



ТД «ЭСКО»
Точные измерения
— наша профессия!

Contimixer NM / SRM – Chocolate

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 Смеситель Contimixer NM / SRM – Chocolate

Система Contimixer NM / SRM — это проверенная технология для бережного смешивания темперированного шоколада с добавками, такими как орехи, фисташки, злаки, изюм, сухофрукты или карамель.

Характеристики Смеситель Contimixer NM / SRM – Chocolate

- Прямое подключение к установке для дозирования
- Легкость в очистке
- Мягкие элементы смешивания
- Гомогенное управление температурой
- Возможность комбинирования с системой объемного дозирования
- Производительность: от 500 до 5000 кг/ч

© 2012-2025, ЭСКО
Контрольно измерительные
приборы и оборудование

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ
+7 (495) 258-80-83