

INDUSTRIA DEL CIOCCOLATO APPROFONDIMENTO SMC

Processo di raffinazione del cioccolato

Processo

Chiave

La raffinazione determina la consistenza del prodotto finale



24/7

24/7

Funzionamento

Fiducia

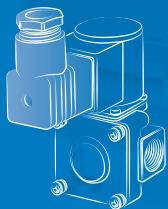


nei componenti delle tue macchine

I guasti ai componenti al di fuori del periodo di manutenzione programmata sono potenzialmente disastrosi

RELIABILITY

Mantenere il fresco sotto pressione

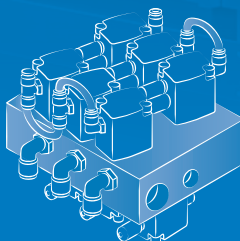


Lunga durata

Un'eccellente resistenza ambientale grazie al coperchio della bobina in acciaio inossidabile, protezione IP67, e alla costruzione dell'otturatore in acciaio inox e resina.

Manifold customizzati

Ottimizzare le prestazioni in linea con le vostre specifiche esigenze. Grazie all'aumento dell'efficienza di raffreddamento e all'accelerazione dei cicli, i nostri progetti personalizzati riducono anche le dimensioni complessive della macchina.



Eliminare il calore

Una soluzione

one-stop-shop per un controllo preciso della temperatura

Un'altra risorsa fondamentale per raffinare il cioccolato e migliorare la consistenza finale e il sapore del prodotto.



RELY ON SMC

