Описание

Для охлаждения мы используем охлаждающие шкафы эскалаторного типа. Это решение наиболее компактно. Охлаждающий шкаф разделен на две секции. Для натурального шоколада первая секция будет настроена на постепенное охлаждение, после чего во второй секции будет более низкая температура. Для глазури первая секция будет настроена на шоковое охлаждение. Дизайн охлаждающего шкафа полностью гигиеничен и позволяет сократить энергопотери.

{gallery}../boelu/images/paternoster{/gallery}

Технические данные

Охлаждающие шкафы поставляются с шириной 100/275/425/600/800 и 1000 мм. В зависимости от размера форм и необходимо времени охлаждения может быть 20 или 30 уровней. Время охлаждения может быть от 90 до 130 мин. Максимальная высота 2500 мм, но мы также готовы найти индивидуальное решение, чтобы поместить оборудование в новое или существующее помещение. Контроль температуры автоматический, в зависимости от рецептуры, которая задается и хранится в PLC.

Рабочая ширина: 275mm
425mm
600mm
800mm
900mm
1000mm