

1.3 РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ШОКОЛАДА



- Резервуар для хранения шоколада изготовлен из нержавеющей стали марки 304.
- Резервуар для хранения шоколада обеспечивает хранение продукта, поддерживая постоянную температуру молотого шоколада или масла.
- Контроль температуры обеспечивается ПИД-регулятором с ПЛК или электронным термостатом.
- Контроль температуры шоколада осуществляется с сопротивлением благодаря водяной рубашке с подогревом с двойными стенками внутри резервуара.
- Благодаря насосу для перекачки шоколада в нужной модели производство можно автоматизировать.
- Сфера использования резервуара для хранения шоколада: Промышленные предприятия по производству шоколада; Средние предприятия по производству шоколада; Малые производители шоколада; Производители бутиков, пишманий, мастерских рахат-лукума, кондитерских изделий и тортов.

Код Машины	Емкость Резервуара	Скорость вращения (об/мин)	Мощность двигателя	Мощность нагрева	Общая мощность
НТМ 100	100 л	22.5	0.75 кВт	2.5 кВт	3.5 кВт
НТМ 500	500 л	22.5	1.1 кВт	5 кВт	6.5 кВт
НТМ 1000	1000 л	22.5	1.5 кВт	7.5 кВт	9.5 кВт
НТМ 2000	2000 л	22.5	2.2 кВт	7.5 кВт	10 кВт



ТРЕБОВАНИЯ ЭЛЕКТРО ПОДКЛЮЧЕНИЯ	МОЩНОСТЬ ГЛАВНОЙ МАШИНЫ: 3 кВт 15 кВт
НАПРЯЖЕНИЕ	400 В, ТРИФАЗА, 50 Гц;
PLC, СЕРВОДИГАТЕЛИ, СИСТЕМА ИНВЕРТОРОВ, ТЕРМОСТАТЫ	OMRON
ВЕС	500 - 5000 кг
ЦВЕТ	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ
РАЗМЕРЫ	ШИРИНА: 800 - 2000 мм x ДЛИНА: 1000 - 2500 мм x ВЫСОТА: 800 - 2200 мм