

Egg Solution Usage Tank

- It is the unit that prepares and stores the egg solution required for nougat.
- The mixer makes solid materials such as (glucose, fat, sorbitol, salt, etc.) into homogeneous liquid for use in the pre-preparation tank.
- It is the tank that stands and transfers the egg solution to the turbo mixer automatically when desired and the tank body cooling system is provided with central cold water.
- It is designed in such a way that no product remains.
- Mixer motor available on the machine.
- It contains weighing unit.
- There are stainless anchors and arms that mix the material homogeneously.
- Washing head are available on machine.

РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ЯИЧНОГО РАСТВОРА

- Это устройство, которое готовит и хранит яичный раствор, необходимый для нуги.
- Смеситель смешивает в резервуаре для предварительной подготовки ингредиенты (глюкозу, жир, сорбит, соль и т. д.) в однородную жидкость для использования.
- Резервуар сохраняет готовый яичный раствор и автоматически отправляет его в турбо смеситель в любое время.
- Система охлаждения корпуса резервуара обеспечена центральной холодной водой.
- Резервуар разработан таким образом, чтобы в нем совсем не оставалось какого либо остатка продукции.
- Двигатель миксера расположен на оборудовании.
- Оснащен весовым блоком.
- Для однородного перемешивания оснащен крюками и ручками из нержавеющей стали.
- Оснащен моющей головкой.

