

MFRH | FULL ROL HATTI

Farklı gramajlar için değiştirilebilir yuvarlama tamburu, ayarlanabilir unlama sistemi, Elektronik olarak ayarlanabilen kesme ve yuvarlama hızı, Güçlü şasisi ve yağlı şanzımanları ile dikkat çekmektedir. Optimum bir dirlendirme sağlamak için tasarlanan ara dirlendirme makinesinde Hızını kesme ünitesine göre ayarlayan bir hız kontrol sistemi bulunmaktadır. Bu sayede hamurlar yere dökülmektedir. Her tarafi kapılı olan dirlendirme makinesinin iki yanındaki penceleri sayesinde içi kolaylıkla izlenilebilmektedir. İçi boşalan hamur tasları yeni ürünü almadan bir UV ışın odasından geçerek kolayca bakterileri yok eder. Böylelikle sürekli hijyeniktir. Hamurun gelişimini sağlamak amacıyla kabin içersinin nem ve ısısı elektronik olarak kontrol edilmekte ve istenilen seviyede tutulmaktadır. Gıda uyumlu malzemeler kullanılarak tasarlanmış olan şekil verme ünitesinde ezme silindiri ve sandviç yastığı bulunmaktadır. Talep edilmesi halinde hattı Kaizer ünitesi ve Susamlama ünitesi ilave edilebilmektedir. Diğer makinelerde olduğu gibi şekillendirme zümlesi de hızını kesme ünitesine göre senkronize etmektedir. Ezme silindirleri zve sandviç yastıkları hassas bir şekilde kolaylıkla ayarlanabilmektedir. Hattın son makinesi olan dizme ünitesi geri çekilme mantrında çalışmaktadır. Geri çekilme işlemi hızlı ve seri olmasından dolayı ürün figürünü bozmadan az zamanda çok iş yapmak mümkündür. Pasa tahtası dahil her türlü tavayı kullanabilecek şekilde tasarlanmıştır. Kesme ünitesi ile tam entegre çalışan makinenin dizme aralığı ve tava ölçülerini kesme ünitesi üzerinde bulunan kumanda paneli üzerinden kontrol edilir. full hattının tasarımında gıda uyumlu malzemeler tercih edilmiş olup tamamı yoğun güvenlik tertibatı ile donatılarak iş güvenliği de düşünülmüştür.

It draws attention with replaceable rounding drum to provide various weights of rolls, adjustable flouring system, electronically adjustable dividing and rounding speed, strong chassis and lubricated gear box. There is a speed control system in proofing unit that adjusts its speed according to the speed of dividing unit to provide optimum proofing of the dough. Hence, the dough never spills out of machine and the inside of shielded

proofing unit can easily be monitored from the windows at two sides of it. The dough bowls are sterilized with UV beam before filled with the new rolls and provides a hygienic production line. The heat and humidity of the cabinet is controlled electronically and those parameters are kept stabilized. The dough forming unit is manufactured with materials that are compatible with food production regulations and it has rolling pins and rolls forming accessories. In case demanded, Kaizer unit and sesame scattering unit may also be assembled into this unit. The dough forming unit also synchronizes its speed with dough dividing unit's speed. The adjustment of forming rollers and rolls forming units can easily be made. The last unit of the production line is aligning unit and it runs on pull back basis. The form of the dough is never destructed and it is possible to make too much work in very short periods since pull back action is very fast. The panel strip is designed as to make possible to make use of all kinds of pans. The dividing unit is controlled with a control panel placed on this unit and the dough aligning distances and the pan sizes are also controlled with this control panel. Full production line is manufactured with materials that are compatible with food production regulations and equipped with full safety mechanism to provide work safety.



Teknik Özellikler / Technical Specification

MODEL	BİRİM	MFRH 800	MFRH 1000	MFRH 1200
Kapasite / Capacity	ADET/SAAT	8000	10000	12000
Çalışma Aralığı / Operating Range	GR	50*150 GR 30*120 GR	50*150 GR 30*120 GR	50*150 GR 30*120 GR
Dirlendirme Zamanı / Resting Time	DK	5 - 10	5 - 10	5 - 10
Genişlik / Width	MM	1300	1300	1350
Uzunluk / Length	MM	8000	8000	8000
Yükseklik / Height	MM	2600	2600	2600
Tepsi Çıkış Yüksekliği / Output Tray Height	MM	760	760	760
Besleme Yüksekliği / Feeding Height	MM	1700	1700	1700
Elektrik Gücü / Electric Power	KW	7	7	8,5
Makina Ağırlığı / Machine weight	KG	2100	2250	2400