

## БЛОГ · НОВОСТИ

## Дражировочный барабан «МЕХАНИЗМЫ» на 100 литров с идеально гладким баком из нержавеющей стали или меди

Компания «МЕХАНИЗМЫ» расширила линейку кондитерского оборудования новинкой — дражировочным барабаном на 100 литров с полностью гладкой внутренней поверхностью бака. Модель доступна в двух исполнениях: из пищевой нержавеющей стали и из меди. Разберёмся, что это за оборудование, для каких задач оно нужно и чем отличаются два варианта исполнения бака.



**Калачев Дмитрий**  
Эксперт по оборудованию

обновлено 17.07.2026



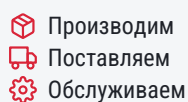
### Что такое дражировочный барабан и для чего он нужен

Дражировочный барабан — это оборудование для нанесения оболочки на продукт методом дражирования: вращающийся бак заставляет изделия равномерно перекашиваться, пока на них тонким слоем наносится покрытие. В результате получается ровная, гладкая и однородная поверхность — именно этого эффекта добиваются на кондитерских и фармацевтических производствах.

Оборудование применяется для:

- глазирования пряников, покрытия кондитерских заготовок глазурью;
- дражирования орехов, сухофруктов, цукатов, зёрен кофе — покрытия их сахаром, шоколадом, помадными массами, витаминно-фруктовыми смесями;
- накатки драже и таблеток на фармацевтических производствах;

ХОРОШЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ ЗДЕСЬ



8 (800) 351-18-05  
+7 (999) 024-38-88 Max · WhatsApp · Telegram  
zakaz@mhnz.ru



mhnz.ru

- других видов холодного дражирования, где важна равномерность нанесения оболочки.

Ключевой параметр качества готового изделия – гладкость поверхности продукта. Она напрямую зависит от того, насколько гладкая (без сварных швов, заусенцев и неровностей) внутренняя стенка самого бака: любые дефекты поверхности бака отпечатываются на продукте и мешают равномерному распределению оболочки.



## Где применяется такое оборудование

Дражировочные барабаны востребованы:

- на кондитерских производствах – цехах глазирования пряников, пекарнях с собственной линией декорирования, производствах драже и конфет;
- на фармацевтических предприятиях – для нанесения оболочки на таблетки и драже;
- на небольших и средних производствах орехов, сухофруктов и снековой продукции;
- в лабораториях и на этапе разработки рецептур, где важно протестировать состав покрытия перед масштабированием на промышленную линию.



## Какое бывает исполнение бака: нержавеющая сталь или медь

Новинка «МЕХАНИЗМЫ» предлагается в двух вариантах материала бака — это ключевой выбор при покупке оборудования.

### Бак из нержавеющей стали

Классическое и наиболее универсальное решение. Нержавеющая сталь устойчива к коррозии, проста в уходе и отвечает пищевым требованиям к оборудованию, контактирующему с продуктом. Это оптимальный выбор для большинства задач глазировании и дражирования, где не требуется дополнительная теплопередача через стенку бака.

### Бак из меди

Медь как материал бака дает дополнительное технологическое преимущество: теплопроводность меди в разы выше, чем у нержавеющей стали, а высокая теплоёмкость обеспечивает более равномерный прогрев продукта в процессе дражирования. Это особенно важно для рецептур, где качество покрытия зависит от стабильной температуры массы — например, при работе с шоколадными и сахарными оболочками. Дополнительно медь обладает природными антибактериальными свойствами.

Выбор между сталью и медью определяется рецептурой и требованиями к теплообмену: если процесс не критичен к температуре — достаточно нержавеющей стали, если важна равномерность прогрева массы — стоит рассмотреть медное исполнение.

### СРАВНЕНИЕ МАТЕРИАЛОВ БАРАБАНА: НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ VS. МЕДЬ

#### НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

КЛАССИЧЕСКОЕ И УНИВЕРСАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ



**Бак из нержавеющей стали**

- Устойчивость к коррозии — долгий срок службы без потери качества поверхности
- Простой уход — легко чистится, не требует особого обслуживания
- Пищевая безопасность — материал полностью отвечает требованиям к оборудованию, контактирующему с продуктом
- Универсальность — подходит для большинства задач глазировании и дражирования



#### МЕДЬ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ПРЕИМУЩЕСТВО



**Бак из меди**

- Высокая теплопроводность — в разы быстрее нержавеющей стали передаёт тепло
- Равномерный прогрев продукта — стабильная температура массы важна для шоколадных и сахарных оболочек
- Антибактериальные свойства — природная особенность материала
- Высокая теплоёмкость — стабильность температурного режима в процессе дражирования



## Как барабан используется в промышленной линии

На производстве дражировочный барабан обычно работает по следующей схеме:

1. Оператор загружает продукт (орехи, заготовки, драже) в бак вручную или через дозирующий узел;
2. Задается скорость вращения и угол наклона бака — эти параметры влияют на скорость и равномерность обработки;
3. В процессе вращения на продукт подается оболочка — сахарный сироп, шоколад, глазурь или другой состав (при необходимости — через систему впрыска или опрыскивания);
4. По завершении цикла бак наклоняется для выгрузки готовой продукции — в тару, на стол или на транспортер для дальнейшей упаковки.

Барабан может работать как самостоятельная единица оборудования на небольшом производстве, так и как часть линии — в связке с дозаторами сыпучих продуктов, системами обдува (для сушки оболочки горячим или холодным воздухом) и упаковочным оборудованием.

Для оборудования такого класса обычно предусмотрена регулировка скорости вращения бака и угол наклона (вперёд и назад), что позволяет подстраивать процесс под конкретную рецептуру. Также возможна установка дополнительных опций — обдува горячим воздухом, впрыска сиропа или шоколада. Точные технические характеристики новой модели (мощность, точный диапазон оборотов, габариты) уточняйте у наших инженеров — они подберут конфигурацию под вашу задачу и объём производства.

## Дополнительная информация

- Все детали, контактирующие с продуктом, выполняются из материалов, отвечающих пищевым требованиям.
- Барабан не требует сложного пусконаладочного процесса и прост в эксплуатации.
- На оборудование предоставляется заводская гарантия.
- Возможна доработка модели под нестандартные задачи — например, увеличение объёма бака, добавление системы обдува или впрыска.
- Для дражировочных барабанов мы предоставляем все возможные опции: обдув горячим и холодным воздухом, впрыск и внесение любых жидких продуктов, глазирование

## Почему выбирают оборудование «МЕХАНИЗМЫ»

Компания «МЕХАНИЗМЫ» — производитель и поставщик промышленного оборудования. Мы предлагаем:

### ХОРОШЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ ЗДЕСЬ

-  Производим
-  Поставляем
-  Обслуживаем

 8 (800) 351-18-05  
 +7 (999) 024-38-88 Max · WhatsApp · Telegram  
 zakaz@mhnz.ru



mhnz.ru

- производство оборудования под задачи клиента;
- гарантию от завода-изготовителя;
- модернизацию и доработку оборудования;
- восстановление и ремонт машин;
- поставку запасных частей.

Наши решения адаптируются под конкретное производство, включая нестандартные задачи и интеграцию в существующие линии.

## Доставка и запуск оборудования

Мы обеспечиваем оперативную доставку оборудования по всей России в срок от 2 до 5 дней со страховкой груза.

## Подбор оборудования и консультация инженера

Наши инженеры бесплатно помогут подобрать оборудование под конкретные задачи производства. Вы можете получить:

- подбор оборудования в течение одного дня;
- сравнение более 5 моделей и производителей по РФ;
- рекомендации по интеграции в линию;
- тестирование оборудования (при необходимости);
- техническое сопровождение на всех этапах эксплуатации.

## Купить дражировочный барабан просто

Компания «МЕХАНИЗМЫ» предлагает широкий выбор оборудования, включая новинку — дражировочный барабан на 100 литров с гладким баком из нержавеющей стали или меди. Если вам требуется подбор оборудования под ваше производство — наши инженеры помогут подобрать оптимальное решение в течение одного дня.

## Мы решаем любые задачи кондитерского производства

«МЕХАНИЗМЫ» — это не просто отдельные единицы оборудования, а комплексный подход к оснащению кондитерского цеха. Мы поможем собрать полноценную линию — продукта до дражирования, глазирования и упаковки готовых изделий.

### ХОРОШЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ ЗДЕСЬ

-  Производим
-  Поставляем
-  Обслуживаем

 8 (800) 351-18-05  
 +7 (999) 024-38-88 Max · WhatsApp · Telegram  
 zakaz@mhnz.ru



mhnz.ru

Если вы только запускаете производство драже и кондитерских изделий или хотите модернизировать существующую линию — наши инженеры подберут оборудование под вашу рецептуру, объёмы и бюджет, а также предложат готовые решения по интеграции всех этапов производства в единый процесс. Обращайтесь — мы соберём линию, которая будет работать стабильно и точно под ваши задачи.



## Подобрать дражировочный барабан под ваше производство

Бесплатно подберем оборудование с учетом характеристик именно вашего материала и технологического процесса.

[Перейти к подбору оборудования](#)

## Как работает дражировочный барабан

Посмотрите на работу дражировочного барабана в действии.

### ВИДЕО К СТАТЬЕ

#### Дражировочный барабан с впрыском шоколада или глазури

Смотреть на RuTube: [rutube.ru/video/e8abad6504201fb330de55e49b9fb773/](https://rutube.ru/video/e8abad6504201fb330de55e49b9fb773/)

### ХОРОШЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ ЗДЕСЬ

- Производим
- Поставляем
- Обслуживаем

8 (800) 351-18-05  
 +7 (999) 024-38-88 Max · WhatsApp · Telegram  
 [zakaz@mhnz.ru](mailto:zakaz@mhnz.ru)



[mhnz.ru](https://mhnz.ru)

**ХОРОШЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ ЗДЕСЬ**

-  Производим
-  Поставляем
-  Обслуживаем

 8 (800) 351-18-05  
 +7 (999) 024-38-88 Max · WhatsApp · Telegram  
 zakaz@mhnz.ru

