

#### Oily Mixture

- It is the unit that prepares and stores the oily mixture solution required for nougat.
- The mixer makes solid materials (fat, starch, milk powder, cocoa, PST, etc.) into a homogeneous liquid for use in the preliminary tank.
- It is the tank that keeps the oily mixture solution ready and automatically transfers it to the solid mixer at any time, the tank body heating system is provided with central hot 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 МАСЛЕННОГО СМЕШИВАНИЯ

- Это устройство, которое готовит и хранит раствор масляной смеси, необходимый для нуги.
- Смеситель превращает твердые материалы (масло, крахмал, сухое молоко, какао, добавка для кондитерских изделий и т. д.) в однородную жидкость для использования в резервуаре для предварительной подготовки.
- Это резервуар, который сохраняет готовый раствор масляной смеси и автоматически отправляет его в смеситель для твердых веществ в любое время.
- Система отопления корпуса резервуара обеспечена центральной горячей водой.
- Резервуар разработан таким образом, чтобы в нем совсем не оставалось какого либо остатка продукции.
- Двигатель миксера установлен на оборудовании.
- Оснащен весовым блоком.
- Для однородного перемешивания оснащен крюками и ручками из нержавеющей стали.
- Оснащен моющей головкой.

