

Коммерческое предложение на декоратор кондитерских изделий шоколадной глазурью ДМ-2



Декоратор кондитерских изделий шоколадной глазурью ДМ-2 предназначен для декорирования кондитерских изделий шоколадной глазурью. Позволяет наносить различные узоры наверх кондитерских изделий с одновременным глазированием дна изделия. Используется в составе технологической линии глазирования и декорирования кондитерских изделий.

Технические характеристики	ДМ-2
Установленная мощность, кВт, не более	5
Производительность (площадь, покрываемая слоем 1,5-2,2 мм), м ² /мин	До 2,2
Ширина конвейерной сетки, мм	600
Скорость движения сетки, м/мин	0 – 5,5
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	1000x1100x1700
Объем загрузочной емкости, л	65
Объем воды в терморубашке, л	75
Масса, кг, не более	300

По всем вопросам обращайтесь по телефонам: +7 (8412) 23-33-99 - многоканальный
По вопросам экспорта оборудования за рубеж: +7 (8412) 23-33-99 - многоканальный

