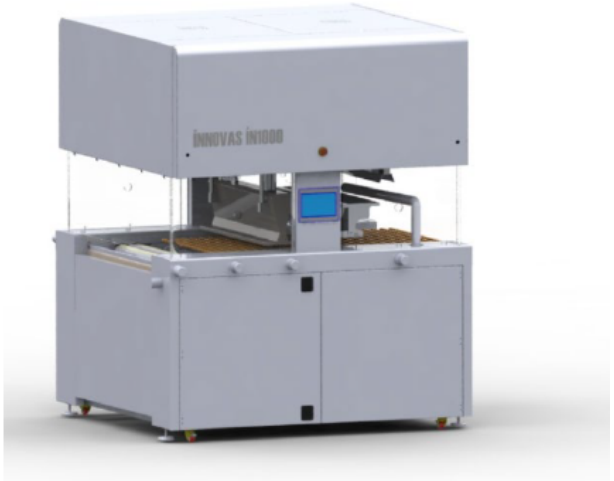
Son dokunuş.

Kaplama makinesi





Gofret. Bar. Nuga. Kek.

Ürününüzün formuna uygun bir kaplama.

Alt, üst veya tam kaplama seçenekleriyle farklı ürün formları için çikolata kaplama prosesi. Gerçek çikolata ve kokolin uygulamalarına uygundur.



Bar tipi ürün uygulamaları



Farklı form ve yüzeyler

ALT

Taban kaplama

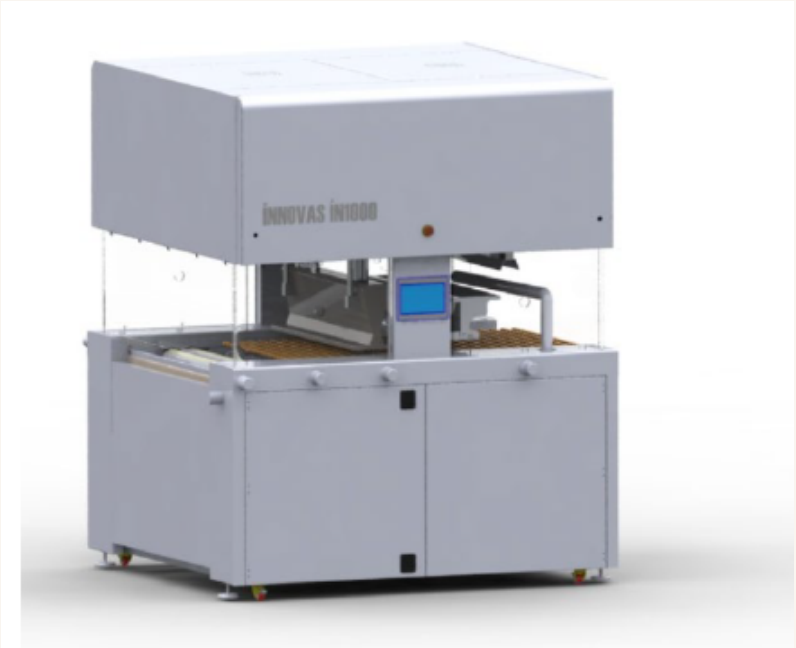
ÜST

Üst yüzey kaplama

TAM

Alt ve üst kaplama

Akış. Hava. Yüzey.



Makine görseli / konfigürasyon örneği

01 Çikolata akışı

Sıcaklık kontrollü pompa, çikolatayı kaplama akışına taşır.

02 Fazla kaplamanın alınması

Hava üfleme ve taban sıyırma ayarları kaplama prosesini yönetir.

03 Temizlik erişimi

Hareketli hazne düzeni temizlik için erişim sağlar.

Hattınızın ölçüsünde.

BANT GENİŞLİĞİ SEÇENEKLERİ / mm

400 / 600 / 800 / 1000 / 1200

Kontrol ve opsiyonlar

Dokunmatik operatör paneli
Çikolata sıcaklığı, hat hızı ve pompa ayarı
Opsiyonel dekoratör
Opsiyonel çeşni dökücü ve geri dönüş pompası

Ürün boyutu, kaplama reçetesi ve kapasite hedefi konfigürasyon seçiminde birlikte değerlendirilir.

Projenizi birlikte şekillendirelim.

info@innovas.com.tr
+90 264 346 04 74
innovas.com.tr

Hanlı Sakarya Mah. Satso Cad. No: 10
Arifiye / Sakarya / TÜRKİYE