



ТД «ЭСКО»
Точные измерения
— наша профессия!

для хранения и обработки шоколадных масс – Chocolate RTN/RTS

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 Оборудование для хранения и обработки шоколадных масс – Chocolate Tanks SOLLICH RTN/RTS

Чаши для шоколада SOLLICH RTN/RTS отличаются прочной конструкцией и продуманным дизайном.

Они оснащены двойной оболочкой, электрическим обогревом и подходят для работы с шоколадными, жировыми и сахарными массами.

Особенности

- Медленно вращающийся агитатор
- Закрывается полукруглой крышкой с подвесным механизмом
- Защита от перегрева при запуске
- Полукруглое дно для оптимального опорожнения танка
- Опционально с секторным виброситом или устройством для плавления блоков
- Объем массы: до 3000 кг

© 2012-2025, ЭСКО
Контрольно измерительные
приборы и оборудование

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ
+7 (495) 258-80-83