

РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ
ОБРАБОТКИ КАРАМЕЛИ

- Это машина, которая смешивает сырье, необходимое для карамели (масло, сухое молоко, сахар, лецитин, аромат, ваниль и т. д.), однородно и делает смесь жидкой.
- Система отопления корпуса резервуара обеспечена центральной горячей водой.
- Резервуар разработан таким образом, чтобы в нем совсем не оставалось какого либо остатка продукции.
- Оснащен резисторами и двигателем мешалки. Оснащен весовым блоком.
- Для однородного перемешивания оснащен крюками и ручками из нержавеющей стали.
- Оснащен моющей головкой.

Caramel Preliminary Mixer

- It is a machine that mixes the raw materials required for caramel (fat, milk powder, sugar, lecithin, aroma, vanilla etc.) in a homogeneous way and makes it into liquid.
- Body heating system is provided with central hot water.
- It is designed in such a way that no product remains.
- Resistance and mixing motors are available on machine.
- Equipped with weighing unit.
- There are stainless anchors and arms that mix the material homogeneously.

