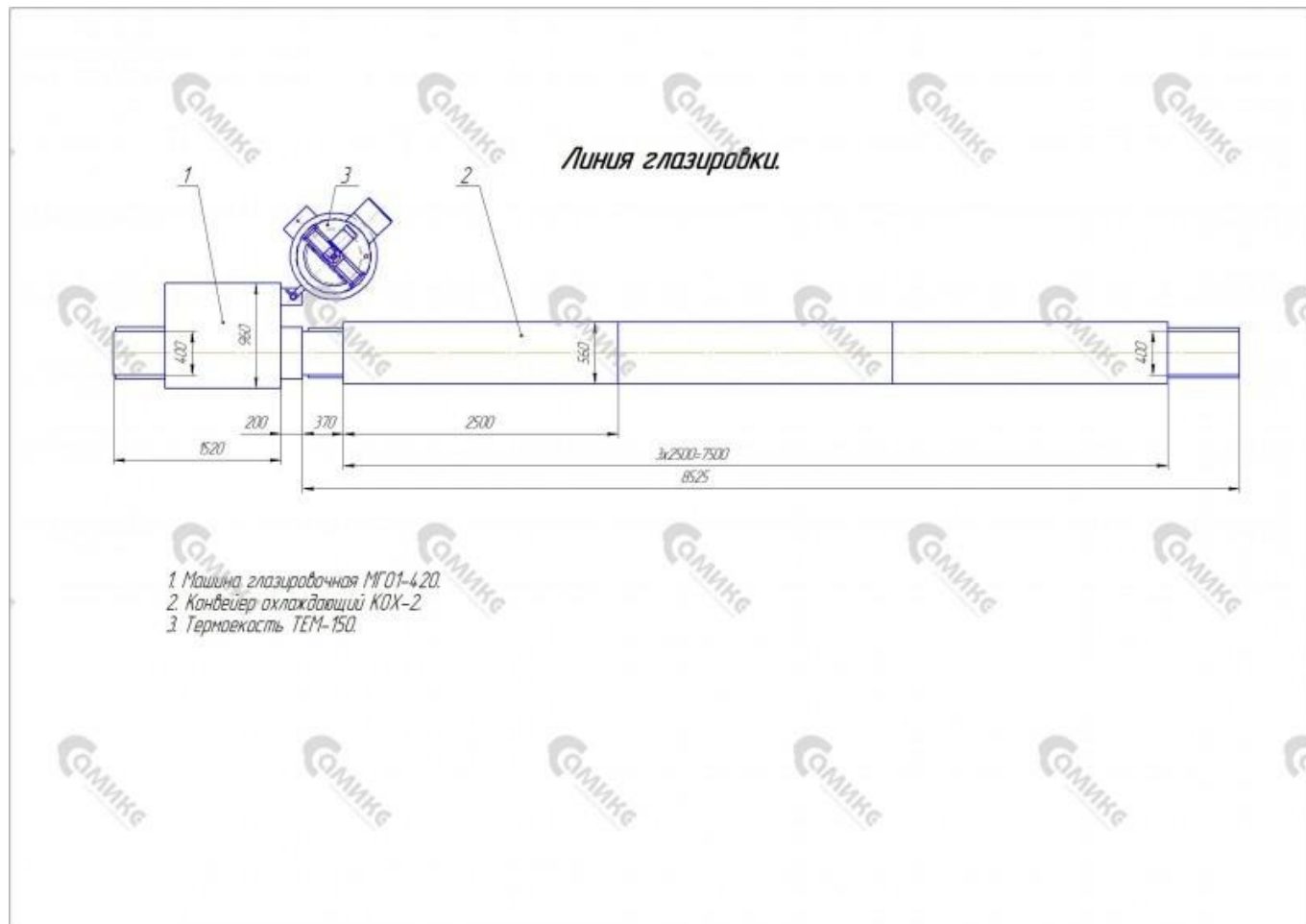


Линия для глазирования кондитерских изделий.



Линия предназначена для глазирования и декорирования шоколадной глазурью кондитерских изделий (конфет, печенья, зефира, вафель, мармелада)

Линия для глазирования позволяет глазировать натуральным шоколадом или шоколадом на заменителях.

По желанию продукт можно глазировать полностью, верх, низ. Толщина покрытия дна продукта, боковых и верхних частей регулируется отдельно.

Скорость движения ленты конвейера изменяется и регулируется при помощи частотного преобразователя.

На глазировочных линиях используются импортные комплектующие :

- Частотные преобразователи MITSUBISHI Япония,
- Мотор - редукторы MOTOVARIO и SITI Италия,
- Измеритель-регулятор ТЕРМОДАТ Россия
- Глазливочная сетка про-ва Германии.
- Фурнитура про-ва Испания.

Комплектация :

- Машина глазировочная
- Тоннель охлаждающий
- Темперирующий котел
- Технический паспорт
- Технические паспорта на комплектующие
- Гарантийный талон
- Упаковка

Состав линии:

- Глазировочная машина ,
- Охлаждающий тоннель ,
- Темперирующий котел ,
- Дополнительно- устройство декорирования.