

# Stroj na potahování čokoládou s chladicím tunelem Dedy, Německo

*Dedy*

Stroj je vhodný pro všechny druhy polévacích prací, ať už celkového polévání, zdobení spodní části či kombinaci pokrytí všech stran výrobku. Celá sestava je vhodná pro potahování cukrářských výrobků, extrudované hmoty, oplatků, ovoce atd. Rychlost polévání lze nastavit podle potřeby. Ohřev polevy je kontrolován dvěma termostaty. Z ohřívané nádrže je poleva vynášena oběžným kolem, stěrka ji stírá do otevřené nádržky, která je přes celou pracovní šířku stroje. Z nádržky vytéká nastavenou šterbinou dvojitou clonou na výrobky, jedoucí po drátěném dopravníku. Potažené výrobky přecházejí na plastový dopravník vstupní části chladicího tunelu.

**Potahovačka může být i jako samostatný stroj.** Pro zásobu polevy je možné doplnit ještě 2 výměnné zásobní nádrže do spodní části stroje.



## Potahovačka:

- pracovní výška 120 mm
- vkládací dopravník
- standardní pracovní šíře 220 mm nebo 320 mm
- potahování shora i zespodu
- nastavitelná rychlost dopravníku 0,5 až 4 m / min
- regulovatelný ofuk přebytku čokolády z výrobků

## Volitelně pro samostatnou potahovačku:

- vynášecí dopravník 1 m
- pracovní šíře 120 nebo 420 mm

## Chladicí tunel:

- vstupní „zdobící“ část 1 m
- chladicí tunel 4 m
- odebírací část 1 m
- teplota v chladicím tunelu: 5°C

Celá sestava zvládne potáhnout a zchládit výrobky při rychlosti pásu do 1,5 m/ min. Záleží na velikosti potahovaných výrobků a množství potažené čokolády. Chladicí tunel musí zvládnout v daném čase výrobky zchládit na 4 metrech. Odklápecí kryty chladicího tunelu zajišťují snadné čištění.



## Technická specifikace

Typ	Dedy 220	Dedy 320
Velikost nádrže	20 L	30 L
Příkon / připojení potahovačka + tunel)	2,3 + 2,5 kW / 230 V	
Rozměr potahovačky (+ vynášecí dopravník)	650 / 750 x 1050 x 1280 mm	
Rozměr sestavy s tunelem š x d x v	650 / 750 x 7410 x 1280 mm	

0823

#chcipekarnu

**omega**