

## Tempering Machine & Enrober Belt

ماكينة تعديل الشوكولا & سير تغطيس



55\*80\*160 (CM)

9 KW

ستانلس ستيل غذائي 304

3 Phase 380 V

الأبعاد

القدرة

المعدن المستخدم

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 على 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.

## Chocolate Enrober & Drawing

غطاسة شوكولا & رأسية رسم



W 100 cm L 200 cm H 150 cm

800 kg

3.75 KW

ستانلس غذائي 304

3 Phase 380 V

الأبعاد

وزن الآلة

القدرة

المعدن المستخدم

تغذية الكهرباء



Chocolate dipping machine in several forms, this machine is distinguished by that it contains a decorative head to draw chocolate decorating lines over the chocolate-covered pieces

ماكينة تغطيس الشوكولا بجميع أشكاله ، تتميز هذه الماكينة بأنها تحتوي على رأس ديكور لرسم خطوط تزيين الشوكولا فوق القطع المغطاة بالشوكولا