



ТД «ЭСКО»
Точные измерения
— наша профессия!

1 машина Turbotemper®e Cocoa Liquor

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 Темперировующая машина Turbotemper®e Cocoa Liquor

Темперировующая машина **Turbotemper®e Cocoa Liquor** разработана специально для темперирования какао-массы. Благодаря особым износостойким материалам и конструкции, машина также подходит для обработки других абразивных масс, таких как вафельный мусс.

Принцип «**первым вошёл — первым вышел**» обеспечивает постоянное и точно заданное время пребывания массы в машине. Запатентованный поток массы и воды обеспечивает эффективный теплообмен при низком энергопотреблении. Небольшой объем массы упрощает переход с одной массы на другую.

Особенности

- Специальная конструкция для абразивных масс
- Постоянная степень темперирования даже при колебаниях температуры подачи или производительности
- Принцип «первым вошёл — первым вышел»
- Равномерное распределение кристаллов благодаря запатентованным скребкам
- Высокая точность контроля температуры и энергоэффективность благодаря запатентованным охлаждающим дискам
- Удобное управление и расширенные возможности по обработке данных

Производительность: от 400 до 6000 кг/ч

© 2012-2025, ЭСКО
Контрольно измерительные
приборы и оборудование

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ
+7 (495) 258-80-83