

#### Milk Solution Tank

- It is the unit that prepares and stores the milk solution needed for caramel.
- The mixer makes solid substances (sugar, glucose, milk powder) into homogeneous liquid for use in the preliminary tank.
- Body heating system is provided with central hot water.
- It is designed in such a way that no product remains.
- Resistance and mixing motors are available on machine.
- Equipped with weighing unit.
- There are stainless anchors and arms that mix the material homogeneously.

#### РЕЗЕРВУАР ДЛЯ МОЛОЧНОГО РАСТВОРА

- Это блок, который готовит и хранит молочный раствор, необходимый для карамели.
- Смеситель доводит твердые материалы (сахар, глюкозу, сухое молоко) до однородной массы для использования в резервуаре для предварительной обработки.
- Это резервуар, который сохраняет готовый молочный раствор и в любое время автоматически отправляет его на предварительную подготовку.
- Система отопления корпуса резервуара обеспечена центральной горячей водой.
- Резервуар разработан таким образом, чтобы в нем совсем не оставалось какого либо остатка продукции.
- Оснащен резисторами и двигателем мешалки.
- Оснащен весовым блоком.
- Для однородного перемешивания оснащен крюками и ручками из нержавеющей стали. Оснащен моющей головкой.

