

Темперирующая машина



Москва, Россия

Темперирующая машина предназначена для непрерывного темперирования шоколада. Объем дежи роспуска шоколада - от 12 кг. Производительность - от 55 кг темперированного шоколада в час. Машина поддерживает неизменную кристаллизацию шоколада в течение всего время использования, благодаря используемой технологии. Оборудование оснащено цветным дисплеем «touch screen» для осуществления полного контроля машины. Разогрев шоколада происходит в водяной бане, что не изменяет органолептические свойства продукта. Продукт охлаждается во время подачи шнеком из дежи посредством холодильного компрессора в непрерывном автоматическом режиме. Вибрирующий стол позволяет работать с формами для шоколадных изделий включая пустотелые формы

Цена: **10 \$**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: неуместен

Ткачева Наталья

84956469564

**119619 г. Москва
ул. Производственная д.6**