



MODELLE

- FMKVD 0525** : 50 gr – 250 gr
- FMKVD 1065** : 100 gr – 600 gr
- FMKVD 2012** : 200 gr – 1200 gr

Standard

- Stündliche Produktion: von 1.000 bis 1.800
- Saugrhythmus Kolben antikorrosiv
- 24-V-Steuerung
- Rad montiert für die einfache Bewegung
- 380 V 50 Hz N+PE
- Edelstahlböttcher 100 Kg
- Edelstahlkörper
- Steeples Ausgabe Drehzahlverstellung

Fakultativ

- Digital-Stücke widersprechen
- Teflonschichtsböttcher
- Elektronisches Geschwindigkeit variator
- Teig Zählung

Abwieger; Bei dieser Maschine wird der Teig durch den neudurchgeführten und neuentworfenen Trommel und Saugzylinder ohne dass gepresst und zerknittert geschnitten.
Die Einteilung der Trommel verchromtem Bett und Kolben aus rostfreiem Stahl.
Die empfindlichste Teigart wird wie mit der Hand ohne zu zerknittern bearbeitet. Damit wird die Empfindlichkeit und die Lebensdauer vermehrt.
Der Teigtrichter ist aus rostfreiem Stahl hergestellt und mit einem Sicherheitsdeckel versehen. Die Gewichteinstellung wird bei manuellen Modellen mit dem Handkurbel und bei automatischen Modellen mit den Druckknöpfen ausgeführt.
Die Maschinen werden mit der Grammzuteilung 50-200gr, 100-600 gr.,200-1100 gr.
(Wasser- und Mehlmischungsverhaeltnis ist nicht mehr sein als 50 %).

Capacity	Kapazität	Capacité	<i>Pcs/ H</i>	1800 – 2200
Hopper	Edelstahlböttcher	Trémie	<i>Kg</i>	100
Width	Breite	Largeur	<i>mm</i>	850
Length	Tiefe	Longueur	<i>mm</i>	920
Height	Höhe	Hauteur	<i>mm</i>	1750
Weight	Nettogewicht	Poids	<i>Kg</i>	450
Electricity	Stromspannung	Puissance		380 V 50 Hz N+PE
Phase	Phase	Phase		3
Motor	Motorleistung	Power		1,5 kW





MODELS

KMK 0525	: 50 gr – 250 gr
KMK 1065	: 100 gr – 600 gr
KMK 2010	: 200 gr – 1000 gr

Standard

- Stündliche Produktion: von 1100 bis 4000
- Saugrhythmus Kolben antikorrosiv
- 24-V-Steuerung
- Rad montiert für die einfache Bewegung
- 380 V 50 Hz N+PE
- Edelstahlböttcher 100 Kg
- Edelstahlkörper
- Steeples Ausgabe Drehzahlverstellung

Optional

- Compte - pièces
- Corps en inox
- Trémie recouvert de teflon
- Roulant avec motorisation indépendante
- Teig Zählung

Abwieger; Bei dieser Maschine wird der Teig durch den neudurchgeführten und neuentworfenen Trommel und Saugzylinder ohne dass gepresst und zerknittert geschnitten.

Die Einteilung der Trommel verchromtem Bett und Kolben aus rostfreiem Stahl.

Die empfindlichste Teigart wird wie mit der Hand ohne zu zerknittern bearbeitet. Damit wird die Empfindlichkeit und die Lebensdauer vermehrt. Der Teigtrichter ist aus rostfreiem Stahl hergestellt und mit einem Sicherheitsdeckel versehen. Die Gewichteinstellung wird bei manuellen Modellen mit dem Handkurbel und bei automatischen Modellen mit den Druckknöpfen ausgeführt.

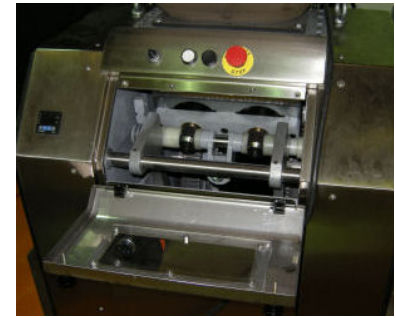
Die Maschinen werden mit der Grammzuteilung 50-200gr, 100-600 gr.,200-1100 gr.

(Wasser- und Mehlmischungsverhaeltnis ist nicht mehr sein als 50 %).

Capacity	Kapazität	Capacité	<i>Pcs/ H</i>	900 – 2500
Hopper	Edelstahlböttcher	Trémie	<i>Kg</i>	100
Width	Breite	Largeur	<i>mm</i>	675
Length	Tiefe	Longueur	<i>mm</i>	1200
Height	Höhe	Hauteur	<i>mm</i>	985
Weight	Nettogewicht	Poids	<i>Kg</i>	480
Electricity	Stromspannung	Puissance		380 V 50 Hz N+PE
Phase	Phase	Phase		3
Motor	Motorleistung	Power		1,5 kW 930 Rpm 7,24,2 Amp



Rami, Yenimahalle, Hidirbey Cd. 34055
Eyup Istanbul Turkey
Tel / Fax : +90 212 616 83 28
www.serokan.com order@serokan.com



MODELLE

FMKVD2 0315	: 30 gr – 150 gr
FMKVD2 0620	: 60 gr – 200 gr
FMKVD2 1065*	: 150 gr – 600 gr

Standard

- Stündliche Produktion: von 1100 bis 4000
- Saugrhythmus Kolben antikorrosiv
- 24-V-Steuerung
- Rad montiert für die einfache Bewegung
- 380 V 50 Hz N+PE
- Edelstahlböttcher 100 Kg
- Edelstahlkörper
- Steeples Ausgabe Drehzahlverstellung
- Standard Teig Zählung

Fakultativ

- Digital-Stücke widersprechen
- Teflonschichtsböttcher
- Elektronisches Geschwindigkeit variator

Abwieger; Bei dieser Maschine wird der Teig durch den neudurchgeführten und neuentworfenen Trommel und Saugzylinder ohne dass gepresst und zerknittert geschnitten.
Die Einteilung der Trommel verchromtem Bett und Kolben aus rostfreiem Stahl.
Die empfindlichste Teigart wird wie mit der Hand ohne zu zerknittern bearbeitet. Damit wird die Empfindlichkeit und die Lebensdauer vermehrt.
Der Teigtrichter ist aus rostfreiem Stahl hergestellt und mit einem Sicherheitsdeckel versehen. Die Gewichteinstellung wird bei manuellen Modellen mit dem Handkurbel und bei automatischen Modellen mit den Druckknöpfen ausgeführt.
Die Maschinen werden mit der Grammzuteilung 50-200gr, 100-600 gr.,200-1100 gr.
(Wasser- und Mehlmischungsverhaeltnis ist nicht mehr sein als 50 %).

Capacity	Kapazität	Capacité	Pcs/ H	4.000
Hopper	Edelstahlböttcher	Trémie	Kg	100
Width	Breite	Largeur	mm	850
Length	Tiefe	Longueur	mm	1220
Height	Höhe	Hauteur	mm	1716
Weight	Nettogewicht	Poids	Kg	620
Electricity	Stromspannung	Puissance	380 V 50 Hz N+PE	
Phase	Phase	Phase	3	
Motor	Motorleistung	Power	940 rpm - 2,2 kW 9,25,3 Amp	



Rami, Yenimahalle, Hidirbey Cd. 34055
Eyup Istanbul Turkey
Tel / Fax : +90 212 616 83 28
www.serokan.com order@serokan.com