



Полуавтоматические тестораскаточные машины

Miratek серия KR (300/350/500)

НАЗНАЧЕНИЕ

Для раскатывания заготовок из крутого, вязкого, рассыпчатого теста и других аналогичных составов.

Используются при производстве чебуреков, пельменей, вареников, хинкали, мантов, лапши, лепешек и многих других пищевых изделий.



Данные полуавтоматические тестораскаточные машины позволяют автоматизировать процесс раскатывания теста и других составов на предприятиях общественного питания и пищевых производствах.

Ширина раскатываемой заготовки зависит от модели: 300, 350 или 500 мм, толщина заготовки у всех моделей настраивается от 0,2 до 20 мм. Раскаточные валки выполнены из нержавеющей стали. Возможность плавно изменять толщину раскатываемого теста одним маховым колесом. Выдвижной стол. Ременная передача. Управление осуществляется электромеханической панелью. Машина проста и надежна в работе, она легко моется и обслуживается.

ОСОБЕННОСТИ



Бесступенчатое изменение толщины раскатывания заготовки непосредственно во время работы оборудования без его остановки.



Выдвижной стол под принимающим лотком предотвращает падение теста на пол и экономит пространство в то время, когда машина не используется.



Использование ременной передачи снижает эксплуатационные затраты, обеспечивает долговечность работы машины, отсутствие необходимости в смазке, сглаживание пульсаций, плавность и тихую работу.



Защитная откидная решетка из нержавеющей стали предотвращает попадание посторонних предметов к раскаточным валкам, а также – поломку машины и травмирование оператора, при этом предоставляя возможность обзора и контроля над процессом раскатывания.



Система очистки валов от налипания теста в виде специальных скребков предотвращает необходимость остановки машины с целью ее очистки.



Все детали машины, контактирующие с заготовкой (лотки, валки, стол, верхняя панель, решетка), выполнены из нержавеющей стали AISI 304, что предотвращает возникновение коррозии и повышает износостойкость.



Возможность выбрать модификацию машины для использования с питающим напряжением 220В или 380В.



Резиновые опорные ножки гасят вибрации и обеспечивают устойчивое положение машины.



Верхняя панель позволяет оператору осуществлять удобную подачу тестовой заготовки в подающий лоток.



Корпус выполнен из углеродистой стали покрашенной молотковой эмалью и нержавеющей стали.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Miratek KR-300	Miratek KR-350	Miratek KR-500
Тип установки	Напольный		
Толщина раскатываемого слоя, мм	0,2-25		
Ширина раскатываемого слоя, мм	До 300	До 350	До 500
Длина раскатываемого слоя, мм	Не ограничено		
Количество раскатывающих валков, шт	2		
Длина валков, мм	300	350	500
Диаметр валков, мм	110	120	
Скорость вращения валков, об/мин	129		
Система очистки каждого вала (скребковая)	Есть		
Наличие выдвижного стола	Есть		
Система безопасности (решётка)	Есть		
Опорные элементы	Резиновые ножки		
Класс водонепроницаемости	IPX1		
Напряжение сети, В	220/380		
Мощность, кВт	1,5	2,0	2,2
Масса, кг	115	122	143
Габаритные размеры, ШхГхВ, мм	490x820x1050	500x830x1090	680x970x1090