

Темперирующая машина T550



Москва, Россия

Темперирующая машина T550 (Италия, Gami) спроектирована для промышленного использования. Объем дежи роспуска шоколада – 55 кг. Производительность машины может достигать - 240 кг темперированного шоколада в час. Надежное оборудование для темперирования шоколада.

Процесс темперирования осуществляется во время прохождения шоколада по шнековому насосу при помощи жидкости, охлаждаемой холодильным компрессором. Используемая система позволяет непрерывно поддерживать шоколад расплавленным и идеально оттемперированным. Все функции машины управляются при помощи сенсорной панели управления через электронную плату: процесс плавления и темперирования, скорость глазировочной ленты-сетки, скорость работы шнекового насоса, скорость обдува, управление дозатором для шоколадных форм и вибростолом.

Цена: **120 руб.**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: --

Вячеслав Вячеслав

+79168282148