



Potahovací stroj na čokoládu LUXOR 60

Potahovací stroj LUXOR 60

je vysoce kvalitní stroj navržený tak, aby splňoval očekávání nejnáročnějších klientů. Používáme nerezovou ocel a prvotřídní materiály. Díky výkonným motorům je stroj velmi odolný.

SPECIFIKACE:

- Potahovačka LUXOR je přizpůsobená pro práci s glazurou nebo potahy podobnými čokoládě.
- potahovačka umožňuje zakrýt vrcholy, dna a dokončit povrch.
- nádoba na čokoládu je obklopena vodní lázní, aby se udržela vhodná teplota čokolády. Tato část je pohyblivá, lze ji snadno plnit polevou a čištění je snadné.
- snadno použitelný ovládací panel
- čerpadlo s dvojitým pláštěm na podávání glazury
- čerpadlo s dvojitým pláštěm dodávající glazuru
- plynulá regulace síťového pohonu
- regulátor teploty glazury
- ventilátor, který odstraňuje přebytek glazury regulací výkonu proudění vzduchu



Temperovací nádrž uvnitř potahovačky





Dekorační jednotka:

Dodatečná hlava, která je instalovaná uvnitř potahovačky spolu se standardní hlavou pro glazování.



KVALITNÍ PEKAŘSKÉ TECHNOLOGIE
S VYSOKOU PŘIDANOU HODNOTOU
NAŠICH SLUŽEB

Další možnosti:

- Čistící systém pro dekorační hlavu
- Vibrace síť
- Míchací nástroj uvnitř nádrže na čokoládu
- Vodorovně se pohybující hlava. (zdobící hlava se pohybuje zleva doprava),
Tato opce umožňuje vrchní dekoraci na finálních produktech.

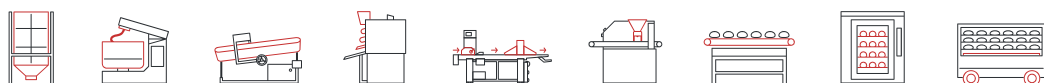


CHLADÍCÍ TUNEL:

Cooling Tunnel je moderní zařízení navržené pro práci s potahovacím strojem LUXOR. Používá se k chlazení čokolády nebo jiných podobných hmot, kterými je cukrářský výrobek pokryt pomocí potahovacího stroje.

Specifikace:

- chladicí jednotka s ventilátorem
- regulovaný vstup a výstup
- plynulá regulace pásu
- nastavování teploty uvnitř tunelu



Temperovací nádrž:



Toto zařízení se používá k tavení mnoha druhů plev. Je vybaveno míchacím nástrojem, ohřívači, vodní lázní a systémem kontroly teploty. Navíc může být připojeno k vnitřní nádrži potahovačky nebo kdekorační jednotce, což umožňuje automatickou kontrolu úrovně nanášení polevy (automatický dávkovací systém).

Automatický dávkovací systém:

Automatický dávkovací systém pro dodávku polevy z temperovací nádrže do potahovačky LUXOR. Tento systém se skládá z vodou vytápěných trubek, čerpadla, ventilů a ultrazvukového senzoru spojeného s nádobou na čokoládu uvnitř LUXORu.

