



ТД «ЭСКО»
Точные измерения
— наша профессия!

е шоколада Turbotemper® е тип ТЕ В

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® е тип ТЕ В

Модель **Turbotemper®е ТЕ В** — это компактное решение для темперирования шоколада, объединяющее в себе все ключевые узлы: резервуар для шоколадной массы, насос подачи, трёхступенчатую систему темперирования и стадию декристаллизации.

Преимущества Turbotemper®е ТЕ В:

- **Компактный формат** — всё необходимое встроено в одну машину.
- **Постоянная степень темперирования** — даже при изменениях температуры или скорости подачи шоколада.
- **Равномерная кристаллизация** — запатентованные скребки обеспечивают стабильный результат.
- **Принцип "первым зашел — первым вышел"** — контроль времени выдержки и стабильное качество.
- **Экономичное энергопотребление** — благодаря запатентованной системе теплообмена и охлаждающим дискам.
- **Удобство управления и мониторинга** — расширенные возможности по отслеживанию параметров работы.

Для кого подойдёт: Идеально подходит для производств с ограниченным пространством, которым требуется стабильное темперирование шоколада без потери качества.

Характеристики Темперирование шоколада Turbotemper® е тип ТЕ В

Характеристика	Значение
Производительность	от 100 до 2 100 кг/ч
Встроенный резервуар	Для хранения шоколадной массы
Насос подачи шоколада	Встроенный
Стадия декристаллизации	Встроенная
Система темперирования	Трёхступенчатая

© 2012-2025, ЭСКО
Контрольно измерительные
приборы и оборудование

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ
+7 (495) 258-80-83