

# CHOCOLATE チョコレートバッチ式 テンパリングマシン TEMPERING MACHINE **TB20-1型**

**新製品**

New Product  
CHOCOLATE TEMPERING MACHINE

少量生産向き、  
バッチ容量20kg。

- \* お客様独自の溶解・テンパリング設定が可能です。
- \* お好みの設定でレシピの保存が可能です。
- \* 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。



テンパリングモード

	Dark	Milk	White
Melt	45.0°C	45.0°C	45.0°C
Cool	28.0°C	28.0°C	28.0°C
Temp	31.0°C	31.0°C	31.0°C

レシピ保存画面

消費電力  
1.25 KW  
(3相 200V)



高品質チョコレート用製造機械  
**ChocoMa**  
CHOCOMA APS / JAPAN

**チョコマジャパン株式会社**  
〒662-0866 兵庫県西宮市柳本町6-34  
TEL・FAX 0798-70-3985  
MAIL info@chocoma.co.jp  
www.chocoma.co.jp