н машина Turbotemper®e Cocoa Liquor

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 Cocoa Liquor

Темперирующая машина **Turbotemper®e Cocoa Liquor** разработана специально для темперирования какао-массы. Благодаря особым износостойким материалам и конструкции, машина также подходит для обработки других абразивных масс, таких как вафельный мусс.

Принцип «**первым вошёл — первым вышел**» обеспечивает постоянное и точно заданное время пребывания массы в машине. Запатентованный поток массы и воды обеспечивает эффективный теплообмен при низком энергопотреблении. Небольшой объём массы упрощает переход с одной массы на другую.

Особенности

- Специальная конструкция для абразивных масс
- Постоянная степень темперирования даже при колебаниях температуры подачи или производительности
- Принцип «первым вошёл — первым вышел»
- Равномерное распределение кристаллов благодаря запатентованным скребкам
- Высокая точность контроля температуры и энергоэффективность благодаря запатентованным охлаждающим дискам
- Удобное управление и расширенные возможности по обработке данных

Производительность: от 400 до 6000 кг/ч

© 2012-2025, ЭСКО
Контрольно измерительные приборы и оборудование