

CHOCOLATE チョコレートバッチ式 テンパリングマシン TEMPERING MACHINE **TB20-2型**

ご希望に合った溶解 - 冷却 - リヒート温度を設定、保存できます。
バッチ容量20kg×タンク2台装備。



- * お客様独自のテンパリング設定が可能です。
- * プログラムされた温度で自動生産します。
- * タンク2台単独式なので柔軟で効率よい生産ができます。
- * 操作が容易なタッチ式画面です。
- * 衛生的構造でクリーニングが簡単です。



高品質チョコレート用製造機械

CHOCOMA[®]

CHOCOMA APS / JAPAN

TB20-2型は効率よい生産と安定した品質の製品を作ります。

TB20-2型 特長

2種類のテンパリングチョコレートを生産

TB20-2型は単独で20kg、あるいは20kg×2バッチを生産できます。

3段階のテンパリング設定が可能

溶解 - 冷却 - リヒート温度を設定、保存できます。

保存された設定温度での自動運転

3種類のレシピを2台のタンクそれぞれに設定でき、全部で6工程のレシピを保存できます。

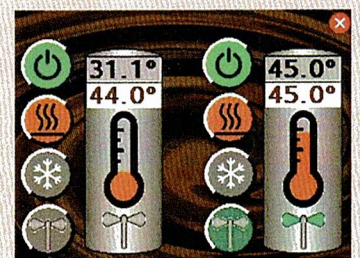
	Prg.1	Prg.2	Prg.3
Melt	45.0°C	45.0°C	46.0°C
Cool	28.0°C	27.0°C	28.0°C
Temp.	31.0°C	32.0°C	31.3°C
	Prg.1	Prg.2	Prg.3
Melt	45.0°C	47.0°C	45.5°C
Cool	29.0°C	29.5°C	27.0°C
Temp.	31.5°C	32.0°C	29.0°C

消費電力: 1.8 KW(3相 200V)



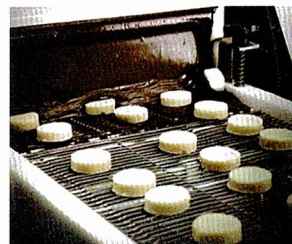
2台の独立した生産で現場に合った生産

1台、もしくは2台のタンクを使い分けて使用可能です。また、溶解とテンパリングの両方、テンパリングだけの使用もできます。また、タイマー機能もあり、自動運転が可能です。通常45°Cチョコレートを約30分でテンパリングします。



操作が容易でクリーニングが簡単

わかりやすいタッチ画面で操作を案内します。ステンレス製でクリーニングが簡単です。タンク内のアジテーターは工具を使わずに取り出せ洗浄できます。



エンローバー製品用



モールド製品用