



ТД «ЭСКО»
Точные измерения
— наша профессия!

машина Minitemper® Turbo

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 Темперирующая машина Minitemper® Turbo

Minitemper® Turbo — компактный прибор, защищенный патентами и по всем параметрам сопоставимый с крупногабаритной моделью Turbotemper®. Эта получившая мировое признание машина для темперирования шоколада со встроенной охлаждающей установкой подходит для широкого спектра применений, включая процессы темперирования шоколада, и отличается превосходным качеством обработки.

Проверенная глобальная система темперирования Minitemper® Turbo обеспечивает стабильные бета-кристаллы, что гарантирует идеальный глянец и длительный срок хранения. Minitemper® Turbo — это полностью автоматическая машина для непрерывного темперирования с широкими возможностями применения.

Особенности:

- Компактный дизайн
- Стабильное качество темперирования благодаря встроенной стадии декристаллизации
- Простота эксплуатации за счет интегрированной охлаждающей системы (требуется только одно подключение к электросети)
- Гибкость использования

Модельный ряд:

- MT 100 — 80 кг/ч
- MT 150 — 120 кг/ч
- MT 200 — 160 кг/ч
- MT 300 — 250 кг/ч

Комплектация Темперирующая машина Minitemper® Turbo

Дозирующее устройство

Minitemper® Turbo может быть оснащен специальным блоком для быстрого наполнения форм через автоматический дозирующий клапан. Встроенная вибрационная система удаляет воздушные пузыри в изделиях из твердого шоколада. При производстве полых изделий заполненные формы переворачиваются на вибрационной сетке.

Вибросито

Для просеивания шоколадной массы Minitemper® может быть оборудован специальным виброситом.