

## ZAKRĄGLANIE KĘSÓW CIASTA PSZENNEGO I MIESZANEGO O MASIE OD 0,2 KG DO 1,5 KG.

KĘS CIASTA PRZEZNACZONY DO ZAKRĄGLANIA PRZENOSZONY JEST TRANSPORTEREM DZIELARKI NAD JEDEN Z WLOTÓW NA RYNNIE KSZTAŁTUJĄCEJ. KĘS TEN OBTACZAJĄC SIĘ MIĘDZY RYNNĄ I STOŻKIEM UZYSKUJE KSZTAŁT ZBLIŻONY DO KULI. OPUSZCZAJĄC RYNNĘ KSZTAŁTUJĄCĄ WPADA ON DO RYNNY SPADOWEJ. NAJLEPSZE EFEKTY ZAKRĄGLANIA UZYSKUJE SIĘ GDY UDZIAŁ MĄKI ŻYTNIEJ W CIEŚCIE MIESZANYM NIE PRZEKRACZA 30%. EFEKTYWNOŚĆ ZAKRĄGLANIA CIASTA ZALEŻY W DUŻYM STOPNIU OD PRĘDKOŚCI OBROTOWEJ STOŻKA FORMUJĄCEGO. DLATEGO TEŻ ZAKRĄGLARKA POSIADA PŁYNNĄ REGULACJĘ PRĘDKOŚCI OBROTOWEJ. WYPOSAŻONA JEST RÓWNIEŻ W URZĄDZENIE DO NADMUCHU GORĄCEGO LUB ZIMNEGO POWIETRZA. ZAKRĄGLARKA STOŻKOWA MOŻE PRACOWAĆ W ZESTAWIE DZIELĄCO-FORMUJACYM, LUB W KOMPLETNEJ LINII CHLEBA LUB BUŁEK PARYSKICH.



### DANE TECHNICZNE

- RYNNY O DŁUGOŚCI 3,6 M
- STOŻEK I RYNNY POWLEKANE TEFLONEM
- NADMUCH POWIETRZA
- OLEJENIE STOŻKA
- WAGA ZAKRĄGLANYCH KĘSÓW 200 - 1200 G
- ZASILANIE 400 V
- MOC 0,75 kW
- WAGA 350 KG
- WYMIARY ZEWNĘTRZNE 860 \* 860 \* 1420 MM
- POSYPYWACZ MĄKI
- OBUDOWY ZE STALI NIERDZEWNEJ