я машина Turbotemper®e Heavy Duty

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ
+7 (495) 258-80-83
БЕСПЛАТНЫЙ ЗВОНОК
8 800 350-70-37
ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС В МОСКВЕ
УЛ. ГИЛЯРОВСКОГО, ДОМ 51
РАБОТАЕМ В БУДНИ С 9 ДО 18
ZAKAZ@ESKOMP.RU

Описание Темперирующая машина Turbotemper®e Heavy Duty

Темперирующая машина Turbotemper®e Heavy Duty была разработана для работы с шоколадами с высокой вязкостью (более 10 Pas по Casson при 40 °C) и высокими расходами (более 30 Pa по Casson при 40 °C).
Принцип "первым вошёл - первым вышел" гарантирует постоянное, определённое время пребывания массы в машине. Патентованный поток массы и воды является основой для эффективного теплообмена с низким потреблением энергии. Низкое содержание массы позволяет с лёгкостью менять массы.

Особенности

- Постоянная степень темперирования, даже при изменении температуры подачи шоколада или производительности
- Принцип "первым вошёл - первым вышел"
- Однородное распределение кристаллов благодаря запатентованным скребкам
- Большая способность контроля температуры и экономия благодаря патентованным охлаждающим дискам
- Высокий комфорт эксплуатации и обширное управление данными
- Включает более мощный основной привод с амперметром и специально разработанные элементы для смешивания и сдвига

Производительность: от 400 до 6.000 кг/ч

© 2012-2025, ЭСКО
Контрольно измерительные приборы и оборудование

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ
+7 (495) 258-80-83