



FOODesign quik-coat^{MD} 5 – идеальный барабанный диспенсер сухих ингредиентов для равномерного нанесения разнообразных легкопорошковых ингредиентов на верхнюю часть продуктов, движущихся ниже. Система FOODesign quik-coat^{MD} 5 настраивается в соответствии с требованиями заказчика в отношении конкретной ширины и ингредиентов. Имеет консольную конструкцию для лёгкого снятия с целью проведения технического обслуживания и очистки, можно присоединить различные бункеры для чередования ингредиентов и быстро замены продукта.

ПРЕИМУЩЕСТВА



Равномерное и сухое нанесение сахара, соли, кокосовой стружки, дроблёных орехов легкосыпучих панировочных компонентов, в том числе японских панировочных сухарей, хлопьев петрушки, укропа, крошек печенья, коричневого сахара, какао-порошка и т. д.



Равномерное покрытие продуктов, движущихся на конвейере.



Соответствует санитарным требованиям USDA и FDA к технологическим установкам.



Система остаётся чистой, без каких-либо утечек из бункера.

СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

- Дозирующий барабан с принудительной передачей
- Ширина варьируется от 600 мм до 1500 мм (от 24 до 59 дюймов) и подходит ко всем областям применения
- Рама привода может совмещаться с другим оборудованием серии FOODesign quik-coat^{MD}
- Полностью съёмные компоненты

- Отдельный бункер для быстрой замены
- Возвратный конвейер
- Консольная грузовая тележка

ПРИМЕНЕНИЕ

- хлебобулочные изделия
- сухие завтраки
- снеки

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

FOODesign quik-coat® MD 5					
тип машины	рабочая ширина мм (дюймов)	нанесение	ёмкость бункера л (галлонов США)	длина машины мм (дюймов)	мин. высота ленты мм (дюймов)
QC2-MD24	600 (24)	только сверху	16 (4,2)	270 (11)	1000 (39)
QC2-MD30	750 (30)	только сверху	21 (5,5)		
QC2-MD36	900 (35)	только сверху	25 (6,6)		
QC2-MD42	1050 (41)	только сверху	29 (7,6)		
QC2-MD48	1200 (47)	только сверху	34 (9)		
QC2-MD60	1500 (59)	только сверху	42 (11)		

Все приведённые выше технические характеристики могут изменяться и отличаться для различных продуктов. Просьба проверять технические характеристики во время размещения заказа.

СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ, ЧТОБЫ УЗНАТЬ, КАК ВЫ И ВАША КОМАНДА МОЖЕТЕ МАКСИМАЛЬНО ЭФФЕКТИВНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ РЕШЕНИЯ КОМПАНИИ TNA

TNA Australia Pty Ltd, 24 Carter Street, Sydney Olympic Park NSW 2127, Australia Tel +61 2 9714 2300 Fax +61 297 482 970 tnasolutions.com info@tnasolutions.com