



ТД «ЭСКО»
Точные измерения
— наша профессия!

машина ENROMAT® M6 DAIRY

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® M6 DAIRY

Гигиеничное решение для молочных продуктов и частой ручной мойки

ENROMAT® M6 DAIRY — специализированная версия для производств с повышенными требованиями к чистоте. Конструкция с минимальным количеством деталей позволяет проводить **быструю разборку без инструментов** для ежедневной санитарной обработки.

Ключевые особенности:

- **Упрощенная конструкция** — на 30% меньше компонентов по сравнению со стандартной M6
- **Быстрая разборка** — все элементы снимаются вручную за минуты
- **Гигиеничный дизайн** — отсутствие "мертвых зон" для скопления массы
- **Мобильность** — машину можно откатить от линии для мойки

Преимущества для молочного производства:

- **Соответствие HACCP** — идеально для молочного шоколада, йогуртовых покрытий
- **Время мойки** сокращено на 50% vs стандартные энроберы
- **Сервисная тележка** в комплекте — для удобства очистки снятых узлов

Идеально для:

- Молочного шоколада
- Йогуртовых и творожных покрытий
- Продуктов с коротким сроком хранения

Характеристики Глазировочная машина ENROMAT® M6 DAIRY

Параметр	Значение
Рабочая ширина	820–1400 мм
Длина	1,95–2,40 м
Режимы работы	Прямая подача шоколада или компаунда
Особенности	Полная рециркуляция глазури

Варианты смены глазури:

- 1 **Стандартная** — минимальное смешивание рецептур
- 2 **"Wheel-in/wheel-out"** (патент) — замена за **5 минут**
- 3 **Тандем-решение** — для линий с двумя видами покрытий

Комплектация Глазировочная машина ENROMAT® M6 DAIRY

- **Роликовая завесная ванна** — для равномерного распределения
- **Устройство полосового нанесения** — локальное покрытие
- **Система переворота** — для двустороннего глазирования