

Линия глазирования кондитерских изделий с шириной конвейера-400 — 800 мм



Ташкент, Узбекистан

В емкость загружают шоколадную глазурь и при необходимости нужные добавки. В емкости происходит прогрев полуфабриката шоколадной глазури до заданной температуры. При достижении заданной температуры, шоколадную глазурь подают с помощью насоса в глазировочную ванночку. По мере заполнения ванночки глазурью, открывают заслонку и регулируют зазор таким образом, чтобы струя глазури была ровной и вытекала без разрывов. На малый транспортер укладывают глазируемую продукцию и включают конвейер. Продукция поступает на большой конвейер в зону глазирования. Проходя по конвейеру, продукция поступает в зону обдува для снятия лишней глазури сверху. Регулируя частоту вращения вентилятора, можно изменять количество глазури, остающейся на поверхности изделий. По окончании обдува продукция проходит два сглаживающих вала для снятия лишней глазури снизу и одновременного заглаживания нижней части продукции. Затем продукция поступает на охлаждение.

Конвейер приводится в движение электродвигателем и редуктором, для плавного изменения скорости используется частотно-регулируемый привод. На конвейер с левой стороны машины укладывается продукция для охлаждения и поступает в зону работы воздухоохладителя. Охлажденные изделия подаются конвейером на стол сбора готовой продукции. Объем подачи охлажденного воздуха регулируется с помощью дистанционного управления с использованием микропроцессора (вывод температуры в камере, рабочего состояния агрегата, причин сбоев. Задание требуемой температуры в камере, параметров оттайки и других параметров работы компрессорно — конденсаторного блока). Нужная температура внутри камеры охлаждения достигается с помощью рециркуляции охлажденного воздуха.

Цена: **10 000 \$**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: --

Максим Куницын

+79674431308

Россия, Пенза, ул. Каракозова,
д.33