

# Potahovačky čokolády DEDY

*Dedy*



Potahovačky Dedy se vyznačují kvalitou, spolehlivostí, jednoduchou konstrukcí, energetickou úsporností a kvalitními nerezovými materiály. Polévat lze čokoládovou polevou, fondánem, cukrovou polevou nebo glazurou.

Naše nejmenší potahovačka, model 120mm, má kapacitu 15 kg čokolády a je dodávána jako stolní model. Standardně je vybavena jeden metr dlouhým odběrovým stolem pro odkládání výrobků na papír. Potahuje pečivo všeho druhu a malé dorty do výšky přibližně 5 cm. Stroj běžně pracuje s rychlostí pásu mezi 0,5 a 2 m za minutu, rychlost pásu je plynule nastavitelná.

Kapacita strojů o šíři 220 mm a 320 mm je 20 kg ,resp. 30 kg, kterou lze rozšířit na 60 kg nebo 90 kg rozpuštěné čokolády pomocí dvou vyhřívaných šuplíků. Pečivo a dorty do výšky přibližně 12 cm. Stroj běžně pracuje rychlostí pásu v rozmezí 0,5 až 4 m za minutu, rychlost pásu je plynule nastavitelná.

Možné je celkové potahování, spodní potahování, kombinované spodní, boční a částečné potahování. Pás, čokoládové kolo a nádrž na čokoládu jsou snadno vyměnitelné. Stroje jsou dodávány podle specifických potřeb zákazníka buď s krátkými odběracími stoly a papírem, speciálními odebracími stoly, nebo s chladičím tunelem. Dále jsou k dispozici specifická přídatná zařízení, jako jsou lanýžové pásy s přídatným ohřevem, práškové lanýžové stoly, vibrační stoly a speciální pásy na perník.



Chladičím tunelem lze vyrobit pro všechny šíře pásu a lze jej přizpůsobit i pro polévací stroje jiných výrobců. Jeho standardní šířka je 320 mm a standardní délka 6 metrů; 1 m dekorací stůl - 4 m chladičím tunelem - 1 m odběrovým stůl.

Všechny kryty chladičímho tunelu lze snadno sejmout pro efektivní čištění. Celý chladičím tunel je vyroben z nerezové oceli. Pásy jsou vyrobeny z reliéfních nerezových plechů. Kompresor pro cirkulaci vzduchu je plynule regulovatelný a chladičím vzduch je maximálně vysušený.

