

Vykulovací stroj VK 6

Mopos, Česká republika



Vykulovač VK-6 je zařízení na vykulování klasického českého chleba, které nahrazuje těžkou ruční práci. Většinou se zařazuje do výrobní linky za děličku těsta a před vyvalovač. Slouží k tvarování pšeničných a žitnopšeničných těst s podílem žitné mouky do 50%. Vykulovací stroj má dva pásy se samostatně regulovatelným pohonem, umístěné proti sobě a s protiběžným chodem. Jednoduchou regulací na ovládacím panelu lze u pravého pásu měnit rychlost a tím intenzitu a délku vykulování. Pravý pás lze rovněž naklánět a tím měnit mezeru mezi pásy pro různé gramáže. Nad pásy může být umístěn jeden nebo dva zaprašovače s řízením intenzity zaprašování. Pomocí stavitelných šroubů lze nastavit výšku na vstupu a na výstupu stroje.



Hlavní znaky:

- samostatně regulovatelný pohon
- snadné ovládání
- možnost náklonu pravého pásu
- pojízdný stroj

Volitelně:

- 1 nebo 2 zaprašovače

Technická data	
Výkon	1200 ks / hod
Rozsah	600 – 2200 g
Příkon / připojení	1,25 kW / 400 V
Váha stroje	305 kg
Rozměry (š x v x d)	600 x 1550 x 2700 mm

0823

#chcipekarnu

omega