



**GOLFSTREAM**  
Оборудование для пищевого производства

Москва: +7 (499) 110-76-48  
Санкт-Петербург: +7 (812) 245-66-52  
Новосибирск: +7 (383) 207-53-78

## Установка опрыскивания спреем (сиропом) **Sprayer GSS-13**



Оборудование на сайте:

[https://www.golfstream.org/products/ustanovka\\_dlya\\_opryskivaniya\\_siropom\\_spreem/](https://www.golfstream.org/products/ustanovka_dlya_opryskivaniya_siropom_spreem/)



## 1 Назначение изделия

Установка для опрыскивания **Sprayer GSS-13** предназначена для автоматизации дозирования различных смесей и составов в котел дражировочного барабана или другую поверхность при покрытии основы, например спреем или сиропом. Примером подобного барабана может служить модель Danler VR-100 с медной или стальной дежой.

## 2 Общие сведения

**2.1.** Установка для опрыскивания является вспомогательной машиной дражировочного барабана или аналогичного оборудования способная автоматически распылять состав покрытия над различными элементами находящиеся в дражировочном барабане, движущейся конвейерной ленте, поддоне и т.п., например: орехи, зерна, конфеты, пилюли, таблетки и т.п.

В отличие от ручного внесения сиропа, данная автоматическая установка позволяет избежать неравномерного нанесения различных составов, что позволяет снизить трудоемкость процесса, а также, увеличить производительность и качество операции.

Исходя из различности видов распыляемых составов и технологий нанесения, данная установка оборудована системой (нагрева) поддержания температуры емкости, что позволяет избежать необходимость подключения дополнительных нагревающих элементов.

Установка для опрыскивания оснащена игольчатым клапаном (дросселем) распылительной головки. Клапан способен регулировать соотношения количества проходящего воздуха и сиропа в единицу времени.

Наносимый состав транспортируется по силиконовой трубке посредством шлангового (перистальтического) насоса без контакта с его элементами.

Установка оснащена колесами с блокировкой вращения для ее удобного перемещения и фиксации исходя из потребностей оператора.

Установка оснащена перешивающим устройством для поддержания гомогенности сиропа.

Наличие таймера позволяет сделать режим работы установки автономным, и обеспечить независимость персонала от производственного процесса. После истечения заданного времени, внесение сиропа прекратится автоматически.

Видео работы: <https://youtu.be/kIBqtwdrGrw>



### 3 Технические характеристики

#### 3.1. Основные технические характеристики таблица 1.

Таблица

Параметр	Значение
Модель	Sprayer GSS-13
Артикул (идентификация на сайте и в системе компании)	
Емкость жидкостного бака, л	13*
Корпус оборудования	Нерж. сталь <b>SUS 304</b>
Мощность шлангового (перистальтического) насоса, кВт	0,04
Производительность перистальтического насоса, л/мин	0,005-0,4**
Потребление напряжения системой нагрева, кВт	1
Расход подводимого сжатого воздуха, л/мин	270
Требуемое давление подводимого воздуха, МПа	0,4-0,6
Вес, кг	54
Габариты, мм	580x360x1100

\*Примечание. Возможно поставка установки с баком на 30л. и 50л. Расчет стоимости в данном случае проводится индивидуально.

\*\*Примечание. Производительность установки может быть повышена, с помощью замены перистальтического насоса. Расчет стоимости в данном случае проводится индивидуально.

#### 4 Комплектация

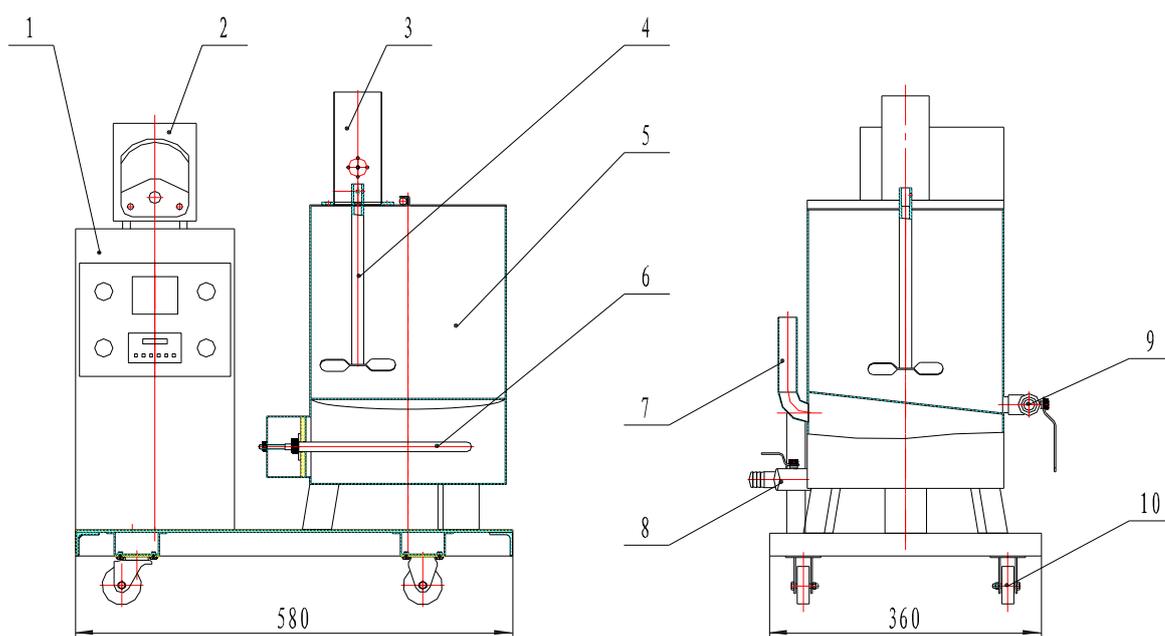
**4.1.** В комплект поставки одной единицы оборудования входит

- установка для опрыскивания шоколадом-1 шт.;
- руководство по монтажу и эксплуатации-1 шт.;
- гарантийный талон (в зависимости от условий поставки) -1 шт.;
- транспортная упаковка.

#### 5 Принцип работы

Принцип работы: В бак с подогреваемым дном заливается сироп. В нем есть мешалка скорость которой регулируется. Температура подогрева регулируется. Оттуда насосом (перистальтическим) сироп вносится в барабан. Скорость подачи сиропа также настраивается. Насос очень точный, такие используются в фармакологической и химических отраслях. Благодаря чему нанесение максимально равномерное. Выставляем таймер на нужное время. Сопло направляем в барабан. Включаем.

## 6 Схематическое изображение



- 1 Панель управления
- 2 .Перистальтический насос
3. Пневматический двигатель с регулировкой скорости
- 4.Мешалка
- 5 Бак
- 6 ТЭН нагрева бака
7. Уровень теплоносителя (масла, воды)
8. Слив теплоносителя
9. Слив сиропа
- 10 Колеса

## 6 Фото оборудования



Гарантия 12 месяцев

Срок поставки 12 – 16 недель