



Лапшерезательные тестораскаточные машины для крутого теста

Miratek КХ-35, КХ-35S КЛ-35, КЛ-35S



НАЗНАЧЕНИЕ

Для раскатывания заготовок из крутого теста и других аналогичных составов с последующим нарезанием лапши с квадратной или круглой формой поперечного сечения.

Используются при производстве лапши. Без блока ножей (в режиме раскатывания теста) используются при производстве пельменей, вареников, хинкали, чебуреков, лепешек и многих других пищевых продуктов.



Страница товара



Видео

Данные машины позволяют автоматизировать процесс раскатывания теста и нарезания лапши различной формы и размеров на предприятиях общественного питания и пищевых производствах.

Высокая производительность и качество нарезания лапши. Пять блоков ножей в базовой комплектации для нарезания квадратной и круглой лапши размером 1,5-6,0 мм. Машины могут использоваться только для раскатывания заготовок. Раскаточные валки выполнены из нержавеющей стали. Машины просты и надежны в работе, они легко моются и обслуживаются.

ОСОБЕННОСТИ



Высокая производительность и качество нарезания лапши.



Движение раскатывающих валков и валов блока нарезки обеспечивается надежным цепным приводом.



Возможность использования машины в режиме тестораскаточной машины (без нарезания заготовки).



Элементы машины, непосредственно контактирующие с заготовкой выполнены из нержавеющей стали, что обеспечивает долгий срок эксплуатации и предотвращает коррозию.



Простота регулирования толщины раскатываемого теста: в модели KX сведение валков происходит двумя поворотными ручками, расположенными спереди. В модели KL сведение валков происходит одним поворотным рычагом, расположенным сбоку.



Машина поставляется с одним блоком ножей, на выбор заказчика. Лапша может быть «круглой» (диаметром 2 мм) или «квадратной» (1,5 мм, 3 мм, 4 мм, 6 мм).



Система очистки валков и ножей от налипшего теста включает в себя специальные скребки: благодаря этому не нужно останавливать машину для очистки.



Корпус моделей KX-35 и KL-35 выполнен из углеродистой стали и покрашен молотковой эмалью. Корпус моделей KX-35S и KL-35S выполнен из нержавеющей стали AISI 304.



Механизм крепления блока ножей надежен и удобен: это позволяет быстро менять ножи при производстве лапши различных размеров.



Надежность и простота в эксплуатации.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	KX-35	KL-35	KX-35S	KL-35S
Производительность до, кг/час	35			
Длина валков, мм	290			
Диаметр валков, мм	90			
Скорость вращения валков, об/мин	69			
Система очистки валков (скребковая)	Есть			
Количество ножей, шт	Поставляется с одним ножом из 5 стандартных (на выбор заказчика). Лапша может быть «круглой» (диаметром 2 мм) или «квадратной» (1,5; 3; 4; 6 мм)			
Материал корпуса	Углеродистая сталь, покрытая молотковой эмалью		Нержавеющая сталь	
Опорные элементы	Резиновые ножи			
Напряжение сети, В	220			
Мощность, кВт	2.2			

Компания Danler постоянно совершенствует свою продукцию. Поэтому мы сохраняем за собой право изменять спецификации и/или дизайн без предварительного уведомления. На иллюстрациях или схемах могут указываться опциональные варианты продукции.

ОПЦИИ



Поставка с различными ножами для производства лапши с квадратной формой поперечного сечения размером от 1,5 до 10 мм (с шагом 0,5 мм).



Поставка с различными ножами для производства лапши с круглой формы поперечного сечения диаметром 1,5 мм, 2,0 мм, 2,5 мм.



117105, Россия, г. Москва,
1-й Нагатинский проезд, д. 4, офис 414
Тел.: 8 800 555-18-52
E-mail: info@dnlr.ru, <https://dnlr.ru>

Торговый представитель компании Danler