



ТД «ЭСКО»
Точные измерения
— наша профессия!

Contimixer SM – Nut Nougat and Truffle

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ

+7 (495) 258-80-83

БЕСПЛАТНЫЙ ЗВОНОК

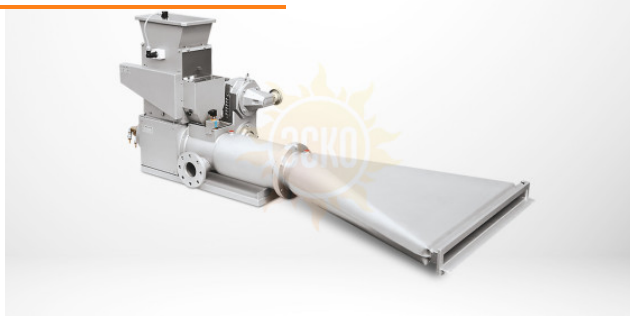
8 800 350-70-37

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС В МОСКВЕ

ул. Гиляровского, дом 51

РАБОТАЕМ В БУДНИ С 9 ДО 18

ZAKAZ@ESKOMP.RU



Описание Смеситель Contimixer SM – Nut Nougat and Truffle

Смеситель Contimixer SM используется для смешивания сухих ингредиентов с предварительно кристаллизованными массами нутовой нуги. Этот специализированный смеситель идеально подходит для смешивания темперированного орехового пасты, например, с жареными нарезанными орехами или миндальными ядрами.

Характеристики Смеситель Contimixer SM – Nut Nougat and Truffle

- Прямое подключение к экструдеру через специально разработанную распределительную насадку
- Мягкие элементы смешивания
- Гомогенное управление температурой
- Возможность комбинирования с системой объемного дозирования
- Производительность: от 300 до 800 кг/ч

© 2012-2025, ЭСКО
Контрольно измерительные
приборы и оборудование

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ
+7 (495) 258-80-83