

Оборудование для отделки изделий

Отделка изделий производится вручную или механизированным способом и состоит в декорировании, частичном или полном глазировании поверхности

- К механизированной отделке относится покрытие поверхности глазурью или меланжем с использованием различных агрегатов.
- Для покрытия меланжем изделий до выпечки используется машина для разбрызгивания яиц с рабочим объёмом контейнера 0.6 л.
- Это гигиеничная ручная модель, легко очищается, простая в работе и регулировании различных объёмов разбрызгивания. Данное устройство экономит сырьё и время работника.

Для покрытия изделий желе используется машина для разбрызгивания желе «JELLY-BOY12» с объёмом контейнера наполнителя 1л и габаритными размерами 360x2



- Для разбрызгивания глазурей на изделия применяется машина «Choco-Basik». С помощью электронных датчиков удобно регулируются температура и объем разбрызгивания шоколада. Объем наполнителя контейнера – 0.6 л. Температура глазирования – 30-40гр;



- Для декорирования выпеченных изделий (печенья, вафель, бисквитного полуфабриката) фирма «Orlimex» разработала машину для отделки поверхности глазурью в виде змеек, полосок и т.д.