

UNIBAKE

B A K E R Y E Q U I P M E N T S

CONICAL ROUNDERS



KONİK YUVARLAMA MAKİNESİ

CONICAL ROUNDER

UNI-HYM

Auto



Unibake hamur yuvarlama makinesi, kesme-tartma makinesinden gelen hamuru saat ibresi yönünde dönen teflon kaplı alüminyum koni ve teflon kaplı alüminyum spiral taşıma kolları yardımıyla yuvarlak şekle getiren bir makinedir. Unibake konik yuvarlama makinesi, kesme-tartma makinesinden gelen hamuru yuvarlak şekil vererek ara dinlendirme makinesine taşır. Yuvarlama işlemi, hamurların taşıma kollarına yüklenmesiyle başlar. Makineye yüklenen hamurlar, taşıyıcı spiral kollar ve saat ibresi yönünde dönen alüminyum huni ile yuvarlama işlemine tabi tutulur. Gram aralıklarına göre farklı varyasyonları bulunmaktadır. Hamur çıkış bölümünde unlama sistemi mevcuttur. Standart modelde kanal çıkış boyu 4,5 metre olup, çalışma aralığı 100-600 gram ile 100-1200 gram arasındadır. Diğer bir modelde ise 50-200 gram aralığında yuvarlama yapılabilir.

Opsiyonlar:

- Sıcak-soğuk hava üfleme sistemi
- Teflon kaplı kanal veya gövde
- Elektronik hız kontrol sistemi



The Unibake dough rounding machine shapes the dough into a round form using a Teflon-coated aluminum cone and Teflon-coated aluminum spiral conveyor arms that rotate clockwise. The Unibake conical rounding machine takes the dough from the cutting-weighing machine, shapes it into a round form, and transfers it to the intermediate proofing machine. The rounding process starts when the dough pieces are loaded onto the conveyor arms. The dough pieces loaded onto the machine are rounded by the carrier spiral arms and the aluminum funnel that rotates clockwise. There are different variations available based on the weight range. There is a flouring system at the dough exit section. In the standard model, the channel exit length is 4.5 meters, and the working range is between 100-600 grams and 100-1200 grams. Another model can round dough in the 50-200 gram range.

Options:

- Hot-cold air blowing system
- Teflon-coated channel or body
- Electronic speed control system

MODEL	UNIBAKE-HYM
Rounding Capacity (Pcs/Hours)	1000 – 2000
Grammage Range (gr)	150 – 1000
Capacity of Flour Box (kg)	3
Dough Input (mm)	800 - 1030
Dough Output (mm)	600 – 800
Width – A (mm)	1600
Depth/Length – B (mm)	1770
Height – C (mm)	1680
Electrical Power (kw)	1.1
Weight of Machine (kg)	440

BANTLI HAMUR YUVARLAMA MAKİNESİ

V BELT ROUNDER

UNI-BR 140-200

UNIBAKE makinesi, yüksek su içerikli hamurla çalışmak için mükemmeldir. %70 ila %90 su içeriği ve 1400 gr ağırlığa kadar olan tüm hamurlarda profesyonel çalışabilir.

- Bantlardan birinin hızını kontrol eden ayarlanabilir yuvarlama süresi.
- Yüksekliği ayarlanabilen ayaklar.
- Her iki kayış arasındaki açılı tekerlek ile ayarlanabilir.
- Opsiyonel olarak unlama takılabilir.
- 2 versiyonda mevcuttur: standart (1400 mm) ve uzun (1900 mm).

The UNIBAKE machine is perfect for working with high-hydration dough. It can handle dough with 70% to 90% water content and weights up to 1400 grams professionally.

- Adjustable rounding time that controls the speed of one of the belts.
- Height-adjustable feet.
- The angle between the two belts can be adjusted with a wheel.
- Optional flouring attachment available.
- Available in two versions: standard (1400 mm) and long (1900 mm).

