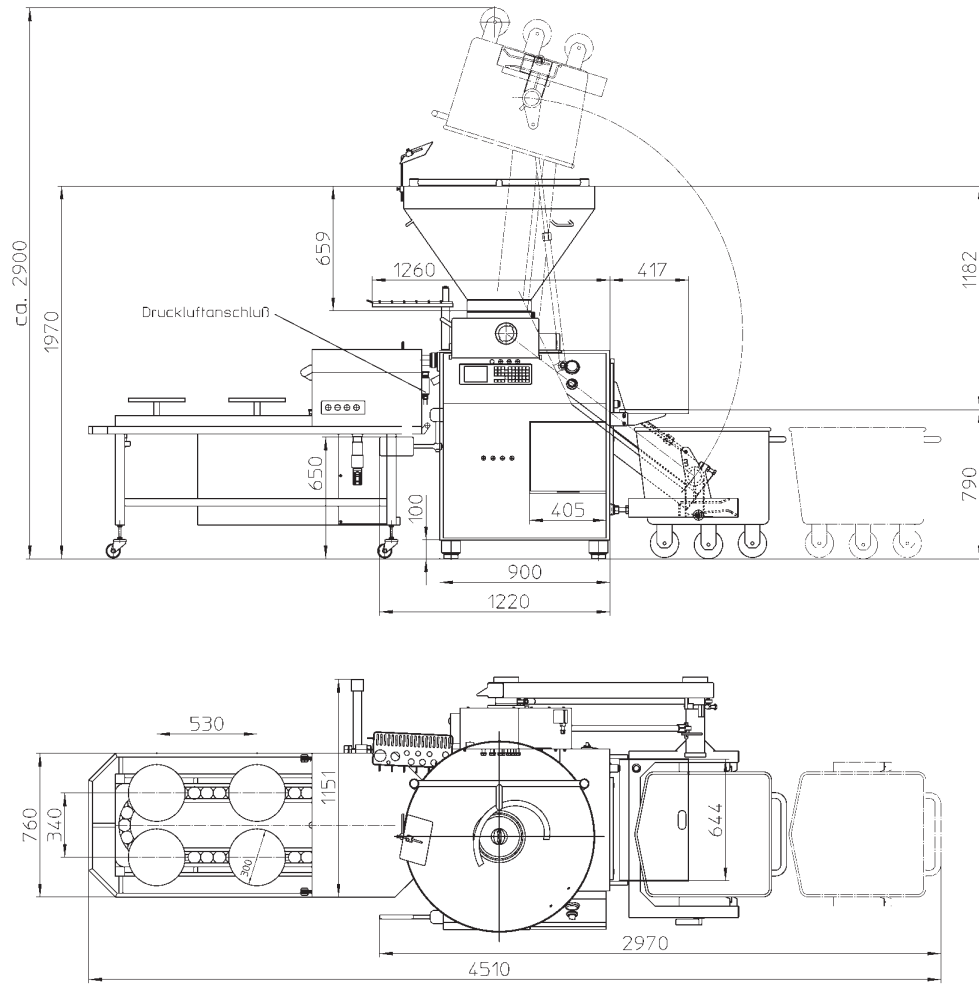


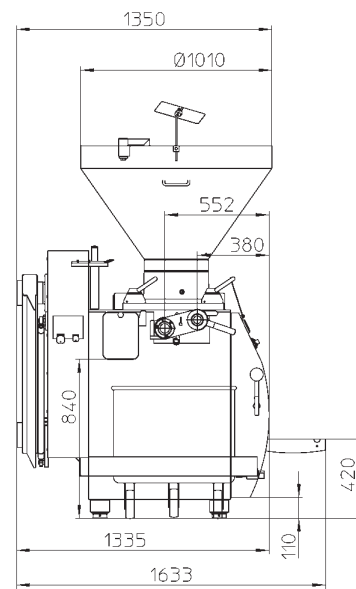
Kebap

KL6/260
serisi



KL6/260 Teknik veriler

6 doldurma sahas = kebab dilimleri almak için 2 alması yeri
A a yukarı 100 300 mm ap ve 10 50 mm kalınlık için ayarlanabilir
İpa g re verim: a a yukarı 2 saniyede a a yukarı 500 gram a r l nda bir dilim
99 programlı program y netimi
Kesme mekanizması
Elektrik / voltaj 400 volt / 50 Hz
B t n ba lant de eri 16 KW
Ya lanm bas n havas DIN ISO 8573 11 e g res n f5 gerekli
Asgari bas n 6-7 bar
Hava t ketimi 5.600 l/h
Ba lant lasti i D10 mm
Filtreleme sistemi kullanarak kirlili in 0,040 mm sine kadar n kesmek



A r l klar:

KL6 aleti	a a yukarı	350 kg
T260/F260 asans r a a	yukarı	1.120 kg
Toplam	a a yukarı	1.470 kg



Kebab-Linie KL6/260

Kebab dilimleri imal etmenin en kolay eklidir. Siz sadece harc n z huniye dolduruyorsunuz ve b ylece kebab dilimleri elde ediyorsunuz. Bunlar tam gram na g redir ve herhangi bir ba ka i leme gerek kalmaks z n kebab i ine dizilebilir.

Hijyen artlar ndan dolayı r nlerin so uk i lenmesi gerekmektedir. Bu da, elderetimde, al anlar n z neklemlerinde sa l k sorunlar na sebep olmaktadır. Kebab serisi ile kebab n z daha abuk retirsiniz ve ayn zamanda al anlar n z nsa l n korursunuz.

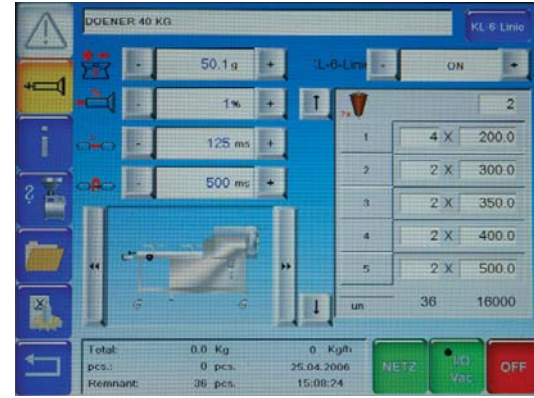
Programlama olana ile kebab i inizin ekil ve ebad n kendiniz ayarlayabilirsiniz. KL6/260 serisi ile masada al anlar n say s nag re bir kerede 1 ila 4 dilim aras nda se ilebilir.

D ner dilimlerinin kal nl mekanik ayarlanabilmektedir.

Besleme sistemi olarak F serisi T260 ve Konti T260 tavsiye ederiz. KL6 makinemizi tam kapasitede kullanmak i in bu besleme sistemleri yeterli dolumu sa lamaktadır.

Bunlar farklı y nlemlerle mevcuttur, TL733 (sa da), touch screen i letmesi ile veya test edilmi LCD3 y nlemleri ile (a a da).

Kebab makinemizin kullan m nda en nemli nokta yap lan i b l m d r. Makinenin yan ndaki al anlar yalnızca dilimleri al p i lere dizemeleri gerekir. Dilimlerin ba ka al anlar tarafından haz rlanmas gerekmektedir. B ylece kebab serisine en optimal (elveri li) retim ortam n elde edersiniz.



Nr.	F	Stk.	Gewicht
01	0	4	350 g
02		4	500 g
03		4	650 g
04		4	800 g
05		0	0 g
Summe:			64 36800 g
105 kg			187 Stk. 0 Stk.



KL6/260 Kullan c lar n a k avantajlar

retim kapasitesinin art r lmas ile ayn zamanda personelin azalt lmas

r n n abuk i lenmesinden dolayı en az s nmas

Vakumdan dolayı dilim ve i lerin birbirlerine en iyi ba l l

r nde kalan havan n vakum ile kar lmas ndan dolayı r n n daha dayan kl olmas sa lan r

Programlama ile i in ekil ve ebad n n abuk ve kolay de i tirilmesi

A r l kgirdisi ile k yma oran n n tamtan m

En y ksek hijyen standard

Rahat ergonomik al ma yeri

Kesme mekanizmas ndan dolayı dilimlerin kolay al nmas

Makinenin entegre edilmi besleme sistemi ile doldurulmas

Kar l kl al an b aklardan dolayı dilimlerin kolay al nmas

