



ТД «ЭСКО»
Точные измерения
— наша профессия!

Система глазирования Sollcotop®

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ

+7 (495) 258-80-83

БЕСПЛАТНЫЙ ЗВОНОК

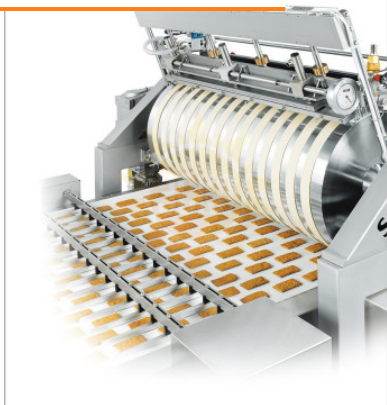
8 800 350-70-37

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС В МОСКВЕ

ул. ГИЛЯРОВСКОГО, ДОМ 51

РАБОТАЕМ В БУДНИ С 9 ДО 18

ZAKAZ@ESKOMP.RU



Си
гле
Си
гле

Описание Система глазирования Sollcotop®

Система SOLLCOTOP® специализируется на глазировании жидкими массами, такими как шоколад, компаунд, карамель и горячие или холодные сахарные глазури. Она отличается отличной точностью нанесения слоя глазури и легкостью смены массы. Хотите узнать больше? Мы с радостью вас проконсультируем. Система глазировки Sollcotop® — это новый и предпочтительный способ нанесения верхнего и полосового покрытия на ваши продукты. Легкая и быстрая смена глазурей и отсутствие необходимости в обслуживании обеспечивают максимальную доступность машины.

Технические характеристики:

- Точно откалиброванная толщина глазирования дает очень точный вес глазури
- Отсутствие загрязнения основания продукта с материалом для покрытий
- Обслуживание и прерывание свободной деятельности
- Там нет проволоочной ленты, как в случае с шоколадными глазировками
- Легкое и быстрое изменение материала без требующей много времени чистки машины
- Если речь идет о шоколадном покрытии, вам требуется tempering машина мощностью, равной только тому, что вы используете
- Низкая стоимость инвестирования
- Низкий спрос на энергию по эффективной технологии с использованием энергосберегающих компонентов (например, двигатели IE3)

Характеристики Система глазирования Sollcotop®

Технические характеристики

- Рабочая ширина [мм]: 400 до 1800
- Рабочая скорость [м/мин]: до примерно 12,0

© 2012-2025, ЭСКО
Контрольно измерительные
приборы и оборудование

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ
+7 (495) 258-80-83