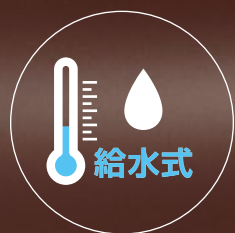


CHOCOLATE 給水式 溶解・テンパリングマシン TEMPERING MACHINE

TB100型
TB200型

チョコレート100kg・200kg用 給水式溶解・テンパー
— タッチパネル(PLC制御)搭載で半自動から全自動へ —

- * デポジッター、エンローバー、モールディングマシンへの充填用として最適です。
- * 100kg/200kgのテンパーチョコレートが供給可能です。
- * キャスター(100kg用)、チョコレート用ポンプ、接続配管などオプションもご用意しています。
- * ステンレス製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

TB100/200型は 効率的な生産と安定した品質を両立

良質なテンパーチョコレートを生産

TB100/200型は、それぞれ100kg、200kgの容量を持つ給水式バッチテンパリングマシンです。このマシンは、チョコレートの溶解、テンパリング、保温の工程を効率的に行うことができます。

さらに、モーディングマシン、エンローバー、デポジッターなどの後工程機器へ、手動またはオプションのポンプによる自動補給が可能です。



高い機動性

TB100(容量100kg)は、キャスター付きで作業場所を選ばないテンパリングマシンです。

柔軟な供給

オプションのポンプを使えば、複数の作業場所にチョコレートを供給可能です。

※テンパリング1kgあたり約1.5リットルの給水量を目安にご利用ください。

※循環式チラー設備など、適切な冷却設備をご用意ください。

機能について



- 溶解温度、冷却過程、最終テンパリング温度を、現場のスタッフが自由に設定していただけます。
- ダーク、ミルク、ホワイトなど、最大5種類のレシピを保存可能。チョコレートの種類に合わせて、最適な温度設定でテンパリングできます。
- テンパリングの冷却スタート時間をタイマー設定でき、出来立てのテンパーチョコをご使用いただけます。
例：午前8時にテンパーチョコをご使用の場合、午前7時にタイマー設定します。
- ヒーターで保温されたバルブから、いつでも最適な温度のチョコレートを取り出せます。ポンプと接続配管はオプションでご用意しています。



	TB100	TB200
チョコレート容量	100kg	200kg
全高さ	115cm	150cm
床面高さ	115cm	150cm
外径	76cm	76cm
ドレイン高さ	40cm	40cm

[オプション] チョコレート用ポンプ付 TB100P/ TB200P

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