

KESTART VAKUMLU HACİMSEL HAMUR KESME MAKİNESİ (KES SERİSİ)



Hunisine yerleştirilen hamuru istenilen ağırlıklarda parça hamura bölen makinedir.

Bu makine ile mikserden veya kazandan alınarak el ile huniye yerleştirilen hamur istenilen ağırlıklarda parçalara bölünerek yuvarlatma makinasına otomatik olarak aktarılır.

Gramaj hassasiyeti +/- %5 dir.

Makinanın hunisi ve gövde kapakları paslanmaz çelikten imalidir.

Çıkış bandı gıda yönetmeliğine uygundur.

Makine istenilen imalat kapasitesine göre tek pistonlu veya iki pistonlu olarak imal edilebilir.

TEKNİK ÖZELLİKLER	MODEL KES-1	MODEL KES-2
Piston Sayısı	1 ad	2 ad
Ürün Çıkış Gramajı / Piston Çapı	KES-1-60 20-200gr/ Ø60mm KES-1-80 40-350gr / Ø80mm KES-1-110 100-600gr/ Ø110mm KES-1-130 150-1000gr/ Ø130mm	KES-2-60 20-200gr/ Ø60 KES-2-80 40-350gr/ Ø80 KES-2-110 100-600gr/ Ø110
Kapasite	1800-2400 ad/saat	3600-4800 ad/saat
Huni Kapasitesi (Standart)	50 Kg	50 Kg
Makine Ölçüleri (Gen./ Uzun. / Yüks.)	59cm/140cm/154cm	Özel dizayn
Hamur Çıkış Bandı Genişliği	21cm	Özel dizayn
Hamur Çıkış Yüksekliği	69cm/102cm ayarlanabilir.	69cm/102cm ayarlanabilir.
Standart Gramaj Ayar Sistemi	Manuel-El Volanı ile	Manuel-El Volanı ile
Elektrik Beslemesi	380V 50-60Hz N+PE 3 Faz	380V 50-60Hz N+PE 3 Faz
Elektrik Gücü	1.5 Kw	Özel dizayn
Makine Ağırlığı	360 Kg	Özel dizayn

Fabrika Adresi: Meclis Mah. Teraziler Cad. Perpim Sanayi Sitesi A.Blok 31/A 24-25-29

Showroom Adresi : Meclis Mah. Teraziler cad. No: 52/B Sancaktepe / İSTANBUL / TURKEY

Tel: 00 90 216 415 58 25 Mobil: 00 90 535 883 41 87

Email: kayamaktek@gmail.com Web: www.kayamaktek.com.tr

DİĞER ÖZELLİKLER :

- . Makine Pistonunun stroğu makine üzerinde bulunan bir el volanı ve üzerindeki ölçek vasıtası ile (makine çalışırken) ayarlanabilir. Böylece makinenin yapacağı kesim gramajı kolaylıkla ayarlanır.
- . Makine yağlı sistemle kesim yapmakta olup, makinenin içinde ayçiçek yağı veya gıdaya uygun yağın konulacağı yağ haznesi ve çalışma esnasında otomatik yağlamayı gerçekleştiren yağ pompası bulunmaktadır. Yağlama iki noktadan yapılır. 1. Silindir içi 2. Hamur Tahliye Kısmı
- . Makine çıkışında gıda yönetmeliğine uygun çıkış bandı bulunmaktadır.
- . Makine çıkış bandının üzerinde bir un haznesi ve içinde un süpürme çarkı bulunmaktadır. Bu sayede çıkış bandının üzerine sürekli olarak un serpilir.
- . Paslanmaz hamur besleme hunisi kolaylıkla sökülerek makineden ayrılabilir ve kolaylıkla temizlenebilir.
- . Makine ana motorunun üzerinden makine dışından müdahale edilmek üzere, kayış kasnak gerdirme sistemi bulunmaktadır.
- . Makine gövdesi 4 adet tekerlek üzerinde olup, bu sayede makinenin kolaylıkla yeri değiştirilebilir , alt zemini temizlenebilir.
- . Makine üzerinde bir adet 220 Volt priz bulunmakta olup; bu priz vasıtası ile tartım makinesine vs enerji verilebilir.
- . Elektrik panosunda faz koruma rölesi olup, bu sayede makineye farklı faz beslemesi yapılması durumunda makinenin ters yönde çalışması otomatik olarak engellenir.
- . Makinenin üzerinde bir adet acil durdurma butonu bulunmaktadır.
- . Makinenin kapakları açık durumda olduğunda makinenin çalışmasını engelleyen emniyet switchleri bulunmaktadır.

OBSİYONNEL ÖZELLİKLER:

- . Standart dışı huni kapasitesi
- . Teflon kaplamalı huni
- . Hız kontrol cihazı (Piston için)

NOT:

- . Kullanıcı ülkenin elektrik şebekesi özelliklerine uygun , elektrik cihazları kullanılabilir. Sipariş esnasında alıcı bu durumu belirtmelidir.
- . İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
- . 7/24 Teknik Servis
- . 2 yıl Garanti Süresi

