

Uzun Şekil Verme Makinesi

Dough Moulder

Тестозакаточная машина

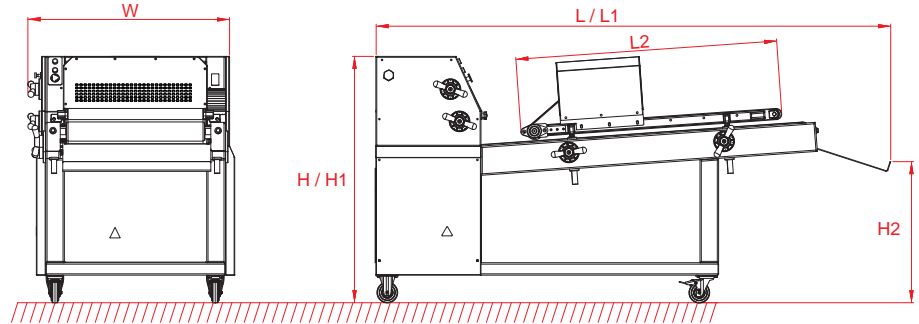


40





| Model / Model / Модель | Birim / Unit / Ед. Изм. | PMDM 650 |
|--|-----------------------------|----------|
| Kapasite Capacity Производительность | adet/saat pcs/h шт./ч | 2500 |
| Şekil verme aralığı Dough moulding weight Масса тестовых заготовок | gr g г | 100-1350 |
| Yastık sayısı Number of pressing board Количество плиты | adet pcs шт. | 1 |
| Merdane sayısı Number of rollers Количество валиков | adet pcs шт. | 4 |
| Bant genişliği Width of conveyor belt Ширина ленты | mm mm мм | 650 |
| Genişlik (W) Width (W) Ширина (W) | mm mm мм | 1000 |
| Uzunluk (L) Length (L) Длина (L) | mm mm мм | 2500 |
| Uzunluk (L1) Length (L1) Длина (L1) | mm mm мм | 2250 |
| Yastık uzunluğu (L2) Length of pressing belt (L2) Длина прижимной ленты (L2) | mm mm мм | 1250 |
| Yükseklik (H) Height (H) Высота (H) | mm mm мм | 1200 |
| Hamur giriş yüksekliği (H1) Height of dough entry (H1) Высота входа теста (H1) | mm mm мм | 1180 |
| Hamur çıkış yüksekliği (H2) Height of dough exit (H2) Высота выхода теста (H2) | mm mm мм | 640 |
| Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность | kW kW кВт | 1,3 |
| Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования | kg kg кг | 580 |



Porlanmaz uzun şekil verme makinası her türlü unlu mamule 4 adet gıda işleme uygun yapışmaz özel hamur ezme merdaneleriyle pide şeklinde açtığı hamurlara yastık vasıtası ile istenilen boy ve kalınlıkta şekil verir. Hamur katlama zinciri ve merdane hamur sıyracağı mevcuttur. Polyesterden dokunmuş gıda işleme uygun mukavemeti artırılmış uzun ömürlü taşıma bantları ve ayarlanabilir merdane grubu sayesinde hamura 650 mm uzunluğunda şekil verilebilir. Baskı tablası bandı ayarlanabilmektedir. Tekerlekleri sayesinde istenilen yere rahatlıkla hareketi sağlanır. Bu makine baget, tava ekmeği ve küçük baget ekmeği dahil her çeşit ekmeğin hamurunu işleyebilecek özelliktedir. Üst baskı konveyör bandı hızı ayarlanabilmektedir.



Porlanmaz dough moulder shapes the dough, which is opened up very flat by the help of two polyamide rollers, at any length and thickness by the means of 4 rollers. The roller can be adjusted. There is a spring scraping mechanism made of stainless steel on the roller. The dough can be shaped at 650 mm length due to the polyester woven and resistance increasing long-life conveying bands and adjustable roller group. This machine is suitable for all dough pieces, including tin bread and small baguette. All rollers are equipped with nylon scrapers which are fixed to the frame. The curling chain is made from stainless steel. Pressing band is adjustable. Speed of upper pressure conveyor belt can be adjusted.



Тестокачаточная машина производит закатку заготовки из теста. Тесто закатывается и ему придается форма при помощи двух независимо регулируемых закаточных плит. Вторая закаточная плита может быть как ровной (для минибагетов), так и волнистой (для батончиков). Максимально возможная длина заготовки до 650 мм. Предварительно раскатанная тестовая заготовка заворачивается в рулон, и, проходя под закаточной плитой, формируется в заготовку цилиндрической формы заданной длины и диаметра. Процесс происходит без разрывов, напряжения и стресса для теста. Регулировка по ширине. Работает бесшумно и без вибрации. Экономный расход электроэнергии. Легкая чистка и обработка деталей. Скорость верхней прижимной конвейерной ленты можно регулировать.