

2.11

МАШИНА ДЛЯ РОЗЛИВА ШОКОЛАДА COUVERTURE И GANACHE

- Машина для розлива шоколада выполняет розлив шоколада Couverture и Ganache в формы.
- Шоколадный продукт Couverture, используемый в производстве десертов, кондитерских изделий, мороженого, хлебобулочных изделий, в плитках 1500 гр, 2500 гр.
- Система контроля розлива шоколада выполняется различными способами: ВСАСЫВАНИЕ, ДАВЛЕНИЕ или, при желании, утанавливается сервосистема.
- Уровень шоколада в резервуаре контролируется датчиками.
- Конструкция машины позволяет легко обеспечить чистку машины, соблюдая необходимую гигиену
- Температура шоколада контролируется бункером для шоколада и резервуаром с двойными обшивкой.
- Машина подходит для пекарен, производителей шоколада и других кондитерских изделий пищевой промышленности.



Модель	Объём резервуара	Производительность	Вес розлива (в одну форму)	Общая мощность
BF - KGD - 1000 - 3000	100 л	6-11 ударов/мин	1000 гр-3000 гр	5 кВт

ТРЕБОВАНИЯ ЭЛЕКТРО ПОДКЛЮЧЕНИЯ	МОЩНОСТЬ ГЛАВНОЙ МАШИНЫ 5 кВт
НАПРЯЖЕНИЕ	400 В , ТРИФАЗА, 50 Гц;
СИСТЕМА ОБОГРЕВА	3000 Вт, НАГРЕВАТЕЛИ РЕГУЛИРУЮЩИЕСЯ ТЕРМОСТАТОМ
СИСТЕМА ПЛК	OMRON
ЕМКОСТЬ РЕЗЕРВУАРА	100 Л
ВЕС	1200 КГ
ЦВЕТ	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ
СЖАТЫЙ ВОЗДУХ	6 БАР 500 Л/МИН
РАЗМЕРЫ	ШИРИНА: 1000 ММ X ДЛИНА: 3500 ММ X ВЫСОТА: 1800 ММ
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ	ПЕРЕДВИЖНЫЕ КОЛЕСИКИ ИЛИ СИСТЕМА РЕГУЛИРУЮЩИХСЯ НОЖЕК
ВИБРАЦИОННЫЙ РАЗЛИВОЧНЫЙ СТОЛ	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ВИБРАЦИОННАЯ СИСТЕМА РОЗЛИВА