



ЛИНИЯ ДЛЯ ГЛАЗИРОВАНИЯ И ДЕКОРИРОВАНИЯ **ZETA 400 LN**



Описание оборудования

- Линия предназначена для автоматизации процесса глазирование кондитерских изделий шоколадной глазурью на предприятиях пищевой промышленности.
- Глазиривочная машина позволяет наносить глазурь различной толщины покрытия.
- Глазиривочная машина оснащена дежой для глазури емкостью 60 кг с мешалкой для перемешивания глазури (обогрев дежи водяная рубашка с помощью Электра тэнов), диффузором глазури с регулировкой толщины слоя глазури.
- Технология глазирования обеспечивает равномерный слой глазури, глянцевый вид, а так же длительный срок хранения.
- Нанесение равномерного слоя глазури производится с помощью лопастного нерж. насоса и обдува, создающего оптимальный поток воздуха.
- За снятия лишней глазури снизу и сглаживания отвечает хвостовой валик. (для снятия лишней глазури снизу и одновременного заглаживания нижней части продукции).
- При глазировании изделие покрывается глазурью полностью (верх и низ) или частично (только верх или только низ).
- При декорировании на верх изделия наносится рисунок, а низ глазируется полностью, либо только наносится рисунок на верх изделия.
- Задание температуры, контроль и поддержание обеспечивается электронным регулятором температуры с помощью программного обеспечения.
- Для плавного изменения объёма глазури, подаваемого для глазирования, для регулирования скорости движения сетчатого транспортёра используется частотно-регулируемый привод.
- Глазиривочная линия может комплектоваться; баком для плавки шоколадной глазури и декоратором.
- Глазиривочный транспортер - съемный, что обеспечивает 100% доступ к ванне для быстрой смены глазури. Транспортерной оснащен лентой-сеткой из нерж. стали шириной 425 см, встряхивателем ленты-сетки.
- Производительность линии при загрузке предварительно растопленной глазурью может достигать 250 кг готовой продукции в час.
- Все компоненты машины (обогрев дежи роспуска, мешалка глазури, подача глазури из диффузора, обдув изделий, транспортерная лента-сетка) легко управляются с панели управления.
- Все детали машины изготовлены из нержавеющей стали марки AISI 304 и пищевого пластика.

Технические характеристики

Производительность - до 250, кг/ч

Ширина транспортера - 420, мм

Габаритные размеры:

Высота – 1500 мм.

Длина – 5100 мм.

Глубина – 1200 мм.

Вес - 640 кг

Напряжение - 380 ВВ / 50 Гц

Уст. Мощность - 10 кВт



Технические преимущества

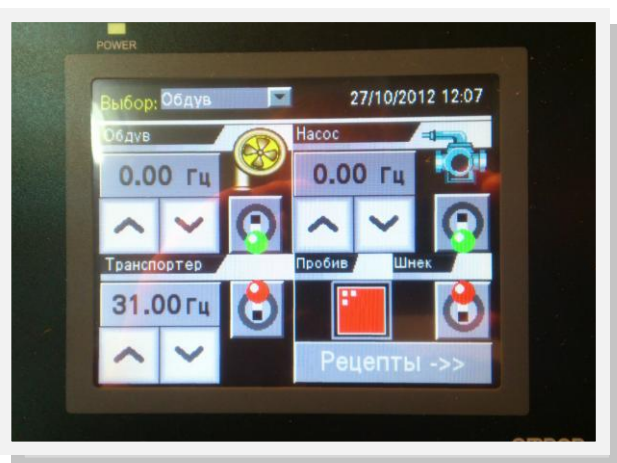
- **Съемный транспортер TR 400 для глазирования и декорирования (хвостовик + встряска).**

На все крутящие валы установлены нержавеющие закрытые подшипники.



- **Сенсорное программирование и управление машиной с памятью до 90 программ**
Электрика фирмы Omron контроллер, электропит управления.

Сенсорный дисплей типа
„touch screen”
с программой на русском языке



машины (включения насоса).

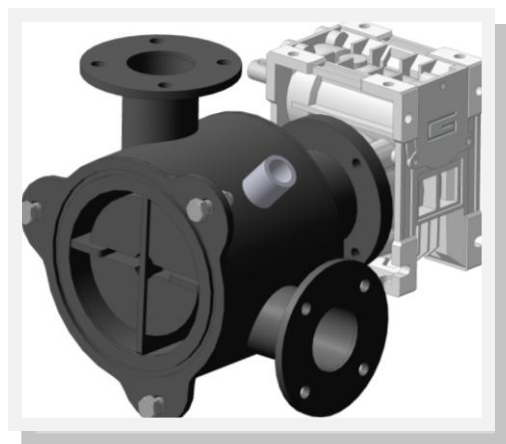
Данная программа позволяет не сливать шоколад на
ночную или кратковременную остановку машины

- **Лопастной насос высокого давления.**



Программа ночной режим

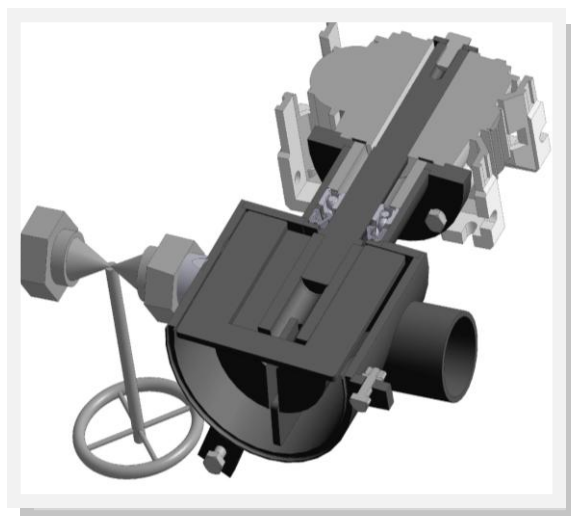
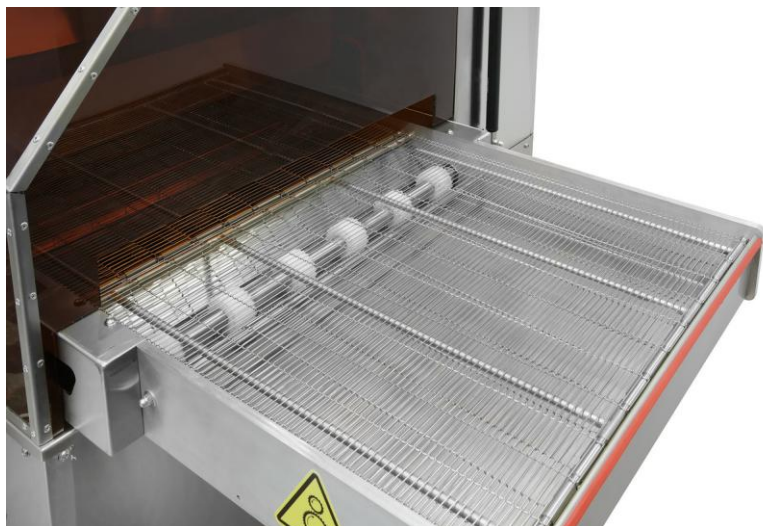
позволяет поддерживать заданную температуру
плавления шоколада с заданным интервалом
перемешивания (включения мешалки) и с заданным
интервалом
прокачки
шоколада по
трубопроводу



Высокопроизводительный лопастной насос разработан нашими инженерами. Эта новая версия насосов, которая позволяет работать с любыми массами, помадками, шоколадной глазурью, с шоколадом.

Насос подогревается, регулируется по скорости подачи. Ротор крутится на нержавеющей закрытых подшипниках. Привод насоса Motive Италия.

Кожух из монолитного поликарбоната 6мм.



Кожух выдерживает выстрел с пистолета, кожух оснащен гидра компенсаторами, которые позволяют с небольшим усилием поднимать или закрывать кожух.

Дополнительные опции

- Бак для плавки шоколада и шоколадной глазури Z60ET**

Бак для плавки серии Z предназначены для плавки и поддержания в расплавленном состоянии не большого объема продукта и последующей перегрузки или перекачки в глазировочные или темперующие машины.



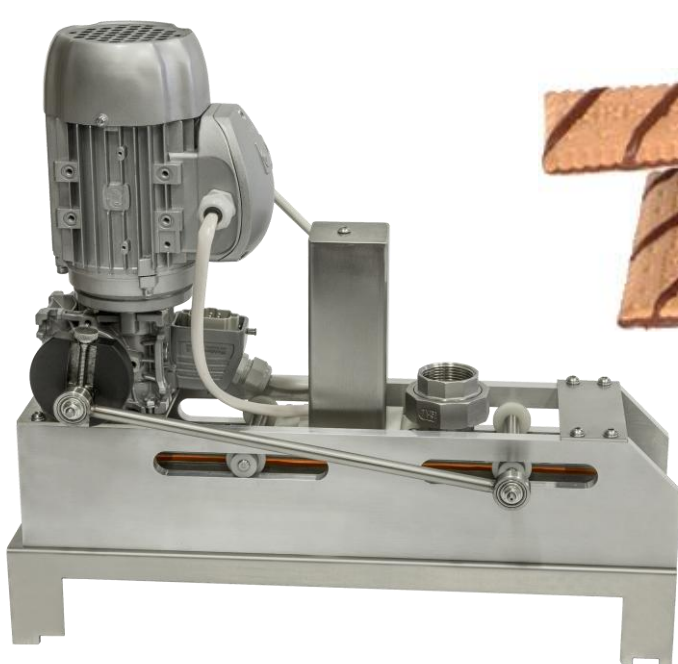
Технические характеристики Бак Z60ET

Габаритные размеры
Установленная мощность
Объем дежи
Объем расплавленной глазури
Вес
Время разогрева глазури
Объем заливной рубашки

550x800x950 мм.
Z60ET –3 кВт.
80 л.
60 кг.
150 кг
25-30 мин.
20 л.



• Декоратор DEC - 400



• Сито

ST 400



ВИДЕО 1



ВИДЕО 2

