# TE / TE D — Темперирующая машина для шоколада

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 Turbotemper®e TE / TE D — Темперирующая машина для шоколада

**Профессиональное темперирование — стабильный результат и блестящий шоколад.**

Темперирующая машина **Turbotemper®e TE** / **TE D** разработана для стабильной кристаллизации шоколада и получения продукта с идеальным блеском, текстурой и ломкостью. Подходит для производства плиток, конфет, глазури и других шоколадных изделий.

**Преимущества Turbotemper®e:**

- **Постоянная температура темперирования** — стабильный результат даже при изменении объема подачи или температуры шоколада.
- **Равномерная кристаллизация** — благодаря запатентованным скребкам обеспечивается правильное распределение кристаллов.
- **Принцип "первым зашел — первым вышел"** — гарантирует, что каждый грамм шоколада проходит процесс равномерно.
- **Экономия энергии** — за счёт эффективного теплообмена с использованием охлаждающих дисков.
- **Простое управление и мониторинг** — удобная панель и расширенные функции сбора данных.
- **Возможность интеграции стадии декристаллизации** — опционально.

**Характеристики:**

- Производительность: от **100 до 19 000 кг/ч**
- Тип продукта: молочный, тёмный, белый шоколад и глазурь
- Версии: с функцией декристаллизации и без неё

**Для кого подойдёт:** Подходит для кондитерских производств, шоколадных фабрик и кухонь, где важна стабильность качества и высокая производительность.

© 2012-2025, ЭСКО
Контрольно измерительные приборы и оборудование