



ИМПЕКСМАШ

ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ЦЕНТР

25005, г. Кировоград
ул. Добровольского, 2
тел: 38 (0522) 30-89-20
38 (0522) 30-89-21
38 (067) 520-02-04
38 (050) 487-10-90

Imprex EM-300

Глазиривочная машина

Машина предназначена для непрерывного нанесения шоколадной глазури на различные виды кондитерских изделий и полуфабрикатов, таких как: конфеты, зефир, мармелад, бисквиты, печенье, пряники, вафли и т.д.

Глазирование является наиболее распространенным способом обработки поверхности продуктов, причем это не только вкусно и красиво, но и увеличивает срок хранения изделия. Шоколад отличается от других кондитерских изделий высокой энергетической ценностью, он легко усваивается.

Разогрев глазури происходит с помощью регулируемого обдува горячим воздухом, что не изменяет структуру глазури.

Глазиривочная машина в стандартном исполнении обеспечивает выполнение следующих технологических операций:

- полное глазирование
- частичное глазирование (верх или низ изделия)
- покрытие глазурью половины изделия
- удаление избытка глазури (обдув изделий)



Панель управления



Отличительные характеристики:

- плавная регулировка привода сетки транспортера
- два регулятора температуры глазури с выбором дневного/ночного режима
- закрытая конструкция зоны глазирования
- разогрев конвейера и рабочих элементов с помощью двух, регулируемых по интенсивности инфракрасных ламп
- компактность машины позволяет устанавливать ее в помещениях с небольшой производственной площадью
- конструкция глазировочной машины обеспечивает надежность, простоту в обслуживании и эксплуатации
- машина выполнена из нержавеющей стали



Дополнительной опцией к глазировочной машине является декоратор, который предназначен для нанесения на кондитерские изделия шоколадной глазури. Глазурь наносится в виде различных узоров.

Технические характеристики:

Вместимость бункера, кг

60

Высота продукта, мм не более

120

Напряжение питания, В

1NPE~220

Установленная мощность, кВт

2,3

Габаритные размеры машины, мм

1050x750x1280

Ширина транспортера, мм

320

Глазировочная машина Impex EM-300 совместно с охлаждающим туннелем Impex CT400.4 и temperирующей машиной Impex TMA-80 составляют глазировочную линию.

