



ТД «ЭСКО»
Точные измерения
— наша профессия!

машина Fondamat®

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 Fondamat®

Глазиривочная машина FONDAMAT® от SOLLICH разработана для покрытия холодными и горячими сахарными глазурями, фундуком, композитными и желевыми массами. С помощью запатентованной системы "wheel-in/wheel-out" смена массы может быть выполнена одним человеком всего за 5 минут.

Печенья, торты или фрукты могут быть полностью или частично покрыты (только верхнее покрытие). В комбинации с одним из эффективных сушильных туннелей, Fondamat® обеспечит идеальное качество конечного продукта. Наши машины для многоцветных глазурей, которые наносят два или три разных цвета одновременно, уникальны.

Особенности:

- Санитарная конструкция для максимальной гигиеничности
- Полностью выполнена из нержавеющей стали, подходит для влажной очистки
- Подача с проволоочной ленты в наклонном исполнении, что позволяет обеспечивать удобный доступ

Характеристики Глазиривочная машина Fondamat®

Технические характеристики:

- Рабочая ширина [мм]: 420 до 1300
- 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 выдвижения одной машины вбок, наилучшим решением будет установка двух глазиривочных машин последовательно, что позволит менять массы как можно быстрее.

Комплектация Глазиривочная машина Fondamat®

Дополнительные устройства:

- **Ролики для нанесения нижнего покрытия**
Ролики для нанесения нижнего покрытия позволяют получать очень тонкие нижние покрытия.
- **Устройство для мойки проволоочной ленты**
Рекомендуется для продуктов на сахарной основе, чтобы проволоочная лента оставалась чистой во время производства.
- **Устройство для переворота полуглазириванных продуктов**
Это устройство используется для переворота нижнезаглазириванных продуктов.
- **Система измерения влажности и инъекции пара**
Система позволяет автоматически поддерживать постоянное содержание воды в глазурах.
- **Сушильный туннель**
В то время как жирные глазури твердеют при охлаждении в охладительном туннеле Thermo-Flow®+, сахарные глазури с высоким содержанием воды требуют процесса сушки после покрытия.