машина ENROMAT® B6

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ
+7 (495) 258-80-83
БЕСПЛАТНЫЙ ЗВОНОК
8 800 350-70-37
ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС В МОСКВЕ
УЛ. ГИЛЯРОВСКОГО, ДОМ 51
РАБОТАЕМ В БУДНИ С 9 ДО 18
ZAKAZ@ESKOMP.RU

Описание Глазировочная машина ENROMAT® B6

ENROMAT® B6 сочетает в себе производственную эффективность, привлекательную цену и высокие стандарты качества SOLLICH. Предназначена для глазирования шоколадом или жировой глазурью, обеспечивая максимальную гигиеничность и превосходные результаты.

Ключевые преимущества:

- **Полностью из нержавеющей стали** (как и модель M6)
- **Гигиеничная конструкция** для легкой очистки
- **Подача шоколада** по технологии циркуляционного темперирования **Turbotemper®e**

Характеристики Глазировочная машина ENROMAT® B6

Технические характеристики:
- **Рабочая ширина:** 820–1400 мм
- **Скорость работы:** до ~6 м/мин

Особенности:
- **Гигиеничное исполнение** (sanitary design)
- **Внешний температурный контроль** шоколада
- **Щадящая циркуляция массы** с регулируемым насосом Sollich
- **Равномерное донное покрытие** с частотным контролем валика
- **Двойная завесная станция** с воспроизводимыми параметрами
- **Система обдува** (±1% отклонение по ширине)
- **Патентованный Detailer** без ремней

Тип смены	Время	Особенности
Стандартная	Минимальное	Легкая реализация благодаря конструкции
С очисткой водой	Опционально	Для машин с внешним температурным контролем
Система «wheel-in/wheel-out» (патент)	**5 минут**	Смена одним оператором
Тандем-система	Мгновенно	Две машины в линии для быстрого переключения

© 2012-2025, ЭСКО
Контрольно измерительные приборы и оборудование