

Машина глазировочная МГ-03.



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.

Дополнительные опции:

- Декоратор
- Устройство посыпки
- Выкатная ванна

Комплектующие глазировочных машин:

- Частотные преобразователи MITSUBISHI Япония,
- Мотор - редукторы MOTOVARIO и SIPI Италия,
- Измеритель-регулятор ТЕРМОДАТ Россия
- Глазливочная сетка про-ва Германии.
- Фурнитура про-ва Испания.

Комплект поставки:

- Машина глазировочная
- Технический паспорт
- Технические паспорта на комплектующие
- Гарантийный талон
- Упаковка

Технические характеристики:

Установленная мощность	5,35 кВт
Номинальное напряжение	380 В
Производительность	расчетная
Ширина сетки	620 мм
Скорость движения сетки	0,6-4,2 мин.
Объем загрузочной емкости	48 л
Габаритные размеры	1520/1165/1776
Масса	400 кг