



ТД «ЭСКО»
Точные измерения
— наша профессия!

LN – Foam nougat

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 Контимиксер SMN – Foam nougat

Смеситель для непрерывного смешивания пены с жирным компонентом и сухими добавками по рецепту.

Характеристики Контимиксер SMN – Foam nougat

Характеристики:

- Прямое подключение к формовочной установке Conbar®
- Мягкие элементы смешивания
- Гомогенный контроль температуры
- Регулируемые параметры смешивания
- Возможность комбинации с дозировочной системой
- Легкость в очистке

Производительность: до 1200 кг/ч

© 2012-2025, ЭСКО
Контрольно измерительные
приборы и оборудование

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ
+7 (495) 258-80-83