



ТД «ЭСКО»
Точные измерения
— наша профессия!

Система для бережного смешивания сухих ингредиентов с сахарными связующими для производства батончиков и кластеров.

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ

БЕСПЛАТНЫЙ ЗВОНОК

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС В МОСКВЕ

РАБОТАЕМ В БУДУЩЕЕ ДО 18



Описание Контимиксер SMC – Cereal

Идеальная система для бережного смешивания сухих ингредиентов с жировыми или сахарными связующими для производства батончиков и кластеров.

Характеристики Контимиксер SMC – Cereal

- Прямое подключение к формовочным линиям Conbar®, Clusterformer или Sollcoform®
- Мягкие элементы смешивания
- Механизм поворота для равномерной подачи и облегчённой очистки
- Гомогенный контроль температуры
- Возможность комбинации с дозировочной системой

Производительность: до 4800 кг/ч (при удельном весе 0,8 кг/л)

© 2012-2025, ЭСКО
Контрольно измерительные
приборы и оборудование

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ
+7 (495) 258-80-83