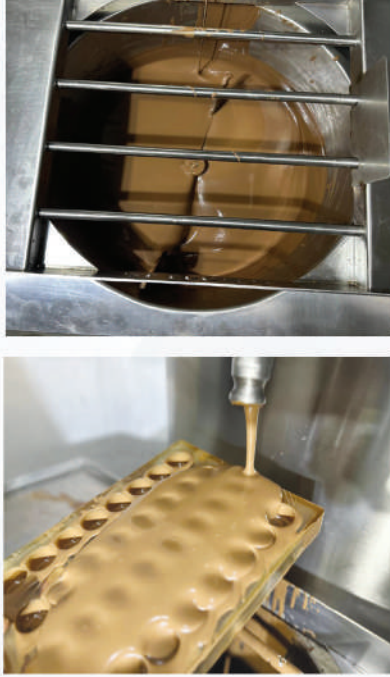




Tempering Machine

معدلة شوكولا



150*130*70 (CM)

الأبعاد

7 KW

القدرة

ستانلس ستيل غذائي 304

المعدن المستخدم

3 Phase 380 V

تغذية الكهرباء

It adjusts the temperature of cocoa butter chocolate, available in several sizes 20, 40, 60 kg, It is used for manual or automatic pouring. An immersion conveyor can be added with a cooling tunnel

تعمل علي تعديل حرارة شوكولا زبدة الكاكاو ، متوفرة بعدة مقاسات 20 ، 40 ، 60 كغ ، تستخدم لعملية الصب اليدوي أو الآلي ويمكن إضافة سير تغطيس مع نفق تبريد