

öztiryakiler

Машина для раскатывания теста

Dough Roll Out Machines



Model : HA - 30 | HA - 40

Машина для раскатывания теста / Dough Roll Out Machine

Используется в производстве пиццы, лахмаджун, пиде, лаваша и других мучных изделий. Валик может быть настроен на мелкую и крупную обработку, благодаря чему можно регулировать диаметр раскатывания теста.

Благодаря возможности легкого и быстрого использования, можно раскатывать тесто минимум за 3, максимум за 5 секунд. У нас имеется модель HA-30 и HA-40.

It is used for lahmacun, pizza, flat bread, thin bread and other dough spreading applications. Roller thickness adjustments are allowed and thus dough is spread to the desired diameter. Dough can be spread minimum in 3 and maximum in 5 seconds by virtue of its fast and easy usage feature. There are two models as HA- 30 and HA- 40.



Потребление мощности / Power Consumption

Модель <i>Models</i>	Вес нетто <i>Net Weight</i>	Мощность мотора <i>Motor Power</i>	Электрическое напряжение <i>Electric Input</i>	Вес теста <i>Dough Weight</i>	Получаемый диаметр теста <i>Obtained Dough Diameter</i>
HA - 30	32 кг	0,37 kW / 2,5 A	220 V / 50 Гц	100 - 210 г	19 - 29 см
HA - 40	42 кг	0,37 kW / 2,5 A	220 V / 50 Гц	100 - 700 г	26 - 40 см

Размеры товара / Product Dimensions

	HA - 30	HA - 40
A : (Ширина / Length)	410 мм	510 мм
B : (Высота / Height)	540 мм	670 мм
C : (Толщина / Width)	385 мм	480 мм



Основные характеристики / General Features

* Полностью нержавеющий корпус и соответствие нормам гигиены и санитарии	* Fully stainless body and other machine elements pursuant to food norms,
* Благодаря возможности легкого использования, не требуется присутствие квалифицированного технического.	* Our machine does not require qualified staff due to easy of use.
* Легкость в обслуживании и очистке	* Its maintenance and cleaning is easy.
* Работа без звука и вибрации	* Voiceless and non-vibrating operation.
* Можно устанавливать на столе, за счет компактных размеров	* Feature of operating on set thanks to its dimensions.
* Экономия времени, благодаря быстрой и эффективной работе	* Save from time with rapid and efficient operation.
* Низкий расход энергии	* Feature of adjusting the dough thickness and diameter.
* Гарантия 2 года	* Low Energy Consumption
	* Service Warranty

Рекомендации к использованию / Usage Recommendations

* Приводится в раскатанный вид путем нажатия рукой на круг теста	* Dough globe is being made flay by pressing with hands.
* Тесто вводится в пространство между валиками (верхним)	* This dough is passed from (upper) rolling pin gap.
* Тесто выходит по стали в раскатанном виде, переворачивается и выходит, параллельно группе валиков	* The dough at middle way sheet is turned as in the figure as passed in parallel to output (Bottom) rolling pin group.

Model : HA - 55 | HA - 60

Запасная Машина Для Раскатывания Тонкого Теста / Dough Roll Out Machine

Данная модель может использоваться при раскатывании тонкого слоя теста для манты, домашней лапши и прочих подобных мучных изделий. Валики могут настраиваться на тонкую и толстую раскатку теста, благодаря чему можно получать тесто нужного диаметра. За счет быстрой и легкой работы, машина способна раскатывать тесто минимум за 6, максимум за 8 секунд. Имеются модели HA- 55 и HA- 60.

It is used at thin dough spare roll out, homemade ravioli, macaroni, and other dough roll out applications. Thinness and thickness can be made roller settings, so that the dough can be used to open in the desired diameter. With fast and easy to use minimum 6, maximum 8 seconds can be done on the dough. HA - 55 and HA - 60 as we have two models.



Потребление мощности / Power Consumption

Model Models	Вес нетто Net Weight	Мощность мотора Motor Power	Электрическое напряжение Electric Input	Вес теста Dough Weight	Диаметр теста, который можно получить Obtained Dough Diameter
HA - 55	63 кг	0,55 kW / 3,7 A	220 V / 50 Гц	100 - 2000 г	26 - 55 см
HA - 60	68 кг	0,55 kW / 3,7 A	220 V / 50 Гц	100 - 2000 г	26 - 60 см

Рекомендации в использовании / Product Dimensions

	HA - 55	HA - 60
A : (Ширина / Length)	765 мм	810 мм
B : (Высота / Height)	540 мм	540 мм
C : (Толщина / Width)	510 мм	565 мм



Основные характеристики / General Features

* Благодаря новому дизайну модель стала более функциональной, удобной и компактной. Для нее не требуется много места	* Renewed the more useful and space saving design provides.
* Благодаря новой структуре валика имеется возможность максимального раскатывания теста	* New construction with roller on maximum dough facilities,
* Система на колесиках, способная раскатывать в любом направлении	* All aspects of system disks with brake can move,
* Полностью нержавеющий корпус и соответствие нормам гигиены и санитарии	* Fully stainless body and other machine elements pursuant to food norms,
* Благодаря возможности легкого использования, не требуется присутствие квалифицированного технического специалиста	* Our machine does not require qualified staff due to easy of use.
* Легкость в обслуживании и очистке	* Its maintenance and cleaning is easy
* Работа без звука и вибрации	* Voiceless and non-vibrating operation.
* Можно устанавливать на столе, за счет компактных размеров	* Feature of operating on set thanks to its dimensions.
* Экономия времени, благодаря быстрой и эффективной работе	* Save from time with rapid and efficient operation.
* Возможность настраивания толщины теста и диаметра раскатки	* Feature of adjusting the dough thickness and diameter.
* Низкий расход энергии	* Low Energy Consumption
* Гарантия 2 года	* Service Warranty

Рекомендации в использовании / Usage Recommendations

* Следует сильно нажать на пространство возле валика, куда вводится тесто	* Dough globe must be pressed in neatness close to entry rolling pin width.
* Тесто проходит через валик, на который производится нажатие	* Pressed globe is passed from the entry rolling pin as in the figure.
* Тесто в виде широкого эллипса выводится из второго валика и проходит через следующий валик в направлении указанных стрелок, на этом процедура завершается.	* Dough in shape of long wide elliptic is passed from the output rolling pin at direction of arrows in middle way sheet and rolling out is completed.

Model : HA - 60.3

Машина Для Раскатывания Тонкого Теста / Dough Roll Out Machine

Данная модель может использоваться при раскатывании тонкого слоя теста для манты, домашней лапши и прочих подобных мучных изделий. Валики могут настраиваться на тонкую и толстую раскатку теста, благодаря чему можно получать тесто нужного диаметра. За счет быстрой и легкой работы, машина способна раскатывать тесто минимум за 12, максимум за 15 секунд.

It is used at thin dough spare roll out, homemade ravioli, macaroni, and other dough roll out applications. Thinness and thickness can be made roller settings, so that the dough can be used to open in the desired diameter. With fast and easy to use minimum 12, maximum 15 seconds can be done on the dough.



Потребление мощности / Power Consumption

Модель Models	Вес нетто Net Weight	Мощность мотора Motor Power	Электрическое напряжение Electric Input	Вес теста Dough Weight	Получаемый диаметр теста Obtained Dough Diameter
HA - 60.3	99 кг	0,55 kW / 3,7 A 0,25 kW / 2,4 A	220 V / 50 Гц	100 - 2000 г	26 - 60 см

Размеры товара / Product Dimensions

	HA - 60.3
A : (Ширина / Length)	1170 мм
B : (Высота / Height)	555 мм
C : (Толщина / Width)	615 мм



Основные характеристики / General Features

* Полностью нержавеющий корпус и соответствие нормам гигиены и санитарии	* Fully stainless body and other machine elements pursuant to food norms,
* Благодаря возможности легкого использования, не требуется присутствие квалифицированного технического специалиста	* Our machine does not require qualified staff due to easy of use.
* Легкость в обслуживании и очистке	* Its maintenance and cleaning is easy
* Работа без звука и вибрации	* Voiceless and non-vibrating operation.
* Можно устанавливать на столе, за счет компактных размеров	* Feature of operating on set thanks to its dimensions.
* Экономия времени, благодаря быстрой и эффективной работе	* Save from time with rapid and efficient operation.
* Возможность настраивания толщины теста и диаметра раскатки	* Feature of adjusting the dough thickness and diameter.
* Низкий расход энергии	* Low Energy Consumption
* Гарантия 2 года	* Service Warranty

Рекомендации в использовании / Usage Recommendations

* Следует сильно нажать на пространство возле валика, куда вводится тесто	* Dough globe must be pressed in reatness close to entry rolling pin width.
* Форма теста выбирается при вводе в валик	* Pressed globe is passed from the entry rolling pin as in the figure.
* Тесто, поступившее через входной валик, параллельно переводится на второй валик, переворачивается и проходит через него.	* The dough came from the entry rolling pin is passed from the second rolling pin by being turned as to be parallel to second rolling pin.
* Тесто в виде широкого эллипса выводится из второго валика и проходит через следующий валик в направлении указанных стрелок, на этом процедура завершается.	* Dough in shape of long wide elliptic is passed from the second output rolling pin at direction of arrows in middle way sheet and rolling out is completed.