

CONICAL ROUNDER HAMUR YUVARLAMA



Konik yuvarlama makinesi alüminyumdan üretilen bir konik ve etrafındaki spiral şekilde dolaşan alüminyum kollar sayesinde hamura şekil verir. Kesme - tartma makinesinden gelen hamur alüminyum giriş oluğuna düşer. Yuvarlanma tamburu ve yönlendirici oluklar sayesinde yuvarlak şekil alarak dinlendirme makinesine ulaşır. Bu arada un eleme tertibatıyla hamurun boşaltma oluğuna yapışması önlenir. İsteğe göre havalandırma tertibatı sayesinde oluklara hava üflenerek hamurun tambura yapışması da önlenmiş olur.

Bütün alüminyum aksam isteğe bağlı olarak teflonla kaplanabilir. Standart 30 gr ila 1500 gr arası 5 çeşit hamur şekil veren makine ve ayarlanan kollarla 200-1500 gr arası hamura şekil veren makine üretilmektedir. Makinalarımızın yeni redüktör sistemi sayesinde daha kaliteli bir çalışma sağlanmaktadır.

Conical rounder machine shapes the dough thanks to a cone made of aluminium and the aluminium sleeves around which spirally surrounds.

The dough coming from volumetric dough divider drops into the aluminium input chute. Thanks to the flouring system, the dough is prevented from sticking on the drum by optionally blowing hot or cold air to the chutes.

All the aluminium components can be coated with teflon as per the request. 5 types of machine are available to shape 30-1500 gr of dough as standard and 200-1200 gr of dough by means of adjustable sleeves. Thanks to the new reducer system of our machines, a higher quality work is provided



CONICAL ROUNDER HAMUR YUVARLAMA



MODEL		HYM 7	HYM 8	HYM 11	HYM 12	HYM 11 M
Yuvarlama Kapasitesi (Adet/Saat)	Rounding Capacity (Pcs/Hours)	1600-1800	1600-1800	1600-1800	1600-1800	1600-1800
Gramaj Aralığı (gr)	Rounding Range (gr)	100-800	250-1000	100-600	200-1000	50-250
Unluk Kapasitesi (kg)	Capacity of Flouring (kg)	4 kg	4 kg	4 kg	4 kg	4 kg
Genişlik-A (mm)	Width-A (mm)	890	890	890	890	890
Derinlik-B (mm)	Depth/Length-B (mm)	890	890	890	890	890
Yükseklik-C (mm)	Height-C (mm)	1530	1530	1530	1530	1530
Hamur Girişi-D (mm)	Dough Input-D (mm)	860	860	860	860	860
Hamur Çıkışı-E(mm)	Dough Output-E(mm)	940	940	940	940	940
Elektrik Gücü (kw)	Electrical Power (kw)	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1
Makina Ağırlığı (kg)	Weight of Machine (kg)	170	175	180	185	175
Kol Mekanizmaları	Channel Mechanisms	Sabit kol / Fixed Arm				
Kol Sayısı/Toplam Uzunluk (mm)	Number of channels/ Total length (mm)	(7)4185	(8)4135	(11)5370	(12)5995	(11)5635
Teflon Kaplama Özelliği	Teflon Coating Feature	Huni ve Kollar Teflon Kaplanabilir / Cone and Channels Teflon Coating				

Yeni Redüktör Sistemi:

Yenilikçi redüktör sistemi, daha yüksek kalitede ve verimli bir çalışma sunar, üretim süreçlerini iyileştirir.

New Gearbox System:

The innovative gearbox system delivers higher quality and efficiency, enhancing production processes.

Hamur Taşıma Verimliliği:

Hamur, makineye beslenirken düzgün bir şekilde taşınır ve işlenir, böylece ürün kalitesi korunur.

Dough Handling Efficiency:

The dough is handled smoothly and efficiently as it is fed into the machine, preserving product quality.

Geniş Ürün Aralığı:

Standart ve ayarlanabilir kollarla farklı gramajlarda hamurlara şekil verebilme imkanı.

Wide Product Range:

The machine's capacity to shape dough into various gram weights, with both standard and adjustable arms, enables the production of a variety of products.

