

Uzun Şekil Verme Makinesi

Dough Moulder

Тестозакаточная машина

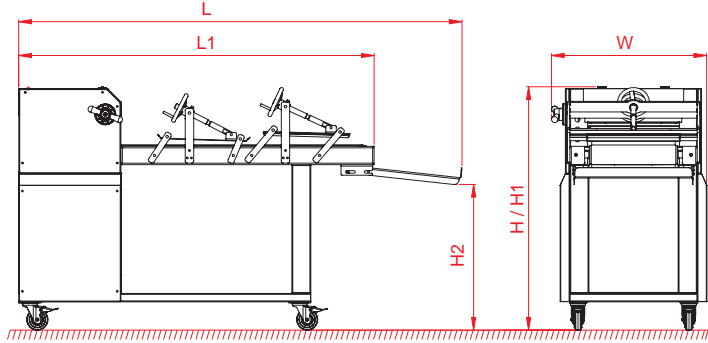


40





| Model / Model / Модель   | Birim / Unit / Ед. Изм.     | PMDM 350 |
|--|-----------------------------|----------|
| Kapasite<br>Capacity<br>Производительность   | adet/saat<br>pcs/h<br>шт./ч | 2500     |
| Şekil verme ağırlığı<br>Dough moulding weight<br>Масса тестовых заготовок                | gr<br>g<br>г                | 80-1000  |
| Yastık sayısı<br>Number of pressing board<br>Количество плит                             | adet<br>pcs<br>шт.          | 2        |
| Merdane sayısı<br>Number of rollers<br>Количество валиков                                | adet<br>pcs<br>шт.          | 2        |
| Bant genişliği<br>Width of conveyor belt<br>Ширина ленты                                 | mm<br>mm<br>мм              | 400      |
| Genişlik (W)<br>Width (W)<br>Ширина (W)  | mm<br>mm<br>мм              | 735      |
| Uzunluk (L)<br>Length (L)<br>Длина (L)   | mm<br>mm<br>мм              | 2100     |
| Uzunluk (L1)<br>Length (L1)<br>Длина (L1)  | mm<br>mm<br>мм              | 1684     |
| Yastık(lar) uzunluğu (L2)<br>Length of pressing board(s) (L2)<br>Длина плиты (плит) (L2) | mm<br>mm<br>мм              | 409x2    |
| Yükseklik (H)<br>Height (H)<br>Высота (H)  | mm<br>mm<br>мм              | 1153     |
| Hamur giriş yüksekliği (H1)<br>Height of dough entry (H1)<br>Высота теста входа (H1)     | mm<br>mm<br>мм              | 1153     |
| Hamur çıkış yüksekliği (H2)<br>Height of dough exit (H2)<br>Высота выхода теста (H2)     | mm<br>mm<br>мм              | 690      |
| Elektrik gücü<br>Electrical power<br>Электрическая мощность                              | kW<br>kW<br>кВт             | 0,75     |
| Makine ağırlığı<br>Weight of machine<br>Масса оборудования                               | kg<br>kg<br>кг              | 205      |



Porlanmaz uzun şekil verme makinesi her türlü unlu mamule 2 adet gıda işleme uygun, yapışmaz, özel hamur ezme merdaneleriyle pide şeklinde açtığı hamurlara yastık vasıtasıyla hamur boyu ayar mekanizmasıyla istenilen boy ve kalınlıkta şekil verir. Hamur katlama zinciri ve merdane hamur sıyracağı mevcuttur. Polyesterden dokunmuş gıda işleme uygun mukavemeti artırılmış uzun ömürlü taşıma bandı ve ayarlanabilir merdane grubu sayesinde hamura 400 mm uzunluğunda şekil verilebilir. Baskı tablaları temizlik için ayarlanabilmektedir. Tamamen paslanmaz çelikten imal edilmektedir. Tekerlekleri sayesinde istenilen yere rahatlıkla hareketi sağlanır. Temizlik ve bakımı çok kolaydır. Bu makine tava ekmeği ve küçük baget ekmeği dahil her çeşit ekmeğin hamurunu işleyebilecek özelliğindedir.



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 2 rollers. There is a spring scraping mechanism on the roller. The dough can be shaped at 400 mm length due to the polyester woven and resistance increasing long-life conveying band and adjustable roller group. Pressing boards can be adjusted for cleaning purposes. 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. Carrying of this machine is very easy with its wheels.



Тестозакаточная 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 батонов). Максимально возможная длина заготовки до 400 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. Работает бесшумно и без вибрации. Экономный расход электроэнергии. Легкая чистка и обработка деталей.