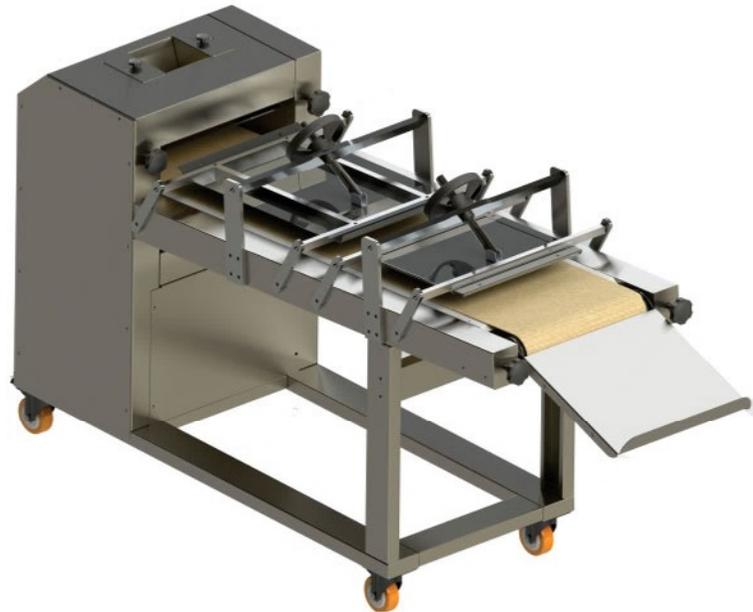


مولدر خمیر (رول کن خطی صنعتی)

دستگاه مولدر برای انواع خمیر ها از قبیل نان های نازک و باگت کوچک ، مناسب می باشد . این دستگاه مجهز به چهار غلطک بوده و ضخامت آنها بین ۲ تا ۲۵ میلی متر قابل تنظیم می باشد . غلطک های دستگاه مجهز به صفحات نچسب محذب شکل می باشد که قابلیت ثابت شدن به قاب را دارا می باشند . از دیگر مشخصه های این دستگاه می توان به پنل های تنظیم ضخامت و قطر خمیر اشاره نمود که در زمان تمیز نمودن دستگاه بر احتیاجی تا و برداشته می شود .

حداکثر طول مسییر مولدر ۴۲۰ میلی متر می باشد ، ظرفیت عملکرد دستگاه در بازه زمانی یک ساعت ۲۵۰۰ چونه خمیر برآورد می شود . همچنین توان موتور 0.55 kw. 220/380 VAC 50 Hz و وزن دستگاه ۲۱۰ کیلوگرم می باشد.



مشخصات فنی

2500	ظرفیت (چانه / ساعت)
50-1000	وزن چانه (گرم)
65x196x120	ابعاد دستگاه (سانتی متر)
0.55 - 0.75	توان الکتریکی (کیلو وات)
210	وزن دستگاه (کیلوگرم)

رول کن

رول کن جهت فرم دهی خمیر برای تهیه انواع نان های باگت، ساندویچی و بربری استفاده می شود. در نانوایی های صنعتی رول کن پس از گرد کن قرار گرفته و به وسیله نوار نقاله چانه های خمیر به داخل آن انتقال می یابد.

مشخصات فنی

1000	ظرفیت تولید در ۸ ساعت (کیلوگرم)
1.5	قدرت موتور (کیلو وات)
160x77x108	ابعاد دستگاه (سانتی متر)
380	ولتاژ برق (ولت)
230	وزن تقریبی (کیلوگرم)