

РАЗМЕР ПРОДУКТА И СООТНОШЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА

• Машина VSCM500005

РАЗМЕР ПРОДУКТА	0-3 мм	3-5 мм	X > 5 мм
СООТНОШЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ПО РАЗМЕРАМ	10-20 %	70-80 %	5-10 %

• Машина VSCM500008

РАЗМЕР ПРОДУКТА	0-4 мм	4-8 мм	X > 8 мм
СООТНОШЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ПО РАЗМЕРАМ	10-20 %	70-80 %	5-10 %

• Машина VSCM500010

РАЗМЕР ПРОДУКТА	0-8 мм	8-12 мм	X > 12 мм
СООТНОШЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ПО РАЗМЕРАМ	%10-20	%70-80	%5-10

• Машина HSCM500005

РАЗМЕР ПРОДУКТА	0-3 мм	3-5 мм	X > 5 мм
СООТНОШЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ПО РАЗМЕРАМ	5-15 %	75-85 %	5-10 %

• Машина HSCM500008

РАЗМЕР ПРОДУКТА	0-4 мм	4-8 мм	X > 8 мм
СООТНОШЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ПО РАЗМЕРАМ	5-15 %	75-85 %	5-10 %

• Машина HSCM500010

РАЗМЕР ПРОДУКТА	0-8 мм	8-12 мм	X > 12 мм
СООТНОШЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ПО РАЗМЕРАМ	5-15 %	75-85 %	5-10 %

* Расчеты проведены в соответствии с оптимальной температурной, твердостью и рецепта шоколада.

* По желанию, проводится тестирование и более точный расчет производительности в зависимости от специфики производства клиента.



ТРЕБОВАНИЯ ЭЛЕКТРО ПОДКЛЮЧЕНИЯ	МОЩНОСТЬ ГЛАВНОЙ МАШИНЫ – 2.5 кВт
НАПРЯЖЕНИЕ	400 В, трифаза, 50 Гц
ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ ПУЛЬТА УПРАВЛЕНИЯ	24 В постоянного тока (VDC)
ВЕС	450 кг
ЦВЕТ	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ
РАЗМЕРЫ	ШИРИНА: 1150 мм X ДЛИНА 1600 мм X ВЫСОТА 1500 мм
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ	ПЕРЕДВИЖНЫЕ КОЛЕСИКИ или СИСТЕМА РЕГУЛИРУЮЩИХСЯ НОЖЕК
УСТРОЙСТВО ДЛЯ ПРОСЕИВАНИЯ	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ВИБРОЦИОННАЯ СИСТЕМА ПРОСЕИВАНИЯ

2.1 | МАШИНА ДЛЯ ДРОБЛЕНИЯ ШОКОЛАДНОЙ ГАЛЬКИ

- Машина для дробления Шоколадной гальки, может быть как горизонтальной так и вертикальной, и состоит из 2-частей.
- В Вертикальную Машину для производства шоколадной гальки шоколад Couverture или Ganache кладется в ручную.
- Горизонтальная машина обладает 2-мя аппаратами и может использоваться как в ручном режиме так и в автоматическом.
- На горизонтальной машине предусмотрен аппарат для рассеивания (разламывания) шоколада, который позволяет дробление шоколада автоматически. Аппарат рассеивания подключается на входе Охладителя (Охлаждающий Туннель) а Машина для дробления шоколадной гальки подключается к выходу Охладителя. Такое расположение с обеспечивает автоматическое дробление шоколадной гальки.
- Шоколадные блоки вручную сбрасываются в соответствующий канал измельчения на машине. Горизонтальная машина автоматически разбивает шоколадные блоки на дробилке.
- Процесс просеивания состоит из 2 видов просеивающих устройств, обеспечивая разделение шоколада на 3 или 4 группы.
- Более подробную информацию об устройстве для просеивания вы можете найти в отдельной соответствующей брошюре.
- Машина для Дробления Шоколадной Гальки идеально подходит для производителей кондитерских изделий, тортов и мороженого.

Модель Оборудования	Производительность	Тип Подпитки	Размеры продукта	Толщина шоколада
VSCM500005	95-205 кг/ч	Ручная	3-5 мм	3-4 мм
VSCM500008	205-305 кг/ч	Ручная	4-8 мм	4-6 мм
VSCM500010	305-410 кг/ч	Ручная	8-12 мм	6-8 мм
HSCM500005	95-350 кг/ч	Ручная и непрерывная	3-5 мм	3-4 мм
HSCM500008	205-520 кг/ч	Ручная и непрерывная	4-8 мм	4-6 мм
HSCM500010	305-695 кг/ч	Ручная и непрерывная	8-12 мм	6-8 мм

