

KÖNIG

S-48

Szalagos kiflisodró

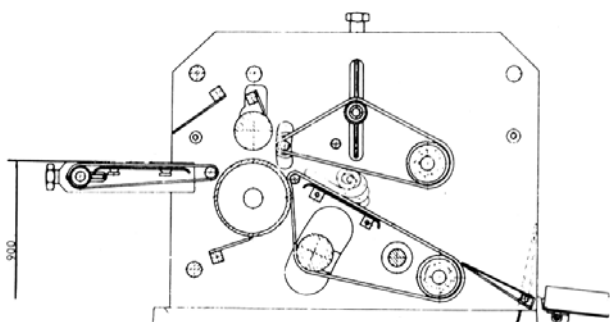


MEGBÍZHATÓ MINŐSÉG

A gép rendeltetése, alkalmazási területe:

Ideális gép **kiflifélék és sodrott péksütemények** kisipari minőségben történő előállításához

- Az S-48 típusszámú kiflisodró kiflik sodratai és kalácsfélék fonatainak sodrására szolgál.
- A tésztát a technológiai előírások szerint kell előkészíteni, és ügyelni kell a tészta egyenletes, jó minőségére.
- Alkalmazható egyedi gépként, vagy vonalba állítva is, pihentető után.
- A 42 – 45 g közötti termékek 2 soros tésztabeadagolással, az 55 g feletti termékek kialakítása 1 soros tésztabeadagolással történhet.
- A tészta beadagolása lehet kézi adagolású, vagy szállítószalaggal, mely nem tartozéka a gépnek.
- Az S-48 kiflisodró – mobil kiviteléből adódóan – bármikor a kívánt helyre telepíthető.



Alkalmazási lehetőségek:

Sodorható termékfélések:	Normál vagy vajaskifli, sósrúd, nagy – és óriáskifli, fonott kalácsok fonatai
Sodorható tésztanagyság:	42–280 g
A gép teljesítménye: tejes és sóskifli: Vajaskifli: Nagykifli: Óriáskifli:	6000 db/óra 6000 db/óra 3000 db/óra 3000 db/óra
Tésztakonzisztencia tartománya:	650 – 900 VE (variográf egység)

A gép műszaki adatai:

Szélesség:	840 mm
Hosszúság: (kihajtott fogadólappal) Rövid szalaggal: Hosszú szalaggal:	1100 mm 1700 mm
Magasság:	1120 mm
A gép helyigénye, kezeléshez szükséges alapterülettel:	3 m ²
A gép tömege:	180 kg
A gép villamos teljesítménye:	1,1 KW
A gép névleges feszültsége:	3 x 380/220 V, 50 Hz

KÖNIG

KÖNIG Maschinen Sütőipari Gépgyártó Kft.
H-9500 Celldömölk, Széchenyi u. 54. Pf.: 143
Tel.: +36/95/525-100*, Fax: +36/95/525-124
e-mail: info@koenig-rex.com • www.koenig-rex.hu