

2.5

WIRE BELT CHOCOLATE COATING MACHINE



- Конвейер состоит из 3-х разделов.
- Разница моделей конвейера, на модели WBM 350 имеет конвейерную ленту из ПВХ в первом разделе.
- На модели WBM350-T в первом разделе конвейерная лента сетка.
- Во втором разделе продукт, проходящий подшоколадной ванной, покрывается шоколадом.
- На втором этапе, после того как нижняя часть шоколада, прошедшая через скребковое устройство, соскребается, воздух продувается воздухом одувкой, и шоколад отделяется сверху.
- Конвейер для покрытия совместим для работы с машиной ТМ 30.
- Конвейер для нанесения покрытия подходит для пекарен, кондитерских и небольших шоколадных предприятий, производителей рахат-лукума, драже и других пищевых предприятий.
- Конвейер для нанесения покрытия подходит для покрытия Печенья, Кексов, Вафель, Пахлав и других изделий.

Код Машины	Ширина сетки	Длина сетки	Вольтаж	Общая мощность
WBM350	350 мм	1750 мм	220 В	1.5 кВт
WBM350-T	350 мм	1750 мм	220 В	1.5 кВт

МОДЕЛЬ МАШИНЫ	WBM350 ; WBM350-T;
ТРЕБОВАНИЯ ЭЛЕКТРО ПОДКЛЮЧЕНИЯ	1.5 кВт
ПРОДУКТ ДЛЯ НАНЕСЕНИЯ	ШОКОЛАД
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	2 м / мин
НАПРЯЖЕНИЕ	220 В, номофаза, 50 Гц
ЦВЕТ	Нержавеющая сталь
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ	ТОРМОЗНАЯ СИСТЕМА КОЛЁС
ВЕС	≈ 75 kg
ТИП ПОДПИТКИ	Автоматическая подпитка подачей от машины для темперирования.