



ТД «ЭСКО»
Точные измерения
— наша профессия!

машина Caramat®

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 Caramat®

Глазиривочная машина Caramat® от SOLLICH предназначена для глазирования печений, вафель и других кондитерских изделий, устойчивых к температурам. Запатентованная система покрытия CARAMAT® обеспечивает эффективное производство при максимальных санитарных условиях. Это идеальная техника для нанесения карамельного покрытия с постоянной вязкостью и надежным режимом непрерывной работы.

Особенности:

- Санитарная конструкция для максимальной гигиеничности
- Полностью выполнена из нержавеющей стали, подходит для влажной очистки
- Нагрев осуществляется с помощью пара
- Подача с проволоочной ленты в наклонном исполнении, что позволяет обеспечивать удобный доступ
- Продукты с карамельным покрытием могут быть посыпаны сверху или со всех сторон

Характеристики Глазиривочная машина Caramat®

Технические характеристики:

- Рабочая ширина [мм]: 620 до 1600
- Длина [м]: 1,51

Смена массы

В дополнение к стандартной смене массы с минимальным смешиванием масс, которая легко осуществляется благодаря конструкции, мы предлагаем следующие решения для специальных требований:

- **Смена массы с очисткой**
Все глазиривочные машины SOLLICH с внешним температурным контролем могут быть опционально оснащены системой для очистки водой.
- **Система "wheel-in/wheel-out"** (запатентованная)
Это самая быстрая процедура смены массы, позволяющая выполнить замену массы за всего 5 минут с одним оператором.
- **Система "Tandem"**
Если нет места для выдвигания одной машины вбок, наилучшим решением будет установка двух глазиривочных машин последовательно, что позволит менять массы как можно быстрее.

© 2012-2025, ЭСКО
Контрольно измерительные
приборы и оборудование

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ
+7 (495) 258-80-83