

Машина глазировочная



Описание:

Глазировочная машина позволяет глазировать натуральным шоколадом или шоколадом на заменителях. По желанию продукт можно глазировать полностью, верх, низ. Толщина покрытия дна продукта, боковых и верхних частей регулируется отдельно. Скорость движения ленты конвейера изменяется и регулируется при помощи частотного преобразователя.

Глазировочная машина, установка для покрытия глазурью доньшка, откалиброванная воздуходувка, слизывающий валик нижней части и прочее оборудование сконструировано таким образом, чтобы получить точную и однородную ширину покрытия по всему конвейеру.

Конструкция машины и комплектующих позволяет работать 24 часа 7 дней в неделю.

Установка может быть снабжена декораторным устройством для украшения поверхности продукта шоколадным узором, а также устройством для посыпки мелкими фракциями – орехами, воздушным рисом, кокосовой стружкой.

Технические характеристики:

Наименование	МГ-01	МГ-02	МГ-03	МГ-04
Установленная мощность	4,0 кВт	4,4 кВт	5,35 кВт	6,0 кВт
Номинальное напряжение	380 В	380 В	380 В	380 В

Производительность	расчетная	расчетная	расчетная	расчетная
Ширина сетки	320 мм	420 мм	620 мм	820 мм
Скорость движения сетки	0,6-4,2 мин.	0,6-4,2 мин.	0,6-4,2 мин.	0,6-4,2 мин.
Объем загрузочной емкости	28 л	32 л	48 л	64 л
Габаритные размеры	1520/865/1776	1520/965/1776	1520/1165/1776	1520/1365/1776
Масса	250 кг	300 кг	400 кг	500 кг
Опциональные возможности:				
Декоратор	+	+	+	+
Устройство посыпки	+	+	+	+
Выкатная ванна	+	+	+	+

**С уважением,
Компания ООО «ДИВо»**