е шоколада Turbotemper®e flex

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 Темперирование шоколада Turbotemper®e flex

Turbotemper®e flex — это гибкая версия модели Turbotemper®e TE с расширенным диапазоном производительности. Устройство может работать в диапазоне примерно от 30 % до 100 % от своей номинальной мощности, обеспечивая высокую эффективность и универсальность.

Благодаря принципу «первый вошёл — первый вышел» обеспечивается постоянное, чётко контролируемое время пребывания массы в аппарате. Запатентованная система циркуляции массы и воды обеспечивает эффективный теплообмен при минимальном потреблении энергии. Низкий объём массы внутри машины особенно удобен при смене шоколадных масс.

Преимущества:

- Расширенный диапазон производительности
- Постоянная степень темперирования независимо от температуры или объёма подачи шоколада
- Принцип «первый вошёл — первый вышел»
- Равномерное распределение стабильных кристаллов благодаря запатентованным скребкам
- Высокая точность регулировки температуры и экономичность за счёт запатентованных охлаждающих дисков
- Удобство в эксплуатации и расширенные возможности управления данными

Производительность: от 330 до 14 000 кг/ч

© 2012-2025, ЭСКО
Контрольно измерительные приборы и оборудование