

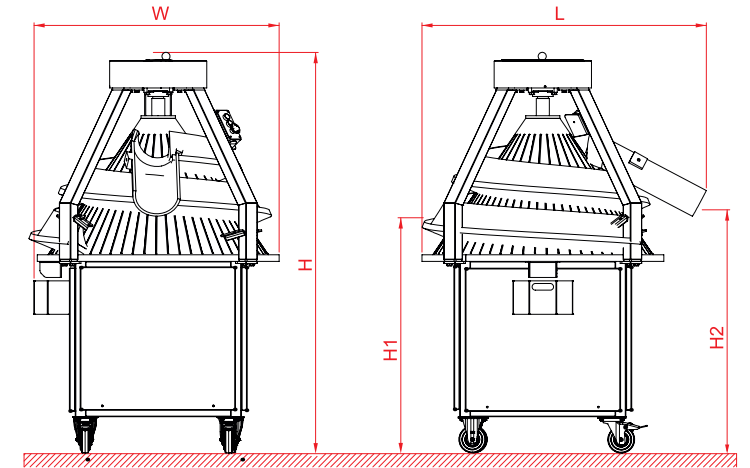
Konik Yuvarlama Makinesi

Conical Rounder

Тестоокруглитель



Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMCR 2000
Kapasite	adet	
Capacity	psc	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	880
Высота теста входа (H1)	мм	
Hamur çıkış yüksekliği (H2)	mm	
Height of dough exit (H2)	mm	950
Высота выхода теста (H2)	мм	
Genişlik (W)	mm	
Width (W)	mm	915
Ширина (W)	мм	
Uzunluk (L)	mm	
Length (L)	mm	1050
Длина (L)	мм	
Yükseklik (H)	mm	
Height (H)	mm	1520
Высота (H)	мм	
Elektrik gücü	kW	
Electrical power	kW	0,55
Электрическая мощность	кВт	
Makine ağırlığı	kg	
Weight of machine	kg	210
Масса оборудования	кг	



Porlanmaz konik yuvarlama makinesi alüminyumdan kendi ekseninde balanssız dönen bir konik ile aşınmaya karşı mukavemetli spiral şeklindeki kanallardan oluşmaktadır. Kesilmiş hamurlar Koni ve etrafındaki spiral şeklinde dolaşan alüminyum kollar sayesinde hamura şekil verir. Unlama tertibatıyla hamurun boşaltma oluşuna ve koniye yapışması önlenir. Bu makinedeki unlama sistemi yeniden tasarlanmış ve sessiz çalışması sağlanmıştır. Bütün hareketli ve döner parçalar rulmanlıdır. Tekerlekleri sayesinde makine hareket edebilecek özelliktedir. Kaporta paslanmaz çelikten imal edilmektedir. Tekerleri sayesinde istenilen yere rahatlıkla taşınabilir.

Opsiyonel

1. Otomatik soğuk / sıcak hava üfleme sistemi
2. Teflon kaplı kanallar ve konik
3. Ayarlanabilir kollar 170-1250g



Porlanmaz Conical rounder machine shapes the dough thanks to a cone made of aluminum and the aluminum sleeves around which spirally moves. 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 part has 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.

On request:

1. Cold / hot air blowing
2. Teflon coated cone and channels
3. Adjustable channels 170-1250g



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:

1. Обдувка подогретым воздухом (холод / подогрев)
2. Тefлоновое покрытие конуса и желобы
3. Регулируемые желобы 170-1250g