



Doskonałe, powtarzalne efekty. Oszczędność czasu.

POMADZIARKA „PROFESSIONAL” - NBS SCHUMANN

Urządzenie kompaktowe do szybkiej, efektywnej dekoracji wyrobów glazur, pomad, czekolad, itp. Nakładanie masy odbywa się techniką kurtynową. Strumień masy może być pełny, nitkowy lub wahadłowy (pełna, jednolita warstwa, paski różnej szerokości, elipsy, kratki, karo). Wykorzystanie drugiego rodzaju masy rozszerza wachlarz uzyskiwanych efektów dekoracyjnych. Produkty mogą być dekorowane pojedynczo lub bezpośrednio w blachach.

Wydajność zależy od produktu i sprawności personelu, np.

- babka 1 szt./4,5 sek.,
- ciasteczka kawowe przy obsłudze ręcznej i wklądaniu do opakowania 50-60 szt./1 min.,
- ciastka lukrowane 1000 szt./35 min.

Konstrukcja urządzenia wykonana jest ze stali nierdzewnej oraz materiałów niekorodujących, dedykowanych do kontaktu z żywnością.

Zalety:

- jakość i powtarzalność - gładka, czysta powłoka glazury, pomady, czekolady, ciekawe efekty nitkowe trudne do uzyskania ręcznie,
- oszczędność czasu 50% czasu w porównaniu z pracą ręczną,
- oszczędność surowców,
- cyfrowa regulacja temperatury 0 - 50°C,
- cyfrowa regulacja prędkości taśmy i podawania masy,
- podgrzewacz wody przepływowy z kontrolą poziomu wody,
- szerokość robocza 40 lub 60 cm,
- urządzenie mobilne - kółka z blokadami,
- pasy transportujące oddzielone krawędzią - czystość spodów wyrobów,
- pojemnik na polewę, lej zbiorczy, kasetę taśmy roboczej łatwo wymiwalną i przystosowaną do mycia w zmywarce.

Opcje i akcesoria:

- różnego rodzaju kółki,
- nietypowe szerokości robocze.



Dane techniczne	
Wymiary urządzenia (dł. x szer. x wys. (mm))	900x600x800 lub 1055
Pobór mocy	0,8 kW/h
Napięcie (V)	3000
Zasilanie	230 V / 50Hz