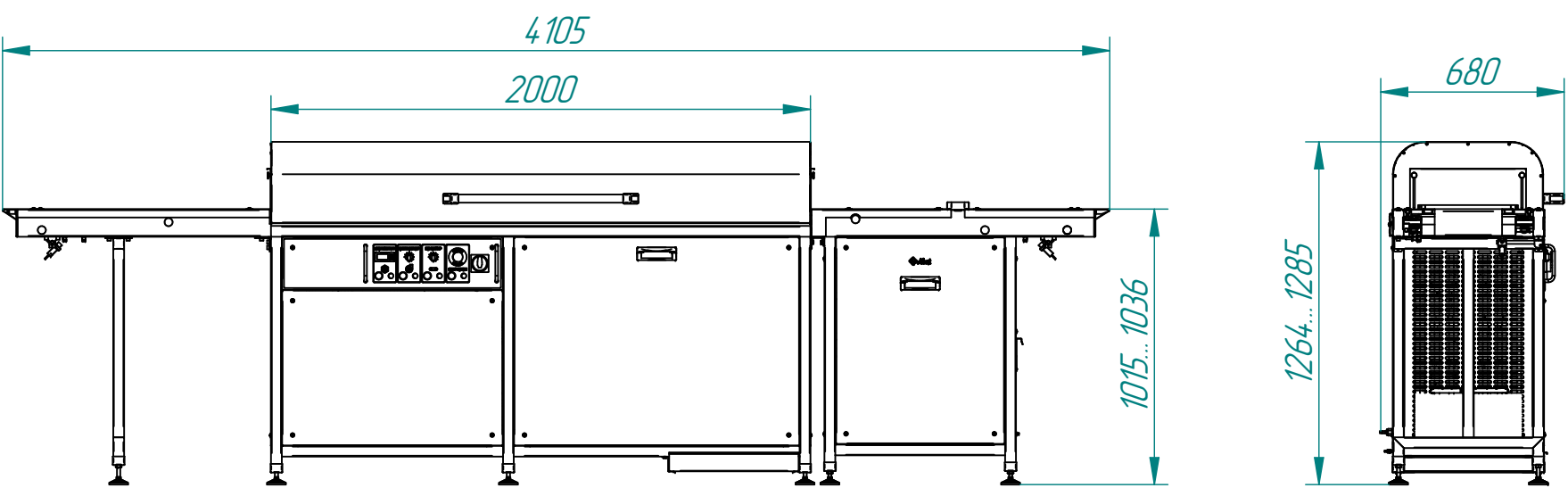
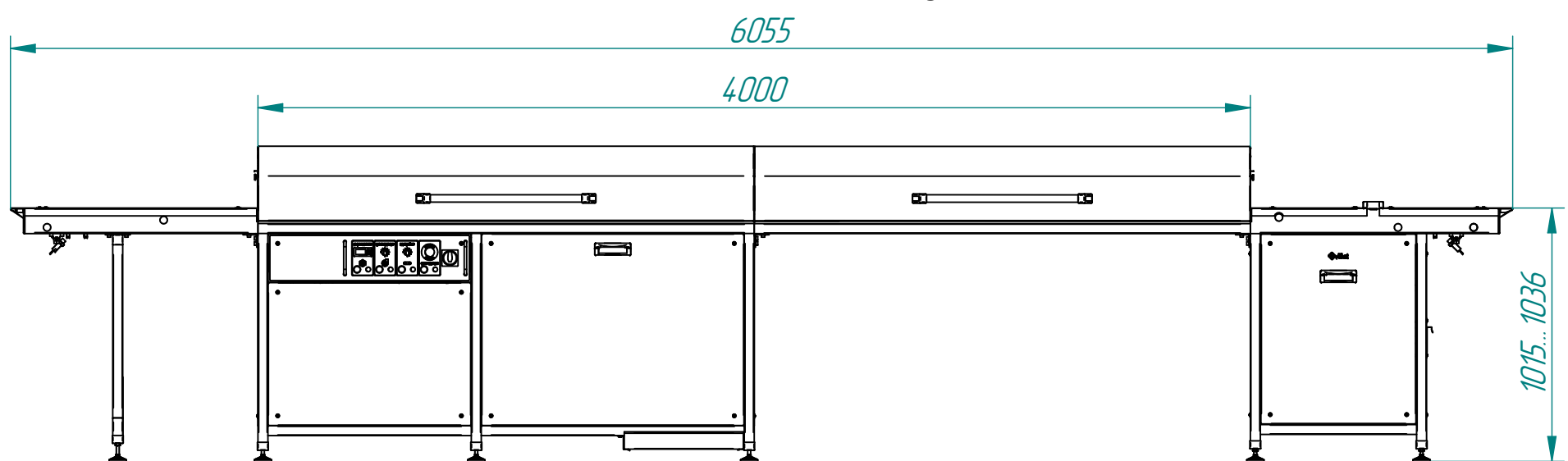


Туннель охлаждающий для шоколада

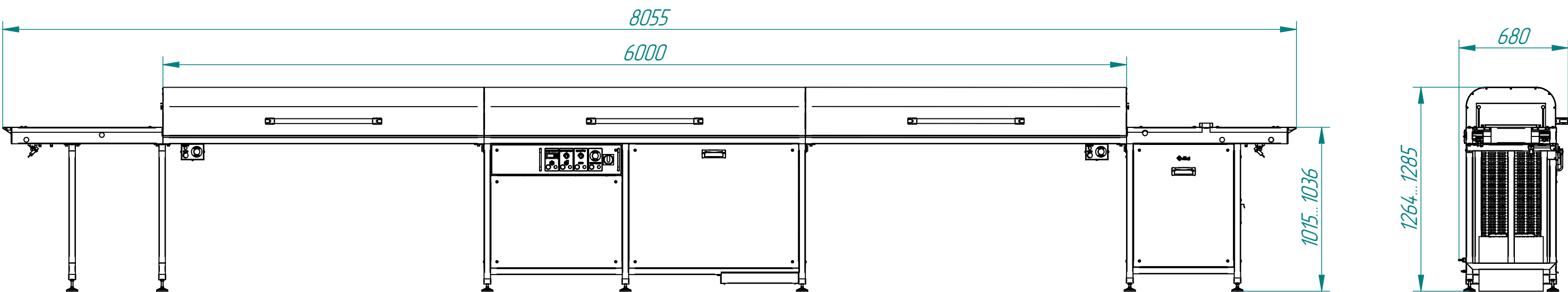
Тип 1. Туннель охлаждающий 2 м



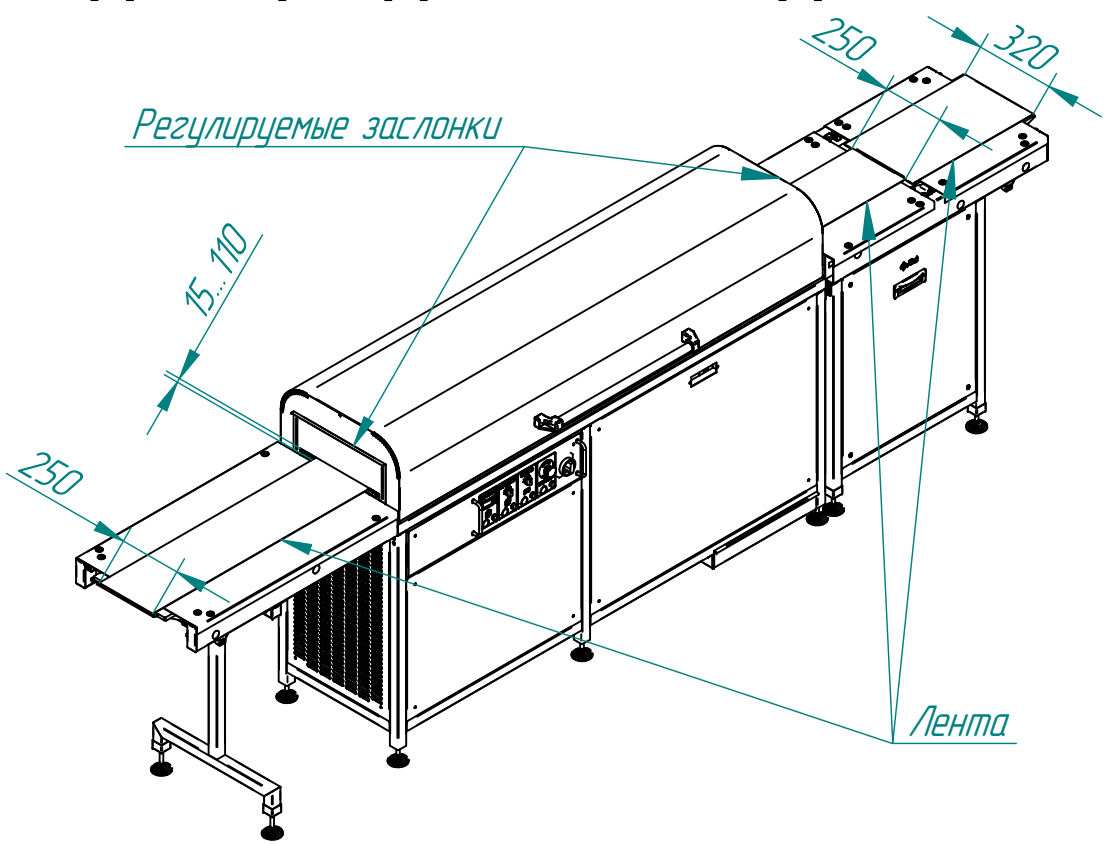
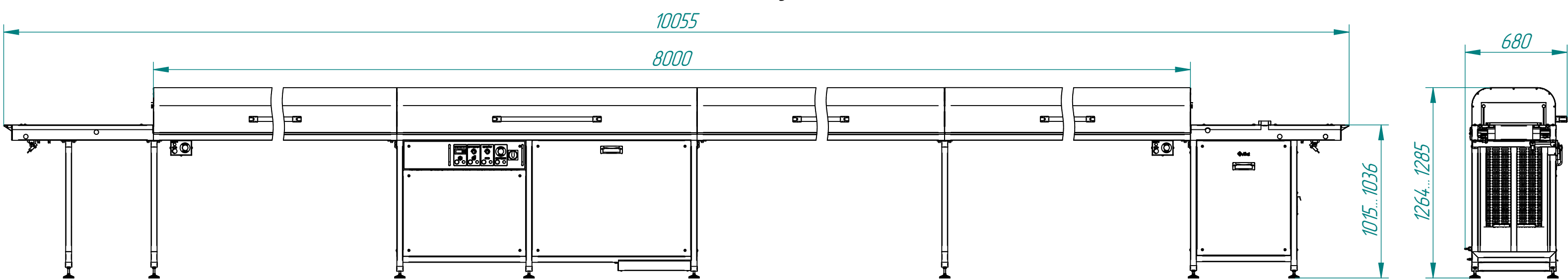
Тип 2. Туннель охлаждающий 4 м



Тип 3. Туннель охлаждающий 6 м



Тип 4. Туннель охлаждающий 8 м



Технические характеристики

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	18055 - 2 м 13055 - 4 м 18056 - 6 м 18058 - 8 м
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,5
Номинальное напряжение, В	400
Род тока	3N/PE
Частота тока, Гц	50
Диапазон регулировки температуры, °С	-5....+25
Количество скоростей конвейера	9
Высота прохождения продукта, min/max, мм	15/110
Ширина ленты, мм	250/320
Ролики центрирования ленты	✓
Фильтрующий элемент для удаления влаги и конденсата	✓
Высококачественная нержавеющая сталь	✓
Термостаты для контроля температуры	✓
Холодильная группа с воздушным охлаждением	✓
Скорость подачи конвейера - регулируемая	✓
Габаритные размеры, мм	4105x680x1285 - 2 м 6055x680x1285 - 4 м 8055x680x1285 - 6 м 10055x680x1285 - 8 м
Масса, кг, не более	430 - 2 м 500 - 4 м 575 - 6 м 650 - 8 м

Туннель охлаждающий предназначен для автоматического охлаждения готовой шоколадной продукции с помощью циркуляции воздуха при низкой температуре. Туннель состоит из входной и выходной секции и секции с холодильным агрегатом. Для снижения потери холода внутри туннеля входная и выходная секция оснащена регулируемыми заслонками. Для выравнивания конвейерной ленты туннель оснащен датчиками положения.

Туннель состоит из материалов, которые не выделяют токсичных веществ. Конвейерная лента выполнена из пенополиуретана (пищевого), на выходе ленты установлен нож - скребок.

Туннели охлаждающие выпускаются различной длины 2 м, 4 м, 6 м и 8 м.