



NORMIT

our ideas work



Temperovacie zariadenie TurboNORMIX

Zamestnanci spoločnosti NORMIT s.r.o. Vám predstavujú temperovacie zariadenie TurboNORMIX. Mnohoročné skúsenosti a špeciálne vybavenie, ktorými spoločnosť NORMIT disponuje, umožňujú vyrábať veľmi kvalitné temperovacie zariadenia, ktoré sú vyrobené podľa požiadaviek našich zákazníkov. Sme lídrom na Slovenskom trhu vo výrobe potravinárskych zariadení.

Temperovacie zariadenie TurboNORMIX slúži na temperovanie tenkých vrstiev čokolády a šľahačky (roztápanie čokolády, kakaového masla,...).



VÝHODY

- Udržiava kvalitu výroby
- Jednoduchosť a dostupnosť služieb
- Výkon sa môže meniť podľa prania zákazníka

ZARIADENIE

- Vertikálna komora a potrubie
- Priestor medzi stenami medzi vonkajšou a vnútornou nádržou je naplnený vodou
- Výhrevná špirála alebo pevné vykurovacie telesá
- Rámové miešadlo

Charakteristika TurboNORMIX

- Zvyšuje životnosť a lesk vďaka veľmi vysokým podielom stabilných kryštálov beta-V
- Lepšia tepelná odolnosť čokolády
- Nízka viskozita po 2-3 ° C (3-5 ° F) nad prevádzkovú teplotu
- Stále vlastnosti na výstupe, cez rôzne výstupné teploty čokolády
- Vylepšené zariadenie pre ľahkú demontáž a čistenie foriemi
- Rýchla kryštalizácia pri chladení (po rekryštalizácii)



Kapacita kg / h	150	300	550	1000
Dĺžka v mm	1845	1890	1890	1890
Šírka v mm	600	1007	1007	1007
Výška v mm	1698	2218	2218	2218
Spotreba energie v kW	18	20	23	31
Hmotnosť v kg	310	485	675	910

All Rights Reserved 1998-2013 Normit s.r.o.
Pezinska cesta 7 901 01, Malacky, Slovakia
Skype: asya_normit, normit_sro
e-mail: info@normit.ru info@normit.com
Tel: +421 949 055585 Ruský jazyk
+421 902 400321 Anglický, Slovenský jazyk
www.normit.sk