



Код машины	Ширина ленты	Длина ленты	Объём ёмкости	Скорость ленты
СЕМ 600	600 мм	1800 мм	100 л	30-150 см/мин
СЕМ 800	800 мм	1800 мм	100 л	30-150 см/мин
СЕМ 1200	1200 мм	1800 мм	200 л	30-150 см/мин

2.8 ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗИРОВОЧНАЯ МАШИНА



- Изделия в шоколадной глазировочной машине покрывают шоколадом, пропуская их через ванну с шоколадом.
- Шоколадная глазировочная машина используется для нанесения шоколадной глазури для вафель, рахат-лукума, тортов и т. д.
- В резервуаре предусмотрен контроль температуры шоколадной глазури.
- Изделия проходящие по ленте, проходят под шоколадной ванной, которая обеспечивает глазирование изделий.
- После процесса глазирования изделия проходят по вибрационному столу, что позволяет избавиться от излишков шоколада, посредством вибрации и соскабливания.
- На последнем этапе происходит процесс нанесения рисунка при помощи воздуха. Воздуху так же способствует избавлению от излтков, оставшийся на изделиях.
- Шоколадная глазировочная машина подходит для пекарен, кондитерских и небольших шоколадных предприятий, производителей рахат-лукумов, драже, конфет, и других предприятий пищевой промышленности.
- Глазировочная машина подходит для покрытия печенья, вафель, кексов, тортов и других кондитерских изделий.

ТРЕБОВАНИЯ ЭЛЕКТРО ПОДКЛЮЧЕНИЯ	МОЩНОСТЬ ГЛАВНОЙ МАШИНЫ: 1.1 - 4 кВт
НАПРЯЖЕНИЕ	400 В, ТРИФАЗА, 50 Гц
СИСТЕМА ИНВЕРТОРА	OMRON
ЕМКОСТЬ РЕЗЕРВУАРА	100 л - 200 л
ВЕС	700 кг - 1200 кг
ЦВЕТ	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ
РАЗМЕРЫ	ШИРИНА: 1000 мм X ДЛИНА: 2000 мм X ВЫСОТА: 2000 мм
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ	СИСТЕМА РЕГУЛИРУЮЩИХСЯ НОЖЕК