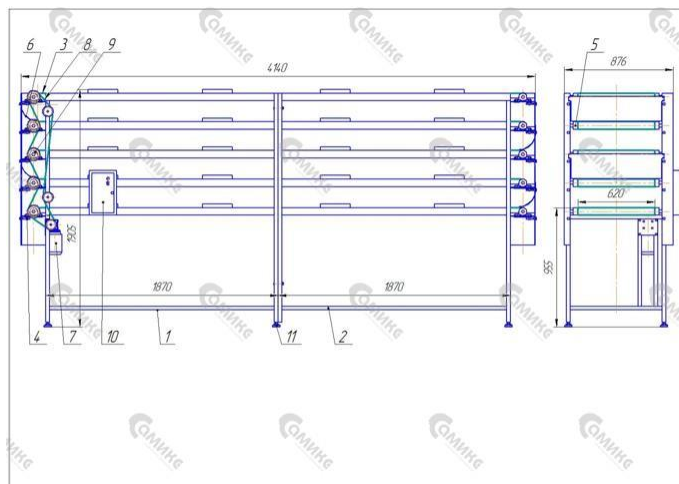


Конвейер многоуровневый охлаждающий КМО-01-5



Конвейер предназначен для охлаждения кондитерских изделий после выпечки до температуры окружающей среды. Охлаждение происходит естественным путем, что делает продукцию соответствующей стандартам качества. Конвейер позволяет соблюдать условия охлаждения в ограниченном по длине помещении. Конвейер применяется на предприятиях кондитерской промышленности в составе технологических линий.

Конвейер изготавливается 3-х, 5-ти, 7-ми уровневые, ширина ленты 600,900 мм на ленте или на сетке.

Состав изделия:

- рама,
- рама,
- лента транспортера,
- устройство натяжное,
- ролики транспортера,
- склизи межуровневые,
- мотор-редуктор,
- цепь приводная,
- звездочки приводные,
- пульт управления, опоры регулируемые

Комплект поставки:

- Конвейер многоуровневый охлаждающий, 1 шт.
- Руководство по эксплуатации, 1 шт.
- Паспорт на преобразователь частоты, 1 шт.
- Паспорт на мотор – редуктор, 1 шт.

Технические характеристики:

Потребляемая мощность	0,55 кВт
Регулирование скорости движения ленты	бесступенчатое
Скорость движения ленты, м/мин.	0,2...7,5 м/мин
Производительность, кг/час	расчетная
Ширина ленты транспортера	620мм
Габаритные размеры, длина/ширина /высота	4140/876/1905 мм