



ТД «ЭСКО»
Точные измерения
— наша профессия!

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 Глазиривочная 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 Глазиривочная 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 ($\pm 1\%$ 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

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ
+7 (495) 258-80-83