

3.1

ФАСОВОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ШОКОЛАДА COUVERTURE, GANACHE, PRALINE И ШОКОЛАДНОГО МАСЛА

- Фасовочная машина для шоколада предназначена для серийной и безостановочной фасовки таких продуктов как Couverture, Ganache, Praline, шоколадного масла и др.
- Фасовочная машина - это машина, в которой шоколадные изделия фасуются желаемым весом с помощью электронного тензодатчика после размещения механизма взвешивания.
- Фасовочная машина - это оборудование, которые обеспечивают удобство в упаковке и фасовке продуктов, где вес продуктов варьируется в широких пределах, обеспечивая автоматическую фасовку без погрешностей.
- Фасовочная машина оснащена электронной системой, при помощи которой производится точное взвешивание продукта.
- Память электронных весов работает по принципу «Рецептура», которая позволяет ввести около 16 данных. Введенные данные рецептов для разных продуктов и в разном весе позволяет производить фасовки без погрешности.
- Фасовочная машина идеально подходит для фасовки продуктов по пакетам, коробкам или банкам.
- На моделях где предусмотрен резервуар, на первом этапе производственного процесса для обеспечения однородной массы шоколада имеется термо контроллер.
- Весы и резервуар полностью произведен из нержавеющей стали, что обеспечивает легкую очистку и соблюдение необходимой гигиены.
- Необходимая консистенция шоколадной массы поддерживается при помощи контроля температуры установленной на резервуаре и трубопроводе с двойной обшивкой.
- Продукт прокачивается по трубопроводу при помощи дозатора (насоса), а избыток перекачивается обратно в резервуар.
- Фасовочная система состоит из 2-х клапанов. В то время как первый клапан обеспечивает быстрое наполнение продукта, а второй клапан обеспечивает точную регулировку веса наполнения продукта.
- Машины для взвешивания и розлива подходят для предприятий по производству шоколада, буттиков, кондитерских и предприятий по производству шоколадных продуктов среднего размера.



Код машины	Масса продукта	Производительность насоса	Емкость резервуара
WHFM - 0	500 гр - 20 кг	Нет насоса	Нет емкости
WHFM - 1	50 гр - 1000 гр	0,5 м³/ч	100 л
WHFM- 10	500 гр - 10 кг	1,5 м³/ч	100 л
WHFM- 20	500 гр - 20 кг	3 м³/ч	200 л
WHFM- 50	2 кг - 50 кг	3 м³/ч	200 л

ТРЕБОВАНИЯ ЭЛЕКТРО ПОДКЛЮЧЕНИЯ	МОЩНОСТЬ ГЛАВНОЙ МАШИНЫ: 1,5 - 7,5 кВт
НАПРЯЖЕНИЕ	400 В, ТРИФАЗА, 50 Гц
СИСТЕМА ОБОГРЕВА	3000 ВТ, КОНТРОЛЬ НАГРЕВАТЕЛЯ ТЕРМОСТАТОМ.
ЕМКОСТЬ РЕЗЕРВУАРА	100 л - 200 л
ВЕС	1200 КГ
ЦВЕТ	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ
РАСХОД СЖАТОГО ВОЗДУХА	6 БАР 500 Л/МИН
РАЗМЕРЫ	ШИРИНА: 1000 ММ X ДЛИНА: 1500 ММ X ВЫСОТА: 2000 ММ
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ	ПЕРЕДВИЖНЫЕ КОЛЕСИКИ ИЛИ СИСТЕМА РЕГУЛИРУЮЩИХСЯ НОЖЕК