

Линия глазирования шоколадом Гусу из Китая (skype: li.faina)



Київ, Україна

Глазировочная машина предназначена для покрытия шоколадной массой различной толщины покрытия корпусов конфет, вафель, печенья, зефира, пастилы и других кондитерских изделий: со всех сторон, только сверху, только снизу. Производство машин основано на многолетнем опыте и отличается проверенными на практике решениями. Технология глазирования обеспечивает равномерный слой глазури, блестящий вид, длительный срок хранения.

Предлагаем глазировочные машины с шириной рабочего полотна 600/800/900/1000/1200 мм.

Эта глазировочная машина может производить шоколадные изделия с всем покрытием и наполовину покрытием. Толщина покрытия контролируется скоростью вращения вентилятора и вибрации.

Пищевой PU конвейерная лента имеет автоматическое устройство коррекции и вся линия управляется PLC.

Длина всей глазировочной линии может быть регулирована в соответствии с требованиями заказчика.

Комбинаторные механизмы

Установлен автоматический механизм подачи, который может уменьшить эксплуатационные штабы для повышения эффективности производства.

Шаблонная машина украшения, которые могут сделать разноцветные кривые образцы с покрытием на поверхности, чтобы улучшить уровень продукта

разбрасыватель материалов, который может распространить измельченный арахис, кунжут или другие орехи гранулы на поверхности шоколада, чтобы усилить ароматы.

Price: Договірна

Тип оголошення:
Продам, продаж, продаю

Торг: --

Ли Фаина

(+998 95) 193 99 33