



ТД «ЭСКО»
Точные измерения
— наша профессия!

1 машина Nugattemper

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 Nugattemper

Темперирующая машина Nugattemper обеспечивает постоянную и прямую подачу масс в дозирующие и экструзионные системы. Благодаря этому достигается идеальная предварительная кристаллизация различных видов нуги, жировых и трюфельных масс, а также поддерживается стабильная вязкость, необходимая для оптимального производства.

Характерной особенностью этой машины является **непрерывный процесс**: охлаждение, кристаллизация и пластификация от жидкого до твердого состояния.

Стабильная вязкость нуги — основа для точного формирования по весу и улучшенной сохранности продукта.

Особенности:

- Оптимальная предварительная кристаллизация
- Подходит для трюфельных масс
- Опциональное аэрирование массы

Производительность:

- NT 300 — 200–350 кг/ч
- NT 500 — 350–550 кг/ч
- NT 800 — 550–900 кг/ч

Комплектация Темперирующая машина Nugattemper

Смеситель Contimischer SM предназначен для смешивания предварительно кристаллизованной ореховой нуги с рублеными орехами или миндалем. Оборудован специально разработанной распределительной насадкой для прямой подачи в экструдер.

© 2012-2025, ЭСКО
Контрольно измерительные
приборы и оборудование

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ
+7 (495) 258-80-83