

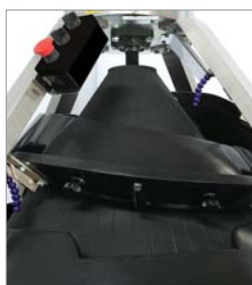
Konik Yuvarlama Makinesi

Conical Rounder

Тестоокруглитель

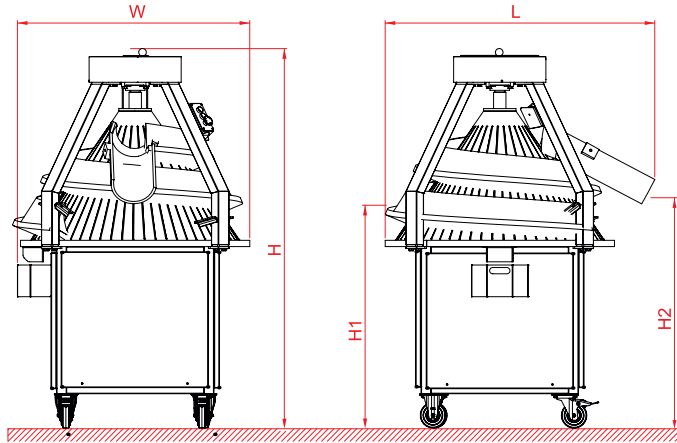


32





Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMCR 2000
Kapasite	adet	
Capacity	pcs	1000 - 2000
Производительность	шт.	
Yuvarlama aralığı	gr	(50 - 200)
Dough rounding weight	g	(100 - 600)
Масса тестовых заготовок	г	(200 - 1000)
Hamur giriş yüksekliği (H1)	mm	
Height of dough entry (H1)	mm	850
Высота теста входа (H1)	мм	
Hamur çıkış yüksekliği (H2)	mm	
Height of dough exit (H2)	mm	940
Высота выхода теста (H2)	мм	
Genişlik (W)	mm	
Width (W)	mm	915
Ширина (W)	мм	
Uzunluk (L)	mm	
Length (L)	mm	1000
Длина (L)	мм	
Yükseklik (H)	mm	
Height (H)	mm	1520
Высота (H)	мм	
Elektrik gücü	kW	
Electrical power	kW	1,1
Электрическая мощность	кВт	
Makine ağırlığı	kg	
Weight of machine	kg	210
Масса оборудования	кг	



Porlanmaz konik yuvarlama makinesi alüminyumdan kendi eksenini etrafında balanssız dönen bir konik ile aşınmaya karşı mukavemetli spiral şeklindeki kanallardan oluşmaktadır. Kesilmiş hamurlar konik ve etrafındaki spiral şeklindeki dolaşan alüminyum kollar sayesinde hamura şekil verir. Unlama tertibatıyla hamurun boşaltma oluşuna ve koniğe yapışması önlenir. Bütün hareketli ve döner parçalar rulmanlıdır. Tekerlekleri sayesinde makine hareket edebilecek özelliktedir. Kaporta paslanmaz çelikten imal edilmektedir.

Opsiyonel :

- Otomatik soğuk / sıcak hava üfleme sistemi
- Teflon kaplı kanallar ve konik
- Ayarlanabilir kollar 170-1250 g
- Yükseltilmiş sehpa



Porlanmaz conical rounder machine shapes the dough thanks to a cone made of aluminum and the aluminum sleeves around which move spirally. The dough is perfectly rounded while moving from bottom to top in the tracks. The machine is also equipped with a newly designed mechanical flour duster which does not produce any noise while working. All moving parts have ball bearings and the machine is on wheels. Due to the all the aluminum components, it can be coated with teflon as per the request.

Optional :

- Cold / hot air blowing
- Teflon coated cone and channels
- Adjustable channels 170-1250 g
- Raised stand



Тестоокруглитель используется для округления тестовых заготовок. Тестоокруглитель обеспечивает высокую производительность и способствует уплотнению и повышению пористости теста, что повышает качество хлебобулочных изделий. Подача воздуха в углубления машины предотвращает налипание теста на барабан. Посыпка муки происходит бесшумно. Корпус из нержавеющей стали, не подверженной коррозии. Конус и желобы из алюминия. Тестоокруглитель можно перенести посредством колес. Машина работает без шума. Экономный расход электроэнергии. Легкая чистка и обработка деталей.

По требованию :

- Обдувка подогретым воздухом (холод / подогрев)
- Тefлоновое покрытие конуса и желобы
- Регулируемые желобы 170-1250 г
- Поднятая подставка