



# MHCM | KONİK YUVARLAMA MAKİNESİ



Yeni tasarlanan bu makine, kendi ekseninde dönen bir koni ile aşınmaya karşı mukavemetli spiral şeklindeki kanallardan oluşmaktadır. Kesilen hamurlar aşağıdan yukarıya dönerek çıkarken kanallar içerisinde mükemmel bir şekilde yuvarlak şekil almaktadır. Bu makinadaki unlama sistemi yeniden tasarlanmış ve sessiz çalışması sağlanmıştır. Bütün hareketli ve döner parçalar rulmanlıdır ve tekerlekleri sayesinde makine hareket edebilecek özelliktedir.

Opsiyonel:

1. Soğuk hava üfleme sistemi
2. Sıcak hava üfleme sistemi
3. Teflon kaplı kanallar ve konik

This machine is designed with a rotating cone and adjustable spiral shaped corrosion resistant channels around it. The dough is perfectly rounded while moving from bottom to top in the channels. The machine is also equipped with a newly designed mechanical flour duster which does not produce any noise while working. All moving part has ball bearings and the machine is on wheels, so mobile.

Optional:

1. Cold air blowing
2. Hot air blowing
3. Teflon coated channels and cone

## Teknik Özellikler / Technical Specification

Model	Birim/Unit	MHCM 60	MHCM 80	MHCM 110	MHCM 130
<b>Kapasite/ Capacity</b>	adet / saat	1000 – 3000	1000 – 3000	1000 – 3000	1000 – 3000
<b>Yuvarlama Aralığı</b>	gr	30 - 120	50 – 200	150 - 500	200 - 1000
<b>Dough rounding range</b>					
<b>Hamur Giriş Yüksekliği (H1)</b>	mm	860	860	860	860
<b>Height of dough entrance (H1)</b>					
<b>Hamur Çıkış Yüksekliği (H2)</b>	mm	940	940	940	940
<b>Height of dough exit (H2)</b>					
<b>Genişlik (W)/ Width (W)</b>	mm	920	920	920	920
<b>Uzunluk (L)/ Length (L)</b>	mm	920	920	920	920
<b>Yükseklik (H)/ Height (H)</b>	mm	1500	1500	1500	1500
<b>Elektrik Gücü</b>	Kw	0,55	0,55	0,55	0,55
<b>/ Electrical power</b>					
<b>Makine Ağırlığı</b>	kg	180	180	180	180
<b>Weight of machine</b>					