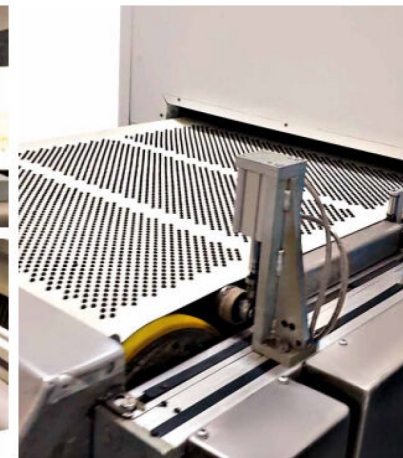


2.9 | МАШИНА ДЛЯ ШОКОЛАДНЫХ КАПЕЛЬ CALLET



- Машина производит продукт в виде капель и каллета.
- Продукт является популярным для производства кондитерских изделий, мороженого и хлебобулочных изделий и т.д.
- Управление производством осуществляется с помощью сервосистемы.
- Количество продуктов варьируется от 0,1 гр до 2 гр.
- Уровень шоколада в резервуаре контролируется датчиком.
- 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.

од машины	Ширина Депозитор	Скорость Депозитор (ударов/мин)
CDM600	600 мм	12 - 15
CDM800	800 мм	12 - 15
CDM1200	1200 мм	12 - 15



ТРЕБОВАНИЯ ЭЛЕКТРО ПОДКЛЮЧЕНИЯ	МОЩНОСТЬ ГЛАВНОЙ МАШИНЫ: 4 кВт
НАПРЯЖЕНИЕ	400 В , ТРИФАЗА, 50 Гц;
СИСТЕМА ПЛК, СЕРВО ДВИГАТЕЛИ, ИНВЕРТОРЫ	OMRON
ЕМКОСТЬ РЕЗЕРВУАРА	100 л - 200 л
ВЕС	700 кг - 1200 кг
ЦВЕТ	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ
РАЗМЕРЫ	ШИРИНА: 1000 мм X ДЛИНА: 1200 мм X ВЫСОТА: 800 мм