

Postřikovací stanice na vaječnou melanž

EUROTechnika

Účel

Postřikovací stanice zajišťuje rychlé a přesné nanesení vaječné melanže na výrobky. Stroj se hodí do všech pekařských a cukrářských provozů, které vyrábějí sušenky, rohlíky a další výrobky bez ohledu na typ těsta. Potírání respektive postřik vejcem zlepšuje vzhled a vůni hotového výrobku a zároveň mu dodá lesk.

Hlavní přednosti

- Nízká spotřeba vaječné melanže
- Vysoký výkon, až 10 000 ks/hod
- Regulace rychlosti dopravního pásu
- Žádné rozstříkávání nebo aerosoli během provozu
- Snadná obsluha
- Regulace intenzity a intervalů postřiku
- Rychlé čištění
- Nerezové provedení
- Velká nerezová nádrž o objemu 18 litrů

Obsluha

- Jeden člověk: navrácení plechů
- Jeden nebo dva lidé: se zastavením
- Dva lidé: průběžně

Technické údaje

- Délka: 2000 mm + 600 mm
- Šířka: 900 mm
- Výška: 1450 mm
- Příkon: 200 W.
- Dopravník: 600 x 2000 mm
- Hmotnost 170 kg
- Ovládací display

