

Коммерческое предложение

Линия глазирования

• Описание

Линия глазировки кондитерских изделий – это полностью автоматизированное оборудование, выполненное с учетом новейших технических разработок. Данный комплекс управляется современным PLC контроллером при помощи сенсорного жидкокристаллического дисплея. Благодаря высокой автоматизации процесс глазирование шоколадом производится быстро и требует минимум обслуживающего персонала. Глазировочное оборудование изготовлено из нержавеющей стали, что обеспечивает износостойкость и длительный срок эксплуатации.

Процесс покрытия кондитерских изделий шоколадом на глазировочной линии следующий. Вначале продукция с подводящего транспортера поступает на сетку глазировочной машины. Здесь из разливочной головки на нее подается жидкая глазурь, равномерно покрывающая верх изделий. Следующий этап – покрытие донешек при помощи специального вращающегося барабана. После полного покрытия происходит переход на вибрирующее устройство с одновременным обдувом. Здесь удаляются излишки глазури и формируются декоративные «ребешки» на поверхности изделий. На последнем этапе промежуточные валики подмазывают низ изделия шоколадом, а затем, при сходе готовой продукции с сетки, концевые валики заглаживают низ и удаляют «хвосты» из глазури. После этого в холодильном туннеле производится охлаждение готового продукта.

• Назначение

Для покрытия кондитерских изделий шоколадом.

Купить линию глазировки кондитерских изделий в компании «ЕвроПакТрейд» можно по приемлемой цене. Поэтому данное оборудование доступно как для масштабных производств, так и средних и развивающихся компаний.



Цена - 3895000.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд