



ТД «ЭСКО»  
Точные измерения  
— наша профессия!

## Темперирования шоколада Minitemper® Turbo

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](mailto:ZAKAZ@ESKOMP.RU)



### Описание Глазиривочная машина SOLLICH BM 6 / BT 6

Машина для нижнего глазирования SOLLICH BM 6 / BT 6 доступна с интегрированным или внешним блоком темперирования для чистого нижнего покрытия либо для предварительного нижнего покрытия с последующим полным глазированием.

Хотите узнать больше? Расскажите нам о ваших производственных задачах — мы будем рады проконсультировать вас.

Эта машина для нижнего глазирования отличается равномерной толщиной покрытия, стабильным контролем температуры и простотой эксплуатации.

Она выпускается с встроенной системой турбо-обработки шоколадной массы (тип BT 6) или с внешним температурным управлением (тип BM 6) и соответствует высоким стандартам SOLLICH по качеству, гигиене и удобству обслуживания.

### Характеристики Глазиривочная машина SOLLICH BM 6 / BT 6

#### Особенности:

- Удобство в эксплуатации и очистке
- Патентованная система нижнего глазирования с встречноповорачивающимся валиком
- Равномерная текстура нижнего покрытия благодаря регулируемому слизывающему валику
- Патентованная система удаления излишков шоколада без использования лент

#### Технические характеристики:

- Рабочая ширина [мм]: от 620 до 1300
- Длина [м]: 0,95

### Комплектация Глазиривочная машина SOLLICH BM 6 / BT 6

#### 1 Устройство для переворачивания печенья

Используется для переворачивания изделий после нижнего глазирования.

#### 2 Прижимной ролик

Позволяет производить равномерное "полу-глазирование" (покрытие низа и боков изделия).

#### 3 Роликовая опора

Обеспечивает производство очень тонких нижних покрытий.

© 2012-2025, ЭСКО  
Контрольно измерительные  
приборы и оборудование

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ  
+7 (495) 258-80-83