

# Tempering Machine

## ماكينة تعديل الشوكولا



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.

