

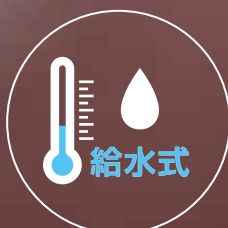
# CHOCOLATE 給水式 テンパリングマシン TEMPERING MACHINE **TB20-W型**

— 給水式テンパーを手動操作から自動化へ —



Danish  
1948  
Quality

- \* 給水式チョコレート冷却装置
- \* 溶解⇒冷却⇒リヒート レシピー設定可能
- \* テンパリングからリヒート(仕上げ)まで自動で行います。



高品質チョコレート用製造機械

**ChocoMa**®  
CHOCOMA APS / JAPAN

# TB20-W型は効率よい生産と安定した品質の製品を作ります。

TB20-W型 特長

## 20kgバッチでチョコレートをテンパリング

溶解⇒冷却⇒リヒートの3工程を行います。スタッフ独自のレシピが可能です。

## レシピ設定

設定した各温度は保存ができますので、再度設定することなく次回も同条件でご使用頂けます。

## 溶解⇒冷却⇒リヒート

チョコレートの溶解だけ、あるいは溶解したチョコレートをテンパリングだけ行うことができます。45℃のチョコレートの場合、所要時間は、約30分になります。

(給水の条件、チョコレートの条件により異なる場合があります)

## 操作が簡単 2モード操作

### 1.溶解モード

ボタン、チップチョコレートなどの粒チョコレートを溶解します。

### 2.テンパリングモード

例：45℃⇒28℃⇒31℃

スタッフが事前に保存した温度で、溶解及び冷却、リヒートを行います。



消費電力：1.0 KW  
(3相 200V 50/60HZ)

## 給水式 テンパリングマシン

水道水などを取り込み、使用後は排水口より排出します。給水口と排水口にホースを接続してください。



## 容易なクリーニング

タンク内のアジテーターは工具を使わずに取り出せ、そのまま洗浄頂けます。



エンローバー製品用



モールド製品用

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