



Конвейер охлаждения ярусного типа ЯРУС предназначен для охлаждения кондитерских изделий после выпечки и других технологических процессов. Главными отличительными особенностями данного конвейера охлаждения являются производительность, компактность и масштабируемость. Основное применение в линиях производства пряника на этапе охлаждения продукта после тиражирования (глазирования сахарным сиропом).

Принцип работы:

ЯРУС состоит из подъемного (приемного) конвейера и модулей с уровнями. Длина каждого модуля 2 метра. Ширина сетки 600 или 900 мм, материал черная или нержавеющая сталь. Каждый уровень оснащен индивидуальным приводом. Регулировка скорости отдельно для приемного конвейера, верхнего уровня и общая для всех нижних уровней. Для прямого прохода продукта необходимо нечетное количество уровней, для возврата после охлаждения – четное.

Технические характеристики**ЯРУС**

Количество модулей	2-10
Количество ярусов	2-10
Производительность, кг/ч	расчетная
Ширина сетки, мм	600 или 900
Установленная мощность, кВт	расчетная
Напряжение питания	400В 50Гц

Стоимость оборудования:

Данное предложение не является публичной офертой и не включает в себя стоимость доставки и дополнительной упаковки. Экспортная цена включает в себя дополнительно стоимость таможенного оформления.

Стоимость на условиях FCA Пенза**Рубли с НДС**

Конвейер охлаждения ЯРУС-Х-Х-600	от 1 150 000,00
Конвейер охлаждения ЯРУС-Х-Х-900	от 1 300 000,00

Доставка оборудования:

На территории Российской Федерации «СтанГрадъ» сотрудничает со следующими транспортными компаниями:

- DIMEX - www.dimex.ws
- Деловые Линии - www.dellin.ru
- ПЭК - www.pecom.ru
- GTD - www.gtdel.com

Срок изготовления оборудования до 50 рабочих дней.

По всем вопросам обращайтесь по телефону: 8 800 350 44 39

По вопросам экспорта оборудования за рубеж: +7 (8412) 23-33-99