

ANALIZY BRANŻY CZEKOLADOWEJ PRZEPROWADZONE PRZEZ SMC

Proces rafinowania czekolady.

Kluczowy proces

Rafinowanie decyduje o konsystencji i teksturze końcowego produktu



24/7

24/7

Czas pracy

NUŻUBJY

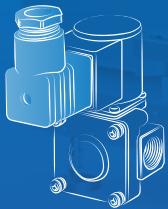


Xc'dcXnYgdc0E Hk c'Ya Ugmbm

Wszelkie awarie elementów poza planowanym okresem konserwacji mogą mieć katastrofalne skutki

NIEZAWODNOŚĆ

Utrzymanie chłodzenia pod ciśnieniem

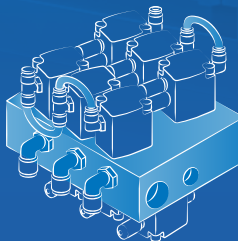


Doskonała odporność i długa żywotność

Doskonałą odporność na warunki środowiskowe dzięki pokrywie cewki wykonanej ze stali nierdzewnej (stopień ochrony IP67) i konstrukcji zaworu z gumowym stoperem.

Dostosowane bloki rozdzielaczy

Optymalizacja wydajności zgodnie z konkretnymi wymaganiami. Pomagamy zwiększyć wydajność chłodzenia i przyspieszyć cykle, nasze niestandardowe konstrukcje zmniejszają również całkowity rozmiar, dzięki czemu można je stosować w obszarach o ograniczonym miejscu.



Odprowadzanie ciepła

Kompleksowe rozwiązanie w zakresie precyzyjnej kontroli stabilności temperatury

Kolejny kluczowy atut w procesie rafinacji czekolady i poprawy końcowej tekstury oraz smaku produktu.



**POLEGAJ NA
SMC**

