

Машина дражеровочная СВА-2



Предназначен для производства различных драже – помадных, ликерных, фруктово-желейных, фруктово-ягодных, сахарных, карамельных, ореховых. Драже представляют собой небольшие конфеты округлой формы с гладкой поверхностью. Оболочкой драже может быть сахар, или же, сахарно-шоколадная смесь.

Устройство и принцип работы:

Дражировочный барабан представляет собой вращающийся котел, наклоненный под определенным углом. В котел загружают основу драже, или так называемые простые изделия – кристаллы сахара, маленькие конфеты, цукаты, орехи, фрукты и так далее – в зависимости от вида драже. Чем прочнее простые изделия, тем больше их можно загрузить в котел.

При вращении котла загруженные изделия перекачиваются по плоскости, опускаясь постепенно вниз. При этом, изделия равномерно поливаются поливочным сиропом – сахарным, или сахарно-шоколадным. Круглая поверхность драже формируется постепенно, при наращивании слоев глазури. После первого наращивания драже выгружаются, посыпаются сахарной пудрой, подвергаются сушке, после чего снова засыпают в дражировочный барабан. Количество таких загрузок зависит от типа изделия.

Страна производства — Польша

Комплектность поставки:

-Машина дражеровочная СВА-2 , 1 шт.

-Руководство по эксплуатации, экз,1 шт.

-Упаковка, 1 шт.

Технические характеристики:

Максимальная нагрузка барабана	100 кг.
Диаметр барабана	950 мм.
Вращение-бесступенчатая регулировка	15-40 об./мин.
Направление вращения	левое-правое
Наклон барабана	0°-90°

Время слива продукта из барабана макс.	2 мин.
Время мойки барабана-междусменная	15 мин.
Время наклона барабана на 90°	10 сек.
Длина	1570 мм.
Ширина	1100 мм.
Высота	1850 мм.

Тел. +7 937 441 9685 (VIBER), +7 927 396 6228, 8(8412) 68-14-00
Skype: shieldandsword E-mail: rusdelo2008@yandex.ru