



## Лапшерезательные тестораскаточные машины для крутого теста

# Miratek КХ-25 КХ-35



### 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.



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. Четыре блока ножей в базовой комплектации для нарезки прямоугольной 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 AISI 304, что обеспечивает долгий срок эксплуатации и предотвращает коррозию.



Простота регулирования толщины раскатываемого теста: поворотом ручек оператор бесступенчато выбирает расстояние между раскатывающими валками в соответствии с необходимой толщиной раскатываемого слоя.



Машина поставляется с пятью блоками ножей, позволяющих выбирать способ и ширину нарезки. Лапша может быть «круглой» (диаметром 2 мм) или «квадратной» (1,5 мм, 3 мм, 4 мм, 6 мм).



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



Корпус выполнен из углеродистой стали и покрашен молотковой эмалью.



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



Надежность и простота в эксплуатации.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	KX-25	KX-35
Производительность до, кг/час	25	35
Длина валков, мм	190	290
Диаметр валков, мм	87	
Скорость вращения валков, об/мин	69	
Система очистки валков (скребковая)	Есть	
Количество ножей, шт	5 (для круглой лапши (диаметром 2 мм) и квадратной лапши (1,5 мм, 3 мм, 4 мм, 6 мм)).	
Опорные элементы	Резиновые ножки	
Напряжение сети, В	220	
Мощность, кВт	1,5	2,2
Масса, кг	69	79
Габаритные размеры ШхГхВ, мм	390x330x890	490x330x860

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



Изготовление корпуса машины полностью из нержавеющей стали.



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



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