timixer 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