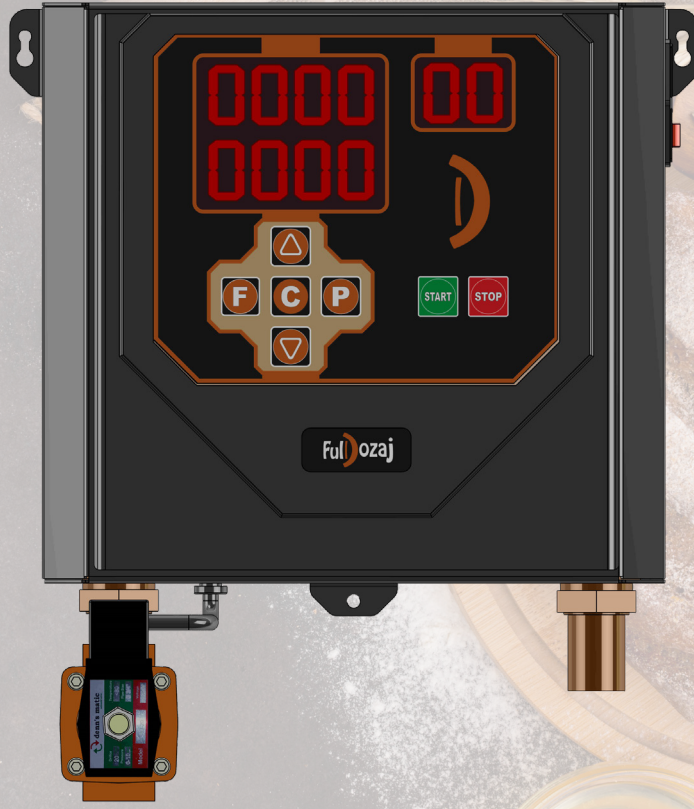


PASLANMAZ KASA
Stainless Case

REÇETE ÖZELLİĞİ
10 Recipe

20 ADET RAPOR
20 Reports

ANLIK / ORTALAMA DERECE
Instant / Average Degree



D40P Dozajlama Cihazı, bir imalat prosesinde istenilen miktardaki suyu ürün oluşturma kazanına otomatik olarak almak için kullanılır. D40P'nin kasası, paslanmaz çelik malzeme kullanılarak üretilmiştir. Bu özel malzeme, korozyona karşı dayanıklı olmasıyla bilinir, bu da cihazın uzun yıllar boyunca dayanıklılığını korumasını sağlar.

The D40P Dosing Device is used in a manufacturing process to automatically deliver the desired amount of water to the product forming vessel. The case of the D40P is manufactured using stainless steel material. This special material is known for its corrosion resistance, which allows the device to maintain its durability for many years.

Teknik Özellikler / Technical Specifications

Güç Kaynağı Power Supply	220V AC 50/60hz
Toplam Güç Tüketimi Total Absorbed Power	20VA
Dozajlama Doğruluğu Dosing Precision	+ - %2
Maksimum Giriş Sıcaklığı Max. Inlet Temperature	50 °C
Maksimum Dozajlama Miktarı Max. Batch	9999 L
Giriş Bağlantı Ölçüsü Inlet Hydraulic Connection	3/4"
Min./Max. Giriş Basıncı Min./Max. Inlet Pressure	0,3-5 Bar
Maksimum Debi (20°C, 5 Bar) Flow Rate at 5 Bar and 20 °C	40 L/Min
Kullanıcı Arayüzü User Interface	Membran Switch

ÇIKIŞ(OUTPUT):

Paslanmaz çelik kancalı gıda hortumu.
(Food grade delivery hose with stainless steel curve)

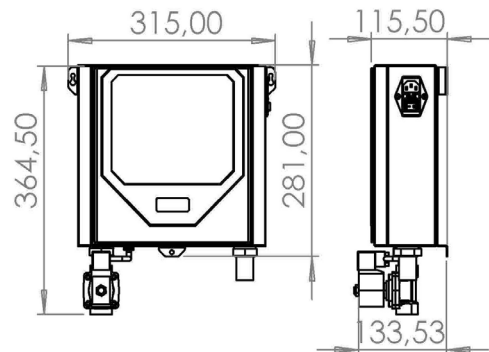


ANLIK DERECE / ORTALAMA DERECE

Anlık derece ,dozajlama yaparken cihaz çıkışında ölçülen o anki su sıcaklığıdır. Ortalama derece , dozajlama boyunca kazanda biriken suyun o ana kadarki toplam sıcaklığıdır.

INSTANT DEGREE

Instantaneous degree is the current water temperature measured at the outlet of the device during dosing. Average temperature is the total temperature of the water accumulated in the boiler up to that moment during dosing.





PASLANMAZ KASA
Stainless Case

SICAK-SOĞUK SU GİRİŞİ
Hot - Cold Water Inlet

REÇETE ÖZELLİĞİ
10 Recipe

ANLIK / ORTALAMA DERECE
Instant / Average Degree

DMIX-40P Su Dozajlama & MIX, İki farklı girişe (SICAK-SOĞUK) sahiptir. Hamur kazanına istenilen miktarda ve istenilen derecede su alır. DMIX-40P'nin kasası, paslanmaz çelik malzeme kullanılarak üretilmiştir. Bu özel malzeme, korozyona karşı dayanıklı olmasıyla bilinir, bu da cihazın uzun yıllar boyunca dayanıklılığını korumasını sağlar.

DMIX-40P Water Dosing & MIX has two different inputs (HOT-COLD). It takes water to the dough bowl in the desired amount and at the desired degree. The case of DMIX-40P is manufactured using stainless steel material. This special material is known for its corrosion resistance, which allows the device to maintain its durability for many years.

Teknik Özellikler / Technical Specifications

Güç Kaynağı Power Supply	220V AC 50/60hz
Toplam Güç Tüketimi Total Absorbed Power	25 VA
Dozajlama Doğruluğu Dosing Precision	+ - %2
Maksimum Giriş Sıcaklığı Max. Inlet Temperature	65 °C
Maksimum Dozajlama Miktarı Max. Batch	9999 L
Giriş Bağlantı Ölçüsü Inlet Hydraulic Connection	3/4"
Min./Max. Giriş Basıncı Min./Max. Inlet Pressure	0,3-5 Bar
Maksimum Debi (20°C,5 Bar) Flow Rate at 5 Bar and 20 °C	40 L/Min
Kullanıcı Arayüzü User Interface	Membran Switch
Karışım Derecesi Doğruluğu MIX Degree Precision	+ - 2 C°

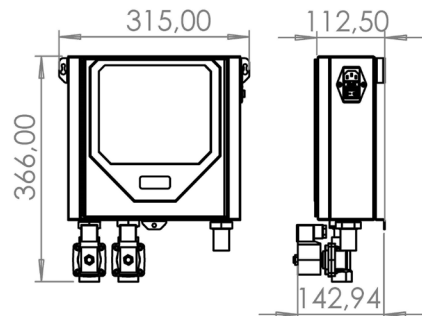


UN REÇETESİ:

Cihaz, kullanılacak un miktarına göre ne kadar su kullanılacağını hesaplar. Örneğin 50 kg un ile hamur yapılacak ise %60 su kaldırma kapasitesi-ne göre cihaz 30 litre su alınması gerektiğini hesaplar.

FLOUR RECIPE:

The device calculates how much water to use according to the amount of flour to be used. For example, if dough is to be made with 50 kg of flour, the device calculates that 30 liters of water should be taken according to 60% water lifting capacity.

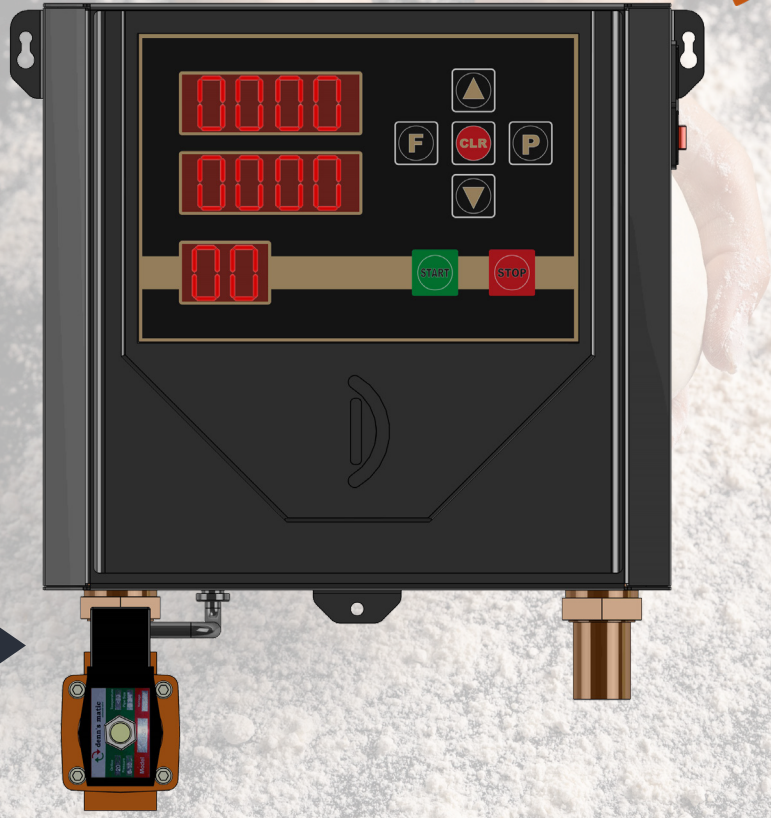


PASLANMAZ KASA
Stainless Case

REÇETE ÖZELLİĞİ
10 Recipe

20 ADET RAPOR
20 Reports

ANLIK / ORTALAMA DERECE
Instant / Average Degree



D50, istenilen miktardaki suyu üretim kazanına otomatik olarak alır. Su alma işlemi esnasında suyun anlık derecesini ölçüp ekrana yansıtır. D50'nin kasası, paslanmaz çelik malzeme kullanılarak üretilmiştir. Bu özel malzeme, korozyona karşı dayanıklı olmasıyla bilinir, bu da cihazın uzun yıllar boyunca dayanıklılığını korumasını sağlar.

The D50 automatically takes the desired amount of water into the production boiler. During the water intake process, it measures the instantaneous temperature of the water and displays it on the screen. The case of the D50 is manufactured using stainless steel. This special material is known for its corrosion resistance, which ensures that the device will remain durable for many years.

Teknik Özellikler / Technical Specifications

Güç Kaynağı Power Supply	220V AC 50/60hz
Toplam Güç Tüketimi Total Absorbed Power	20VA
Dozajlama Doğruluğu Dosing Precision	+ - %2
Maksimum Giriş Sıcaklığı Max. Inlet Temperature	50 °C
Maksimum Dozajlama Miktarı Max. Batch	9999 L
Giriş Bağlantı Ölçüsü Inlet Hydraulic Connection	3/4"
Min./Max. Giriş Basıncı Min./Max. Inlet Pressure	0,3-5 Bar
Maksimum Debi (20°C, 5 Bar) Flow Rate at 5 Bar and 20 °C	40 L/Min
Kullanıcı Arayüzü User Interface	Membran Switch

ÇIKIŞ(OUTPUT):

Paslanmaz çelik kancalı gıda hortumu.
(Food grade delivery hose with stainless steel curve)

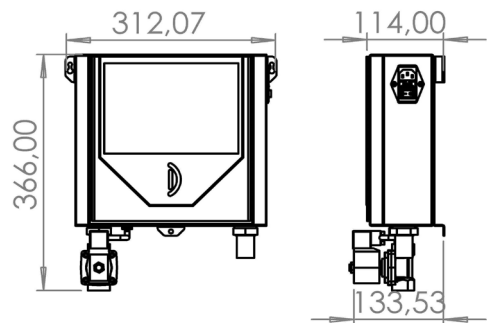


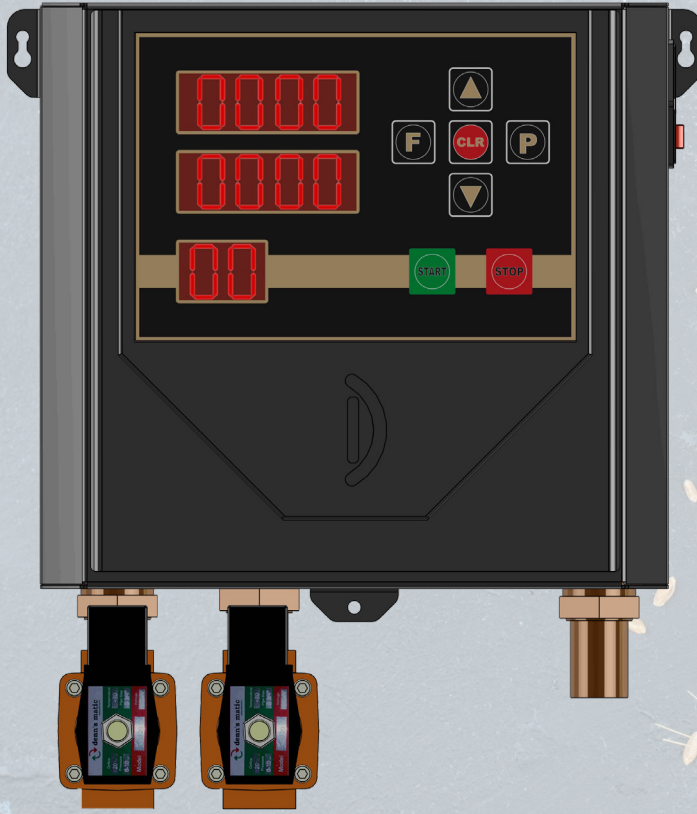
AŞIRI SU DEBİSİ UYARISI:

Dozajlanacak suyun debisi, dozajlama cihazının izin verdiği sınırlar içerisinde olmalıdır.. Aşırı debi uyarı özelliği aktif edilirse dozajlama cihazı böyle bir durum oluştuğunda kullanıcıyı uyarır.

EXCESSIVE WATER FLOW ALERT:

The flow rate of the water to be dosed must be within the limits allowed by the dosing device. If the excess flow warning feature is activated, the dosing device warns the user when such a situation occurs.





PASLANMAZ KASA
Stainless Case

SICAK-SOĞUK SU GİRİŞİ
Hot - Cold Water Inlet

20 ADET RAPOR
20 Reports

ANLIK / ORTALAMA DERECE
Instant / Average Degree

DMIX50 Su Dozajlama & MIX, iki farklı girişe (SICAK-SOĞUK) sahiptir. Hamur kazanına istenilen miktarda ve istenilen derecede su alır. DMIX50'nin kasası, paslanmaz çelik malzeme kullanılarak üretilmiştir. Bu özel malzeme, korozyona karşı dayanıklı olmasıyla bilinir, bu da cihazın uzun yıllar boyunca dayanıklılığını korumasını sağlar.

DMIX50 Water Dosing & MIX has two different inputs (HOT-COLD). It takes water to the dough bowl in the desired amount and at the desired degree. The case of DMIX50 is manufactured using stainless steel material. This special material is known for its corrosion resistance, which allows the device to maintain its durability for many years.

Teknik Özellikler / Technical Specifications

Güç Kaynağı Power Supply	220V AC 50/60hz
Toplam Güç Tüketimi Total Absorbed Power	25 VA
Dozajlama Doğruluğu Dosing Precision	+ - %2
Maksimum Giriş Sıcaklığı Max. Inlet Temperature	65 °C
Maksimum Dozajlama Miktarı Max. Batch	9999 L
Giriş Bağlantı Ölçüsü Inlet Hydraulic Connection	3/4"
Min./Max. Giriş Basıncı Min./Max. Inlet Pressure	0,3-5 Bar
Maksimum Debi (20°C,5 Bar) Flow Rate at 5 Bar and 20 °C	40 L/Min
Kullanıcı Arayüzü User Interface	Membran Switch
Karışım Derecesi Doğruluğu MIX Degree Precision	+ - 2 C°

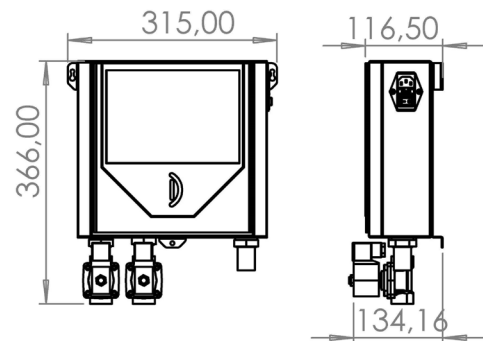


UNUN SU KALDIRMA ÖZELLİĞİ:

Belirli yapıda hamur elde etmek için una ilave edilmesi gereken su miktarına unun su kaldırma kapasitesi denir. Tüm çeşitler için önemli bir faktördür. Ekonomik açıdan da unun fazla su tutması istenir.

FLOUR'S WATER ABSORPTION PROPERTIES:

The amount of water that must be added to flour to obtain a dough with a certain structure is called the water-lifting capacity of flour. It is an important factor for all varieties. Economically, it is also desirable for flour to hold more water.

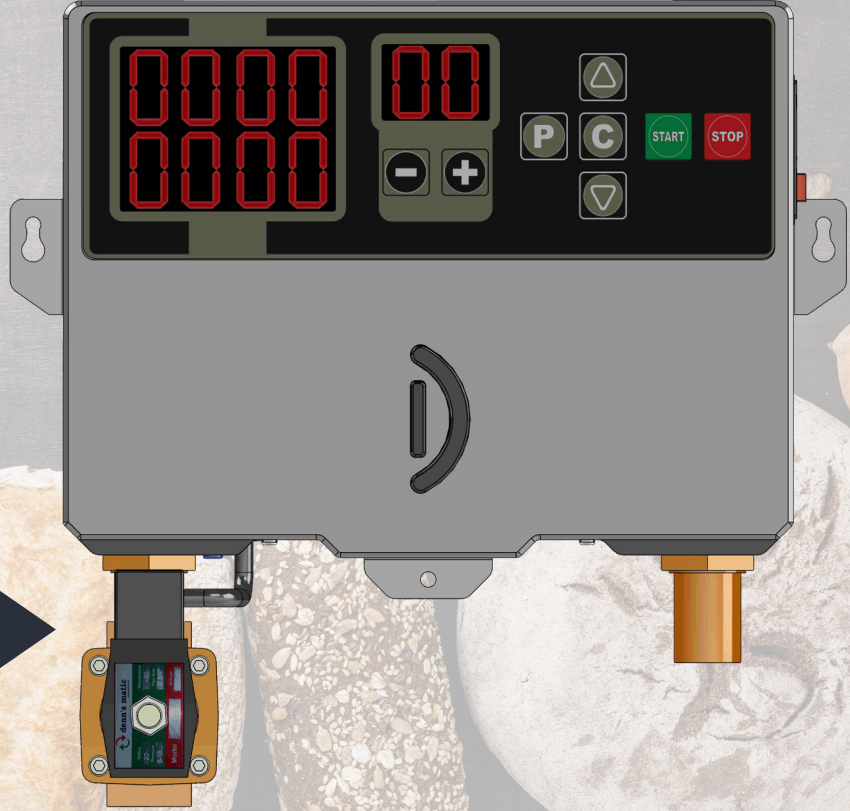


KOLAY KULLANIM
Easy to use

REÇETE ÖZELLİĞİ
10 Recipe

VALF KORUMA
Valve Protection

ANLIK / TOPLAM DERECE
Instant / Total Degree



D60, istenilen miktardaki suyu üretim kazanına otomatik olarak alır. Su alma işlemi esnasında suyun anlık derecesini ölçüp ekrana yansıtır.

The D60 automatically takes the desired amount of water into the production boiler. During the water intake process, it measures the instantaneous temperature of the water and displays it on the screen.

Teknik Özellikler / Technical Specifications

Güç Kaynağı Power Supply	220V AC 50/60hz
Toplam Güç Tüketimi Total Absorbed Power	20VA
Dozajlama Doğruluğu Dosing Precision	+ - %2
Maksimum Giriş Sıcaklığı Max. Inlet Temperature	50 °C
Maksimum Dozajlama Miktarı Max. Batch	9999 L
Giriş Bağlantı Ölçüsü Inlet Hydraulic Connection	3/4"
Min./Max. Giriş Basıncı Min./Max. Inlet Pressure	0,3-5 Bar
Maksimum Debi (20°C, 5 Bar) Flow Rate at 5 Bar and 20 °C	40 L/Min
Kullanıcı Arayüzü User Interface	Membran Switch

ÇIKIŞ(OUTPUT):

Paslanmaz çelik kancalı gıda hortumu.
(Food grade delivery hose with stainless steel curve)

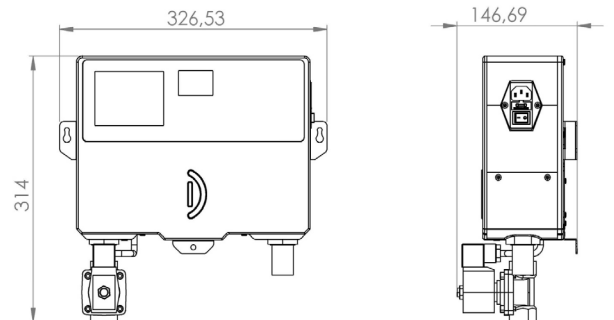


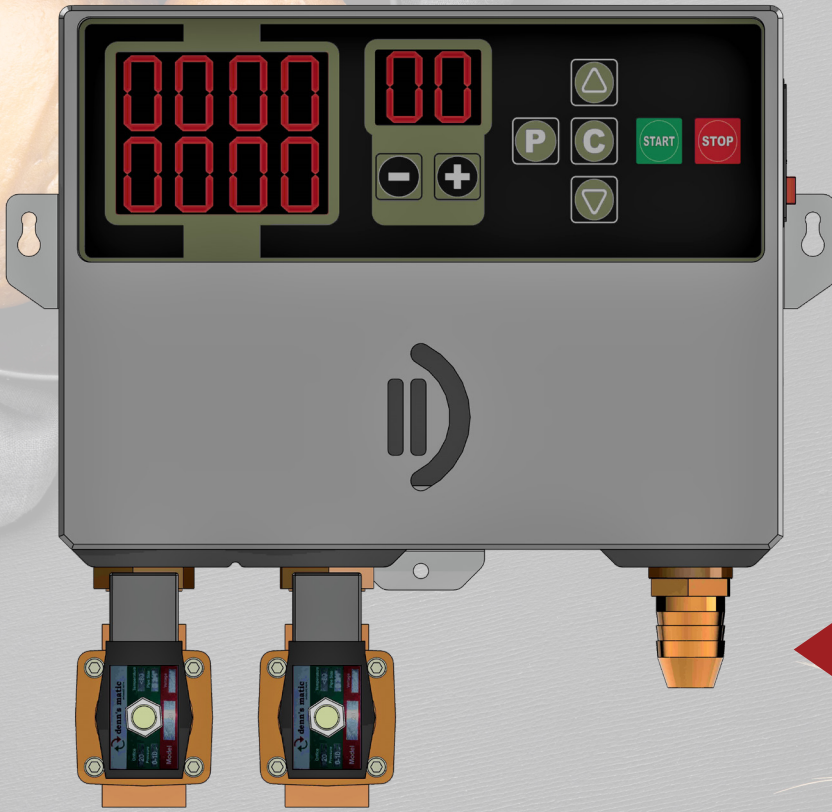
AŞIRI SICAK SU UYARISI:

Bu özellik aktif edildiğinde , belirlediğiniz maksimum sıcaklık değeri aşılması halinde cihaz kullanıcıyı uyarır.

HOT WATER WARNING:

When this feature is activated, the device warns the user if the maximum temperature value you set is exceeded.





VALF KORUMA
Valve Protection

REÇETE ÖZELLİĞİ
10 Recipe

SICAK-SOĞUK SU GİRİŞİ
Hot - Cold Water Inlet

ANLIK / TOPLAM DERECE
Instan / Total Degree

İki farklı girişe (SICAK-SOĞUK) sahip DMIX-60, hamur kazanına istenilen miktarda ve istenilen derecede su alır.

With two different inlets (HOT-COLD), DMIX-60 takes water into the dough bowl in the desired amount and at the desired temperature.

Teknik Özellikler / Technical Specifications

Güç Kaynağı Power Supply	220V AC 50/60hz
Toplam Güç Tüketimi Total Absorbed Power	25 VA
Dozajlama Doğruluğu Dosing Precision	+ - %2
Maksimum Giriş Sıcaklığı Max. Inlet Temperature	65 °C
Maksimum Dozajlama Miktarı Max. Batch	9999 L
Giriş Bağlantı Ölçüsü Inlet Hydraulic Connection	3/4"
Min./Max. Giriş Basıncı Min./Max. Inlet Pressure	0,3-5 Bar
Maksimum Debi (20°C,5 Bar) Flow Rate at 5 Bar and 20 °C	40 L/Min
Kullanıcı Arayüzü User Interface	Membran Switch
Karışım Derecesi Doğruluğu MIX Degree Precision	+ - 2 C°

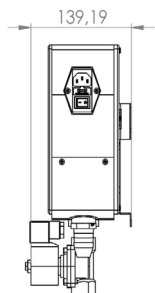
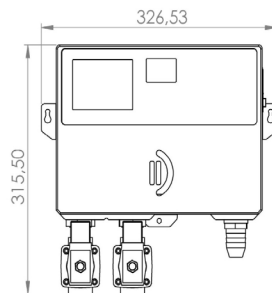


ELEKTRİK KESİNTİSİNDE SON DEĞERLERİN SAKLANMASI:

Dozajlama esnasında elektrik kesintisi olursa cihaz kesinti öncesi ekran değerlerini hafızaya kaydeder. Enerji geldiğinde ekrana son değerler gelir. START verilirse cihaz işleme kaldığı yerden devam eder.

STORAGE OF LAST VALUES IN CASE OF POWER FAILURE:

If there is a power failure during dosing, the device saves the screen values before the interruption. When the power is restored, the last values are displayed. If START is given, the device continues the process from where it left off.



PASLANMAZ KASA
Stainless Case

VALF KORUMA
Valve Protection

REÇETE ÖZELLİĞİ
10 Recipe

ANLIK / TOPLAM DERECE
Instant / Total Degree



D60P, istenilen miktardaki suyu üretim kazanına otomatik olarak alır. Su alma işlemi esnasında suyun anlık derecesini ölçüp ekrana yansıtır. D60P'nin kasası, paslanmaz çelik malzeme kullanılarak üretilmiştir. Bu özel malzeme, korozyona karşı dayanıklı olmasıyla bilinir, bu da cihazın uzun yıllar boyunca dayanıklılığını korumasını sağlar.

The D60P automatically takes the desired amount of water into the production boiler. During the water intake process, it measures the instantaneous temperature of the water and displays it on the screen. The case of the D60P is manufactured using stainless steel. This special material is known for its corrosion resistance, which ensures that the device will remain durable for many years.

Teknik Özellikler / Technical Specifications

Güç Kaynağı Power Supply	220V AC 50/60hz
Toplam Güç Tüketimi Total Absorbed Power	20VA
Dozajlama Doğruluğu Dosing Precision	+ - %2
Maksimum Giriş Sıcaklığı Max. Inlet Temperature	50 °C
Maksimum Dozajlama Miktarı Max. Batch	9999 L
Giriş Bağlantı Ölçüsü Inlet Hydraulic Connection	3/4"
Min./Max. Giriş Basıncı Min./Max. Inlet Pressure	0,3-5 Bar
Maksimum Debi (20°C, 5 Bar) Flow Rate at 5 Bar and 20 °C	40 L/Min
Kullanıcı Arayüzü User Interface	Membran Switch

ÇIKIŞ(OUTPUT):

Paslanmaz çelik kancalı gıda hortumu.
(Food grade delivery hose with stainless steel curve)

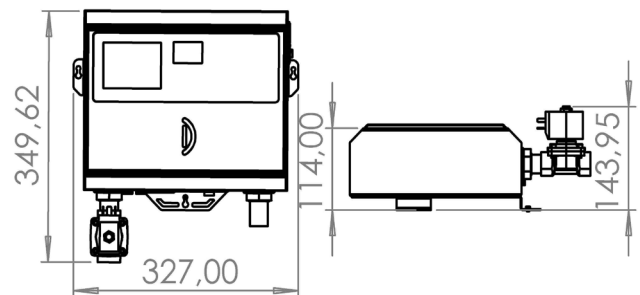


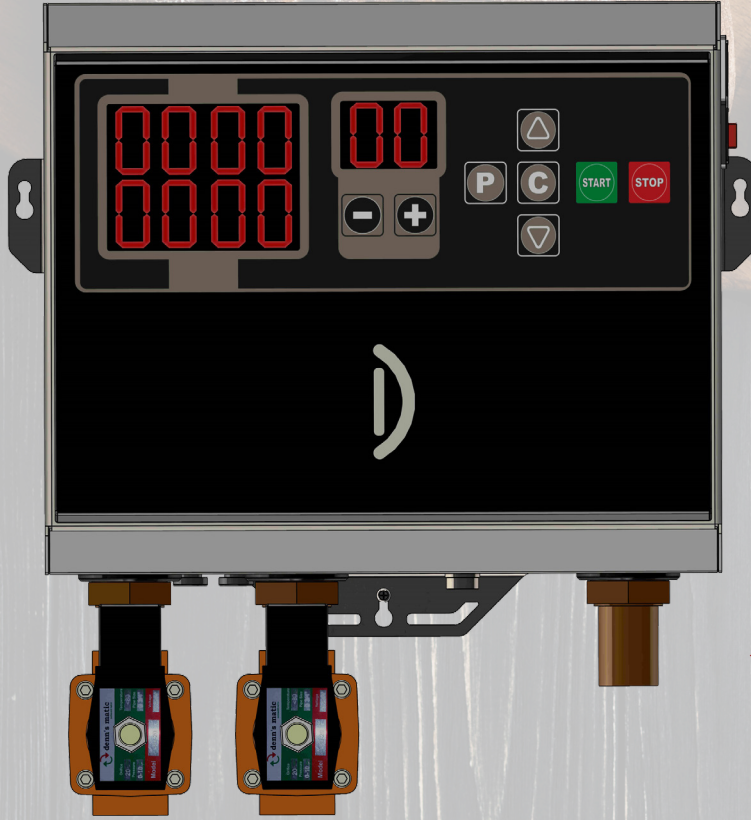
VALF KORUMA:

Dozajlama cihazına start verildiği halde 1 dakika boyunca su geçişi olmaz ise cihaz su giriş valfini kapatarak solenoid bobininin sürekli enerjide kalmamasını sağlar.

VALVE PROTECTION:

If there is no water passage for 1 minute after starting the dosing device, the device closes the water inlet valve and ensures that the solenoid coil is not continuously energized.





PASLANMAZ KASA
Stainless Case

VALF KORUMA
Valve Protection

SICAK-SOĞUK SU GİRİŞİ
Hot - Cold Water Inlet

ANLIK / TOPLAM DERECE
Instant / Total Degree

DMIX-60P Su Dozajlama & MIX, İki farklı girişe (SICAK-SOĞUK) sahiptir. Hamur kazanına istenilen miktarda ve istenilen derecede su alır. DMIX-60P'nin kasası, paslanmaz çelik malzeme kullanılarak üretilmiştir. Bu özel malzeme, korozyona karşı dayanıklı olmasıyla bilinir, bu da cihazın uzun yıllar boyunca dayanıklılığını korumasını sağlar.

DMIX-60P Water Dosing & MIX has two different inputs (HOT-COLD). It takes water to the dough bowl in the desired amount and at the desired degree. The case of DMIX-60P is manufactured using stainless steel material. This special material is known for its corrosion resistance, which allows the device to maintain its durability for many years.

Teknik Özellikler / Technical Specifications

Güç Kaynağı Power Supply	220V AC 50/60hz
Toplam Güç Tüketimi Total Absorbed Power	25 VA
Dozajlama Doğruluğu Dosing Precision	+ - %2
Maksimum Giriş Sıcaklığı Max. Inlet Temperature	65 °C
Maksimum Dozajlama Miktarı Max. Batch	9999 L
Giriş Bağlantı Ölçüsü Inlet Hydraulic Connection	3/4"
Min./Max. Giriş Basıncı Min./Max. Inlet Pressure	0,3-5 Bar
Maksimum Debi (20°C,5 Bar) Flow Rate at 5 Bar and 20 °C	40 L/Min
Kullanıcı Arayüzü User Interface	Membran Switch
Karışım Derecesi Doğruluğu MIX Degree Precision	+ - 2 C°

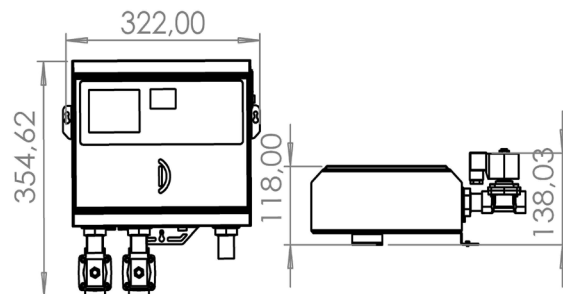


UYKU MODU:

Dört dakika boyunca herhangi bir işlem yapılmaz ise cihaz uyku moduna geçer. START butonu hariç herhangi bir butona basılırsa cihaz uyku modundan çıkar.

SLEEP MODE:

If no operation is performed for four minutes, the device goes to sleep mode. If any button except the START button is pressed, the device exits the sleep mode.

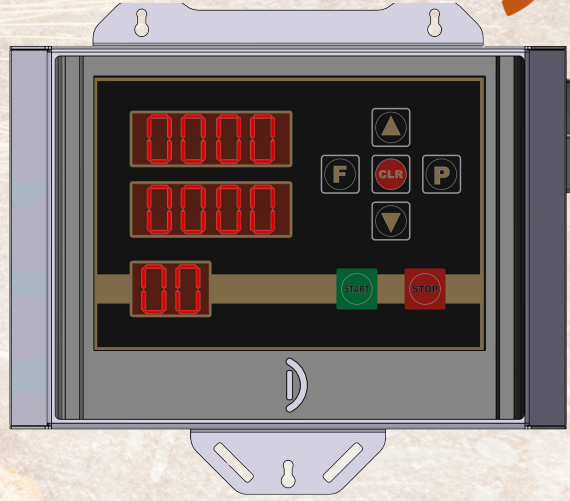


REÇETE ÖZELLİĞİ
10 Recipe

YÜKSEK DEBİ
High Flowrate

VALF KORUMA
Valve Protection

GERİYE DÖNÜK 20 İŞLEM KAYDI
20 Return Transaction Records



160 L / Dakika debi (saatte 10 ton) kapasiteli bu dozajlama cihazı; üretim kazanına istenilen miktarda su alabilmenizi sağlar.
With a flow rate of 160 L / Minute (10 tons per hour), this dosing device allows you to get the desired amount of water into the production boiler.

Teknik Özellikler / Technical Specifications

Güç Kaynağı Power Supply	220V AC 50/60hz
Toplam Güç Tüketimi Total Absorbed Power	25VA
Dozajlama Doğruluğu Dosing Precision	+ - %2
Maksimum Giriş Sıcaklığı Max. Inlet Temperature	50 °C
Maksimum Dozajlama Miktarı Max. Batch	9999 L
Giriş Bağlantı Ölçüsü Inlet Hydraulic Connection	1"
Min./Max. Giriş Basıncı Min./Max. Inlet Pressure	0,3-5 Bar
Maksimum Debi (20°C, 5 Bar) Flow Rate at 5 Bar and 20 °C	160 L/Min
Kullanıcı Arayüzü User Interface	Membran Switch

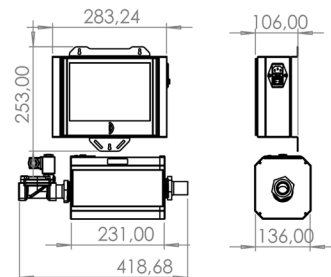


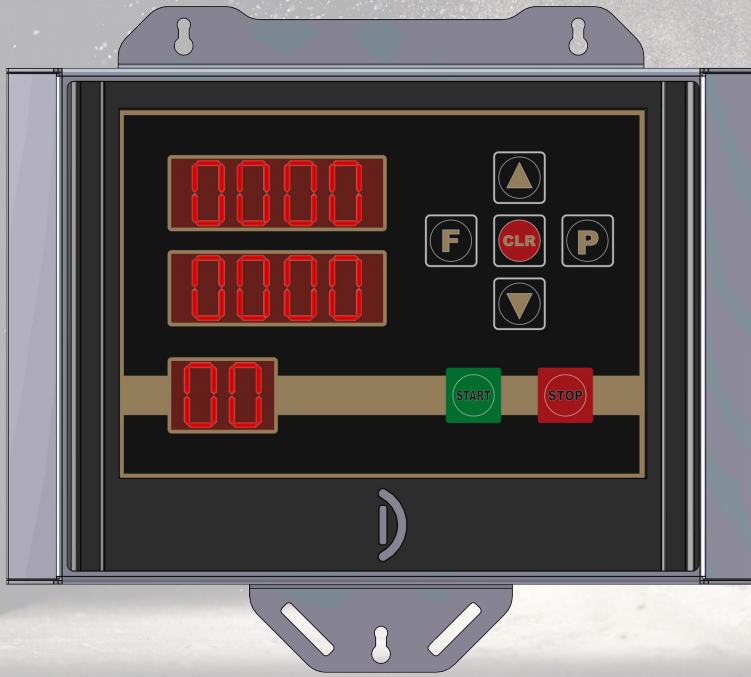
MAKSİMUM DEBİ:

Yüksek debi ihtiyacı olan dozajlama uygulamalarında kullanılan bir sistemdir. Saatte 10 ton maksimum debiye sahiptir (160 L/dakika). Flowmetre ve kontrol paneli olmak üzere iki ayrı üniteden oluşur.

MAXIMUM FLOW:

It is a system used in dosing applications with high flow rate requirements. It has a maximum flow rate of 10 tons per hour (160 L/minute). It consists of two separate units as flowmeter and control panel.





PASLANMAZ KASA
Stainless Case

10 FARKLI UN REÇETE
10 Different Flour Recipes

KOLAY KURULUM
Easy Installation

KOLAY KULLANIM
Easy to use

Almak istediğiniz un miktarını SET edip cihaza START verdiğinizde sistem, belirlediğiniz miktardaki unu alarak işlem sonunda un akışını otomatik olarak durdurur.

When you SET the amount of flour you want to buy and give START to the device, the system takes the amount of flour you specified and automatically stops the flour flow at the end of the process.

Teknik Özellikler / Technical Specifications

Güç Kaynağı Power Supply	220V AC 50/60hz
Toplam Güç Tüketimi Total Absorbed Power	10VA
Dozajlama Doğruluğu Dosing Precision	+ - %3
Maksimum Dozajlama Miktarı Max. Batch	9999 kg
Kullanıcı Arayüzü User Interface	Membran Switch



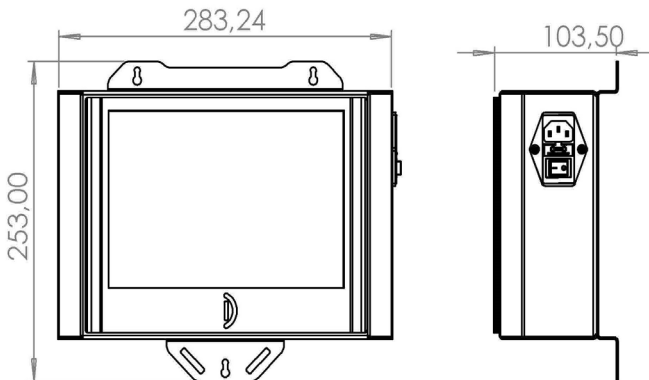
UN DOZAJLAMA:

Un dozajlama cihazı ambarlı un eleme sistemine uyarlanabilen bir cihazdır. Sensor yardımıyla un eleme makinesinden aldığı hacim bilgisini kilograma çevirerek cihaz ekranına yansıtır. Set edilen değere ulaşıldığında elek kontrol panosuna stop sinyali göndererek un akışını durdurur.



FLOUR DOSING:

Flour dosing device is a device that can be adapted to the flour sifting system. With the help of the sensor, it converts the volume information received from the flour sifting machine into kilograms and reflects it on the device screen. When the set value is reached, it stops the flour flow by sending a stop signal to the sieve control panel.



10.1" DOKUNMATİK EKРАН
10.1" TOUCH SCREEN

DETAYLI RAPORLAMA
Detailed Reporting

PASLANMAZ KASA
Stainless Case

REÇETE FONKSİYONU
Recipe Function



WD50 Hem un hem de su dozajlama özelliğine sahip dokunmatik ekranlı bir dozajlama cihazdır. Almak istediğiniz su miktarını set edip start verdiğinizde WD50 belirlenen miktardaki suyu otomatik olarak alır ve işlem sonunda su akışını durdurur. Aynı şekilde set edilen un miktarını otomatik olarak alır ve işlem sonunda un akışını durdurur.

WD50 is a touch screen dosing device with both flour and water dosing. When you set the amount of water you want to take and start, WD50 automatically takes the specified amount of water and stops the flow of water at the end of the process. In the same way, it automatically takes the set amount of flour and stops the flour flow at the end of the process.

Teknik Özellikler / Technical Specifications

Güç Kaynağı Power Supply	220V AC 50/60hz
Toplam Güç Tüketimi Total Absorbed Power	25VA
Dozajlama Doğruluğu Dosing Precision	+ - %2
Maksimum Giriş Sıcaklığı Max. Inlet Temperature	65 °C
Maksimum Dozajlama Miktarı Max. Batch	999.9 L
Giriş Bağlantı Ölçüsü Inlet Hydraulic Connection	1"
Min./Max. Giriş Basıncı Min./Max. Inlet Pressure	0,3-5 Bar
Maksimum Debi (20°C, 5 Bar) Flow Rate at 5 Bar and 20 °C	40 L/Min
Karışım Derecesi Doğruluğu MIX Degree Precision	+ - 2 C°
Kullanıcı Arayüzü User Interface	Dokunmatik Ekran

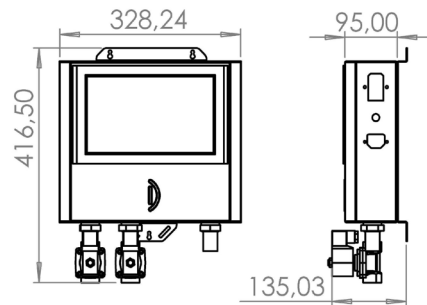


OTOMATİK DOZAJLAMA:

Önceden belirlenen ve istenildiğinde yeniden düzenlenebilen hazır programlardan ihtiyaca uygun olanı seçip start verildiğinde WD50 un ve suyu sıralı bir şekilde otomatik olarak alır.

AUTOMATIC DOSING:

When the WD50 is started by selecting the appropriate program from the pre-determined ready-made programs that can be rearranged when desired, the WD50 automatically takes flour and water in a sequential manner.





GÜVENLİK UYARILARI



- Dozajlama yapacağınız suyun sıcaklığı cihazın izin verdiği maksimum değeri geçmemelidir. İzin verilen maksimum derecenin üzerinde su dozajlaması yapıldığında cihaz içindeki ölçüm ekipmanında (flowmetre) deformasyona ve dolayısıyla kalıcı tahribata sebep olacaktır.
- Dozajlama yapacağınız suyun debisi, dozajlama cihazının izin verdiği sınırlar içinde olmalıdır. Cihazın izin verdiği debi aralığı dışına çıkmadığında, yani minimum debinin altına düşüldüğünde veya maksimum debinin üzerine çıkmadığında hatalı dozajlama söz konusu olacaktır. Minimum-maksimum debi aralığında kalmaya özen gösterilmelidir.
- **Dozajlama yapacağınız suyun basıncı, dozajlama cihazının izin verdiği sınırlar içinde olmalıdır. İzin verilen basınç aralığının dışına çıkılırsa;**
 1. Ölçümlerde sapmalar yaşanır.
 2. Dozajlama cihazı ekipmanlarının aşırı zorlanmasına ve arızalanmasına neden olur. Dolayısıyla bakım maliyeti artar.
 3. Boru hatlarına ve tesisat elemanlarına zarar verir.
- **Su dozajlama cihazının su girişi bağlantısında pislik tutucu filtre kullanılmalıdır. Pislik tutucu filtre kullanılmadığı takdirde;**
 1. Depodan veya şebekeden gelen yabancı maddeler hamura karışır.
 2. Cihaz girişindeki solenoid valfin diyaframında yırtılma veya delinmeye neden olur. Aynı şekilde solenoid valf pilot kumanda deliğinde tıkanmaya ve dolayısıyla açamama ya da kapatmama sorunu yaşanmasına yol açar.
 3. Tıkanma nedeniyle su akışında azalma yaşanır.
- Su dozajlama cihazı; akışkanlığı uygun bile olsa suyun haricinde herhangi bir sıvıda kullanılmamalıdır.
- Su dozajlama cihazı, su dozajlamak için tasarlanmıştır. Suyun haricindeki (Yağ vb.) maddeler için o maddeye uygun dozajlayıcı kullanılmalıdır.
- Su dozajlama cihazı gün sonu iş bitiminde eğer uzun bir süre kullanılmayacak ise kapatılmalıdır. Bu işlem cihazın elektronik kart ömrünü uzatacaktır.
- Su dozajlama cihazı topraklı prizde kullanılmalıdır. Nem veya herhangi bir teknik sorundan kaynaklı elektrik kaçaklarının cihaz gövdesinden sıfırlanması için cihaz beslemesi ground ucunun tesisat toprak hattına bağlı olması gerekir.
- Bakım-onarım veya herhangi bir parça değişimi yapılacak ise işleme başlamadan önce güç kablosu prizden çıkarılmalıdır. Fiziksel temas ile meydana gelebilecek elektrik çarpması gibi bir olumsuzluğun yaşanmaması için bakım onarım işlemi öncesi cihazın enerjisi kesilmelidir.
- Su dozajlama cihazının su çıkış hortumu kancası kazan kenarına asılı (Su alma işlemi devam ederken) iken kazan çalıştırılmamalıdır. Su alma işlemi sürerken hamur kazanı veya mikseri çalıştırılırsa kazan kenarına asılı halde bırakılan hortum kancası kazana sarılabilir ve dolayısıyla çalışır konumdaki kazan, cihazı duvardan söküp alabilir. Bu durum istenmeyen sonuçlara sebebiyet verebilir.
- Su dozajlama cihazı temizlenirken kuru bez veya az nemli bez kullanılmalıdır. Cihaz su ile temas ettirilmemelidir. Tüm elektronik cihazlar neme, suya duyarlıdır. Dozajlama cihazı nemden, sudan uzak tutulmalıdır.

İLETİŞİM

“ETKİLİ BİR KONTROL, DOĞRU ÖLÇMEYİ GEREKTİRİR”

TEL : +90 (530) 184 96 25

E-Mail : info@dozmak.com.tr

TEL : +90 (537) 637 33 23

Web: www.dozmak.com.tr

Kocasinan Merkez, Bayraklı Sk. No:2/1-B, 34186 Bahçelievler/İstanbul