

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
TB20-2型

溶解－冷却－リヒート温度をレシピとして、保存できます。



TB20-2型
容量:20kg×2

TB20-1型
容量:20kg×1

- * お客様独自の溶解・テンパリング設定が可能。
- * お好みのレシピが保存可能。
- * 操作が容易なタッチ式画面。
- * タンク内のアジテーターは工具不要で取外し可能。

高品質チョコレート用製造機械

CHOCOMA[®]
CHOCOMA APS / JAPAN



エンローバー製品用



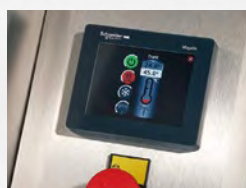
製品使用例

モールド製品用

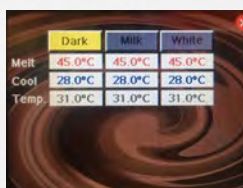
TB20-1型 少量生産向き、バッチ容量20kg。

機能的な操作パネル

見やすい画面構成で直感的に操作できるタッチパネル方式です。



溶解モード



レシピ保存画面

消費電力
1.25 KW
(3相 200V)



TB20-2型 効率よい生産と安定した品質。

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、レシピ保存できます。

保存されたレシピでの生産

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種類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台の独立したタンク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。通常45°Cのチョコレートを約30分でテンパリングします。タイマー機能付きで自動運転も可能です。



2025年7月改訂

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