



**Машина для глазирования с выкатной ванной МГ на жгутовом конвейере** предназначена для механизации процесса глазирования кондитерских изделий шоколадной глазурью на предприятиях пищевой промышленности. Так же основная конструктивная задача данной машины глазирования обеспечить чистое дно без следов глазури (глазирование куличей, тортов, кексов, ТОЛЬКО ВЕРХ ИЗДЕЛИЯ).

Технические характеристики	МГ-2Ж
Производительность (покрытие площади слоем 1,5-2,2 мм), м <sup>2</sup> /мин	3,3
Напряжение	400В 50Гц
Установленная мощность, кВт, не более	12
Ширина конвейера, мм	600
Скорость движения конвейера, м/мин	0,4 - 5
Габаритные размеры (ДхШхВ), м	2х1,3х1,9
Объем загрузочной емкости, л	100
Масса, кг, не более	550

#### Принцип работы:

В выкатную ёмкость загружают (либо механически, либо автоматически) шоколадную глазурь. В ёмкости происходит прогрев полуфабриката шоколадной глазури до заданной температуры. При достижении заданной температуры, шоколадную глазурь подают с помощью лопастного насоса в разливочную ванну. По мере заполнения ванночки глазурью, открывают заслонку и регулируют зазор таким образом, чтобы струя глазури была ровной и вытекала без разрывов. На малый жгутовой транспортер укладывают глазируемую продукцию и включают конвейер. Продукция поступает на большой жгутовой конвейер в зону глазирования. Проходя по конвейеру, продукция поступает в зону обдува для снятия лишней глазури сверху. Регулируя частоту вращения вентилятора, можно изменять количество глазури, остающейся на поверхности изделий. Конструкция жгутового конвейера обеспечивает чистое дно глазируемого изделия без следов от глазури. Затем продукция поступает на охлаждение. Машина позволяет покрывать шоколадной кондитерской глазурью: только верх (без следов глазури на донышке), изделие целиком, только донышко.

#### Стоимость оборудования

*Данное предложение не является публичной офертой и не включает в себя стоимость доставки и дополнительной упаковки. Экспортная цена включает в себя дополнительно стоимость таможенного оформления.*

Стоимость на условиях FCA Пенза	Рубли с НДС
Машина глазирования МГ-2Ж (жгутовой конвейер)	1100 000,00
Узел декорирования УД-2	160 000,00

#### Доставка оборудования:

На территории Российской Федерации «СтанГрадъ» сотрудничает со следующими транспортными компаниями:

- DIMEX - [www.dimex.ws](http://www.dimex.ws)
- Деловые Линии - [www.dellin.ru](http://www.dellin.ru)
- ПЭК - [www.pecom.ru](http://www.pecom.ru)
- GTD - [www.gtdel.com](http://www.gtdel.com)

**Срок изготовления оборудования до 30 рабочих дней.**

**По всем вопросам обращайтесь по телефону: 8 800 350 44 39**

**По вопросам экспорта оборудования за рубеж: +7 (8412) 23-33-99**