



KYM Series

V-Belt Rounders

Boleadora V-Banda



Hamur Yuvarlama Makinesi
Округлитель Теста
آلة تدوير العجين
Bouleuse De Pâte
Arrotondatrice Per Impasto
Arredondadora De Massa
Tészta Gömbölyítő Gép





Highlights



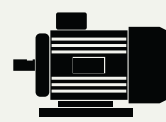
30 -2200
Gram



2200
Pcs/hr.



60/85 %
Dough Water



1.1 KW



400 V
3 ~NPE /50-60 Hz

2

YEARS
WARRANTY



models



KYM-V 1700



KYM-V 1900



NEW
EASY
LITE
more

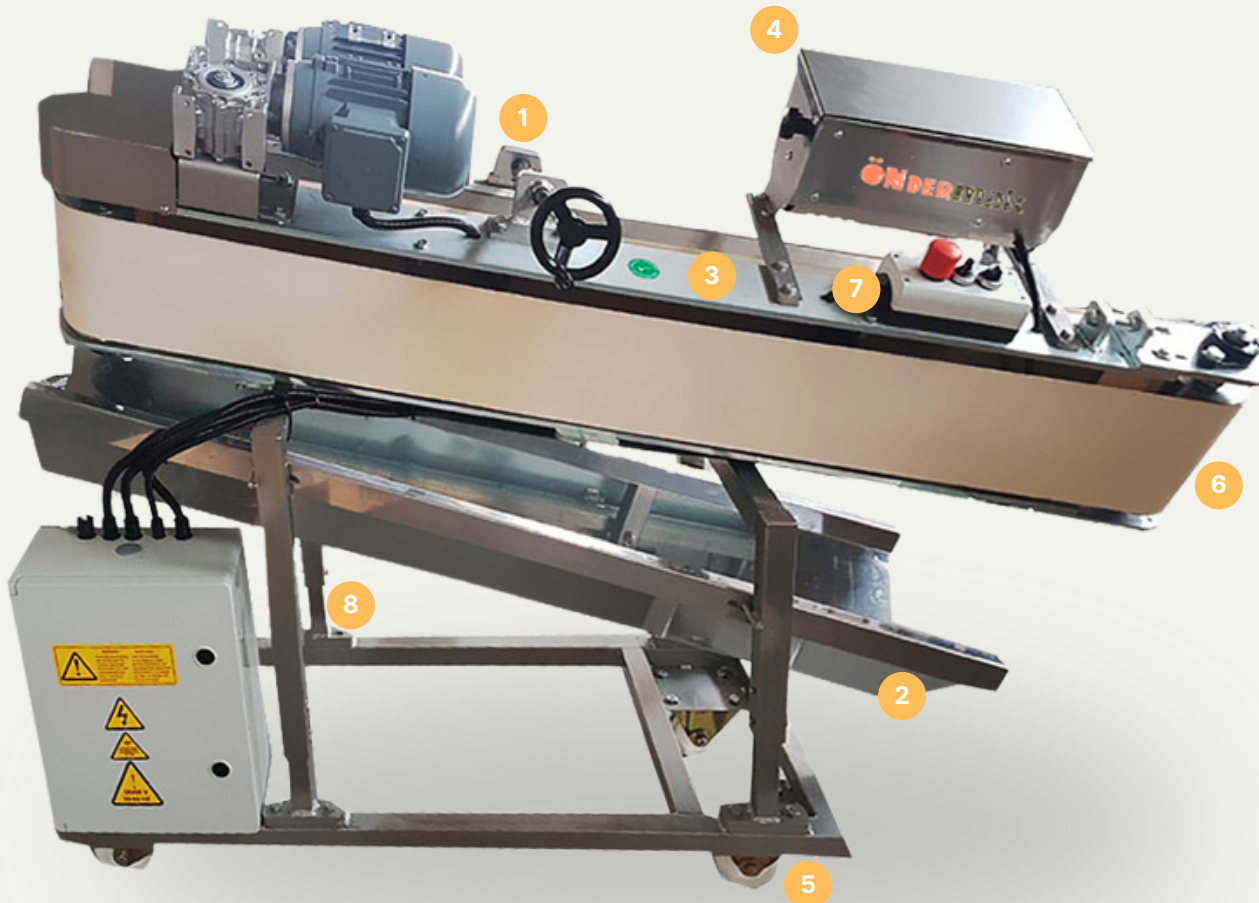


KYM-V 1400
DESKTOP



Features

Característicos

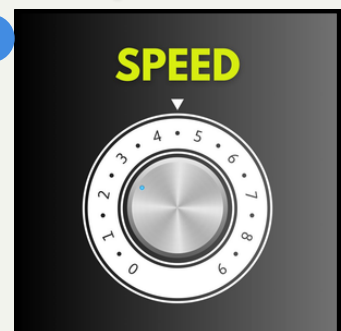


Analog Control Panel

start
stop
emergency
speed control (op.)

optional

9





1. Adjustable angle for the best dough rounding | 2. Flour collection tray | 3. Full stainless steel structure | 4. Mechanical flour duster | 5. Wheels for easy movement | 6. Strong canvas conveyor belt | 7. Analog control panel | 8. Adjustable height legs | 9. Speed control unit (optional)

1. Ángulo ajustable para mejores bolas | 2. Bandeja recolectora de harina | 3. Estructura completamente de acero inoxidable | 4. Harinadora mecánica | 5. Ruedas para fácil movimiento | 6. Cinta transportadora de lona resistente | 7. Panel de control analógico | 8. Pies de altura ajustable | 9. Variador de velocidad (opcional)

1. Hamurun daha iyi yuvarlanması için ayarlanabilir açı | 2. Un toplama tepsisi | 3. Tamamen paslanmaz çelik yapı | 4. Unlama ünitesi | 5. Kolay taşınabilirlik için tekerlekler | 6. Dayanıklı kanvas konveyör bant | 7. Analog kontrol paneli | 8. Ayarlanabilir yükseklikte ayaklar | 9. Hız kontrol ünitesi (isteğe bağlı)

1. Регулируемый угол для лучшего округления теста | 2. Лоток для сбора муки | 3. Полностью из нержавеющей стали | 4. Механический мукораспылитель | 5. Колеса для легкого перемещения | 6. Прочный холщовый конвейерный ремень | 7. Аналоговая панель управления | 8. Регулируемые по высоте ножки | 9. Блок управления скоростью (опционально)

1. Angle réglable pour un meilleur arrondi de la pâte | 2. Bac collecteur de farine | 3. Structure entièrement en acier inoxydable | 4. Poudroyeur de farine mécanique | 5. Roues pour un déplacement facile | 6. Bande transporteuse en toile résistante | 7. Panneau de contrôle analogique | 8. Pieds à hauteur réglable | 9. Unité de contrôle de vitesse (en option)

1. Angolo regolabile per una migliore formatura dell'impasto | 2. Vassoio raccogli farina | 3. Struttura completamente in acciaio inox | 4. Spargifarina meccanico | 5. Ruote per un facile spostamento | 6. Nastro trasportatore in tela resistente | 7. Pannello di controllo analogico | 8. Gambe regolabili in altezza | 9. Unità di controllo della velocità (opzionale)

1. Ângulo ajustável para um melhor bolas | 2. Bandeja coletora de farinha | 3. Estrutura totalmente em aço inoxidável | 4. Farinhador mecânico | 5. Rodas para fácil movimentação | 6. Correia transportadora de lona resistente | 7. Painel de controle analógico | 8. Pés com altura ajustável | 9. Unidade de controle de velocidade (opcional)

1. Állítható szög a tészta jobb formázásához | 2. Lisztszedő tálcák | 3. Teljesen rozsdamentes acél szerkezet | 4. Mechanikus lisztszóró | 5. Könnyű mozgatót biztosító kerekek | 6. Erős vászonszalag szállítószalag | 7. Analóg vezérlőpanel | 8. Állítható magasságú lábak | 9. Sebességszabályzó egység (opcionális)

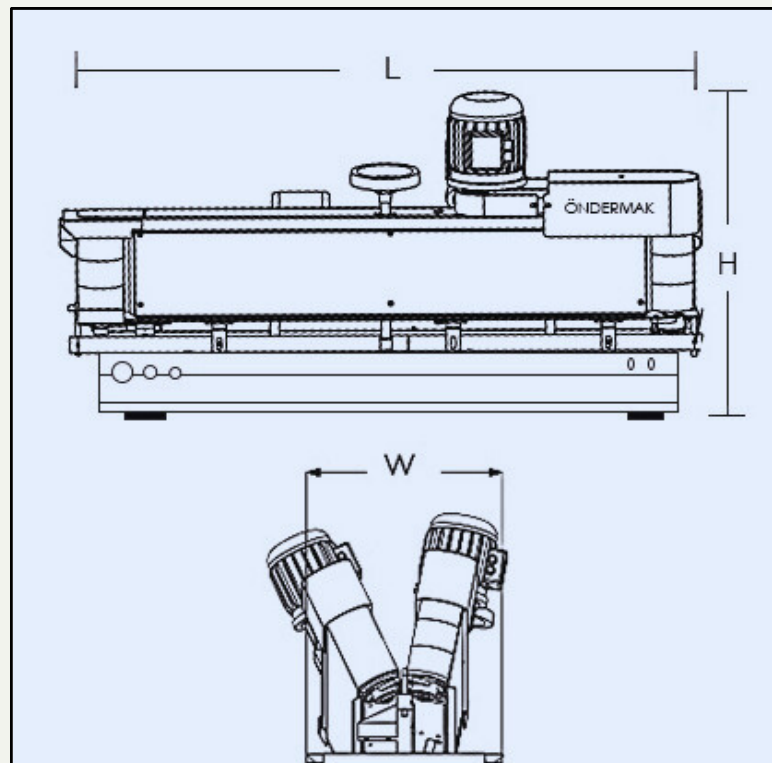
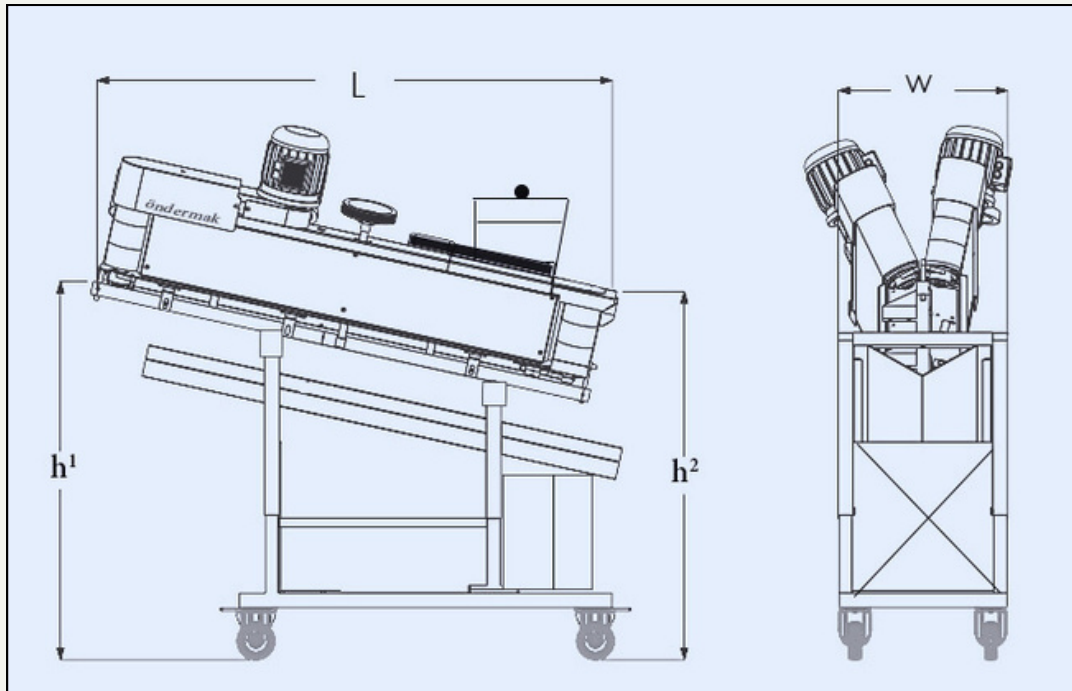
1. زاوية قابلة للتعديل لأفضل تدوير العجين | 2. صينية جمع الدقيق | 3. هيكل كامل من الفولاذ المقاوم للصدأ | 4. موزع دقيق ميكانيكي | 5. عجلات للحركة السهلة | 6. سير ناقل قوي من القماش | 7. لوحة تحكم تماثلية | 8. أرجل قابلة لتعديل الارتفاع | 9. وحدة التحكم في السرعة (اختياري)



Technical Sheet

Datos Técnicos

Model - Modelo	KYM V1700	KYM V1900	KYM V-1400 Desktop
Capacity / Capacidad / Kapasite / Емкость / Kapacitás / السعة	2.200	2.200	1.800
Dough Range – Rango de Masa – Hamur Aralığı – Диапазон теста – Plage de Pâte – Gamma di Impasto – Gama de Massa – Tésztatartomány – طول العجين	100-2000 gr.	100-2000 gr.	30-600 gr.
Belt Length – Longitud Cinta – Bant Boy – длина ленты – Longueur Bande – Lunghezza Nastro – Comprimento Correia – Szalaghossz – طول الحزام	1700 mm	1900 mm	1400 mm
(W) Genişlik - Width - Ancho - Ширина – Largeur – Larghezza – Largura – Szélesség – العرض (mm)	500	500	500
(L) Uzunluk - Length - Largo - Длина – Longueur – Lunghezza – Comprimento – Hosszúság – الطول (mm)	1.700	1.900	1.400
(H) Yükseklik - Height - Altura - Высота – Hauteur – Altezza – Altura – Magasság – الارتفاع (mm)	-	-	600
(H1) H.Giriş Yüksekliği / D.Input / M.Entrada (mm)	900-1200	900-1200	-
(H2) H.Çıkış Yüksekliği / D. Output / M.Salida (mm)	800-1000	800-1000	-
Voltage – Voltaje – Voltaj – Напряжение – Tension – Tensione – Voltagem – Feszültség – الجهد	380 V50/60Hz N+PE 3 Phase	380 V50/60Hz N+PE 3 Phase	380 V50/60Hz N+PE 3 Phase
Power – Potencia – Güç – Мощность – Puissance – Potenza – Potência – Teljesítmény – القدرة (Kw)	1,1	1,1	1,1
Weight – Peso – Ağırlık – Bec – Poids – Súly – الوزن (kg)	250	280	150
Material – Material – Malzeme – Материал – Matériau – Anyag – مادة	Stainless Steel – INOX– Paslanmaz Çelik – Нержавеющая сталь – INOX– Rozsdamentes acél – الفولاذ المقاوم للصدأ		





Contact Us



Phone

+90 - 222 236 08 02



Address

Eskişehir OSB 8. Cadde No:11
PO 26110 - Eskişehir/TURKIYE



Mobile & Whatssup

+90 - 532 722 02 78



Email

bilgi@ondermak.com.tr



www.ondermak.com.tr

