



ТД «ЭСКО»
Точные измерения
— наша профессия!

машина Minicoater MC

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 Minicoater MC

MINICOATER MC — это результат более чем 50 лет опыта в разработке компактных машин для глазирования шоколадом, с рабочей шириной 320–420 мм. Благодаря интегрированной системе MINITEMPER® TURBO, эта универсальная машина модульной конструкции идеально подходит для работы с небольшими производственными партиями.

MINICOATER MC эффективно функционирует даже в ограниченном пространстве, обеспечивая высокую производительность при минимальных требованиях к площади. Программируемые параметры гарантируют стабильно высокое качество продукции, сохраняя точность и воспроизводимость процесса.

В основе оборудования лежит инновационная система Minitemper® Turbo. Эта запатентованная технология темперирования обеспечивает превосходные характеристики готовой продукции: характерный "хруст", безупречный блеск и длительную сохранность.

Характеристики Глазиривочная машина Minicoater MC

Особенности:

- Простота эксплуатации и очистки
- Оптимальная воспроизводимость результатов глазирования с точной настройкой параметров
- Модульная конструкция
- Встроенный Minitemper® Turbo типа MT
- Процессная технология основана на нескольких патентах Sollich
- Встроенная станция просеивания с удобным доступом

Технические характеристики:

- Рабочая ширина: от 320 до 420 мм
- Длина машины: 0,8 м

Комплектация Глазиривочная машина Minicoater MC

- **Роликовая завеса (Roller Curtain Trough):**
Может использоваться вместо стандартной завесы.
- **Устройство для полосового покрытия (Strip Coating Device):**
Предназначено для частичного покрытия изделий.
- **Прижимной ролик (Hold-down Roller):**
Обеспечивает равномерное "полупокрытие" (нижнее и боковое покрытие).
- **Прижимное устройство сетчатого конвейера (Wire Belt Hold-down Device):**
Используется для полного покрытия (например, вафель или сэндвич-продуктов).
- **Устройство переворачивания печенья (Biscuit Turning Device):**
Применяется для переворачивания изделий с нижним покрытием.
- **Роликовый стол (Roller Bed):**
Позволяет создавать очень тонкие нижние покрытия.