я машина Turbotemper®e Liquid

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 Liquid

Темперирующая машина **Turbotemper®e Liquid** разработана специально для подачи шоколадной массы в линии формования полых изделий, где параметры процесса требуют шоколада с низкой вязкостью и невысокими скоростями потока.
Принцип «**первым вошёл — первым вышел**» обеспечивает стабильное и точно заданное время пребывания массы в машине. Запатентованный поток массы и воды является основой эффективного теплообмена с низким энергопотреблением. Небольшой объём массы даёт преимущество при смене продукта.

Особенности

- Низкая вязкость при высокой начальной температуре
- Постоянная степень темперирования, даже при колебаниях температуры подачи или объёма
- Принцип «первым вошёл — первым вышел»
- Однородное распределение кристаллов благодаря запатентованным скребкам
- Расширенные возможности управления температурой и энергоэффективность за счёт патентованных охлаждающих дисков
- Удобство в эксплуатации и продвинутая система управления данными
- Доступна версия с интегрированной стадией декристаллизации

Производительность: от 100 до 19000 кг/ч

© 2012-2025, ЭСКО
Контрольно измерительные приборы и оборудование