

Установка темперирования и подачи глазури



Установка применяется в кондитерском производстве для подачи глазури в [установку нанесения покрытий ГМ-2](#) в составе [линии производства шоколадных конфет](#).

Установка состоит из двух [смесителей МТ-200](#) - термостатированных емкостей объемом по 250 л, оборудованных мешалками и водонагревателями, насосной установки для перекачивания глазури, обогреваемого трубопровода подачи глазури из емкостей в глазировочную машину и водогрейной станции с насосом, подающим нагретую воду в рубашку трубопровода подачи глазури. Перемешивание глазури в емкостях производится непрерывно, заданная температура глазури в емкостях и трубопроводе поддерживается автоматически, а подача глазури в глазировочную машину.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ установки подачи глазури.

Объем глазури в двух ёмкостях, л	500
Установленная мощность, кВт	13,1
Общая мощность нагревателей, кВт	9,6
Частота колебаний, мин ⁻¹	1400
Длина трубопровода подачи глазури, м	7,5



630032, г. Новосибирск, ул. Станционная, 2а
т/ф. (383) 240-90-06 (многоканальный)
т. 353-10-27, 353-66-33
E-mail: info@prodselmash.ru
www.prodselmash.ru

Габаритные размеры (без трубопровода подачи глазури) ДхШхВ, мм
--

3500x1300x1200
