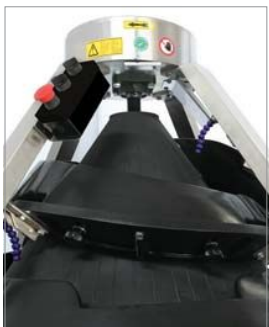


Konik Yuvarlama Makinesi (Grizzly)

Conical Rounder (Grizzly)

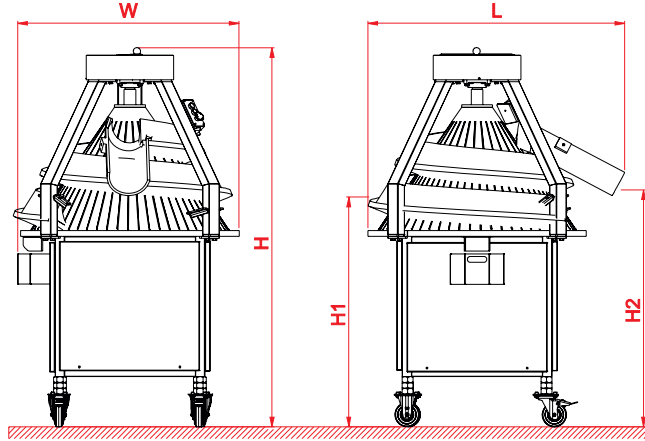
Тестоокруглитель (Grizzly)

22





Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMCR 2000
Kapasite Capacity Производительность	adet psc шт.	1000 - 2000
Yuvarlama aralığı Dough rounding weight Масса тестовых заготовок	gr g г	170 - 1250
Hamur giriş yüksekliği (H1) Height of dough entry (H1) Высота теста входа (H1)	mm mm мм	1000
Hamur çıkış yüksekliği (H2) Height of dough exit (H2) Высота выхода теста (H2)	mm mm мм	1030
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	915
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1060
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1550
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	0,55
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	230



Porlanmaz konik yuvarlama makinesi alüminyumdan kendi eksenini etrafında 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 tasarlanmıştır ve sessiz çalışması sağlanmıştır. Bütün hareketli ve döner parçalar rulmanlardır. Tekerlekleri sayesinde makine hareket edebilecek özelliktedir. Kaporta paslanmaz çelikten imal edilmektedir. Tekerleri sayesinde istenilen yere rahatlıkla taşınabilir.
- Ayarlanabilir kollar 170-1250g

Opsiyonel

1. Otomatik soğuk / sıcak hava üfleme sistemi
2. Teflon kaplı kanallar ve konik



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.
- Adjustable channels 170 - 1250g

On request:

1. Cold / hot air blowing
2. Teflon coated cone and channels



Тестоокруглитель используется для округления тестовых заготовок. Тестоокруглитель обеспечивает высокую производительность и способствует уплотнению и повышению пористости теста, что повышает качество хлебулочных изделий. Подача воздуха в углубления машины предотвращает налипание теста на барабан. Посыпка муки происходит бесшумно. Корпус из нержавеющей стали, не подверженной коррозии. Конус и желоба из алюминия. Тестоокруглитель можно перенести посредством колес. Машина работает без шума. Экономный расход электроэнергии. Легкая чистка и обработка деталей.
- Регулируемые желобы 170-1250g

По требованию:

1. Обдувка подогретым воздухом (холод / подогрев)
2. Тефлоновое покрытие конуса и желобы