



## Конічний тістоокруглювач

Машина належить до групи обладнання для обробки тіста. Вона надає заготовкам округлу форму. Тісто, що подається на конвеєрній стрічці машини для розділення тіста, під впливом алюмінієвого конуса і спірального жолоба набуває округлої форми та відправляється в машину для вистоювання.

Сам процес округлення починається із завантаження тіста в лотки, вкриті фетром. Рух тіста відбувається за годинниковою стрілкою знизу вгору. Обдув повітрям тістових заготовок під час округлення в жолобах запобігає їх прилипанню до барабана. Борошнопосипач допомагає запобігти прилипанню тіста до виходу в алюмінієвий жолоб. На завершальній стадії сформоване і обваляє в борошні тісто завантажуються в машину для вистоювання через спускний лоток.

Корпус, каркас, зовнішні кришки обладнання виготовлені з нержавіючої сталі. Панель і щит управління виготовлені з матеріалів, сертифікованих за стандартом CE. За бажанням замовника конус і жолоби можна покрити тефлоном. Прилад легко переміщується завдяки наявним у нього поліамідним колесам з блокуючими механізмом.

- Борошнопосипач дозволяє уникнути налипання тіста
- Система охолодження запобігає налипанню тіста на конус
- Обшивка з нержавіючої сталі AISI 304
- Можливість покрити тефлоном конус і жолоби
- Регулювання жолобів в 10 точках
- Механічний борошнопосипач
- Шлях проходження тістової заготівлі – 5 метрів

Опції:

-обдув теплим повітрям

-тефлонове покриття жолобів і конуса

-регульовані канали з механізмом центрального регулювання

<b>Модель</b>	<b>КСМ-1000А</b>	<b>КСМ-2000</b>
Продуктивність округлення (од./ г)	1000-2000	
Ваговий діапазон тістових заготовок (г)	50-150	50-1600
Місткість борошнопосипача (кг)	3	
Габарити машини (мм)	1010x1010x1580	50x1150x1600
Висота подачі тіста (мм)	950	900
Висота виходу тіста (мм)	1050	1000
Потужність (кВт)	1,35	1,1
Маса (кг)	210	310