



BİLYELİ ÇİKOLATA DEĞİRMENİ



+90 (338) 408 27 10



info@kaftt.com



www.kaftt.com

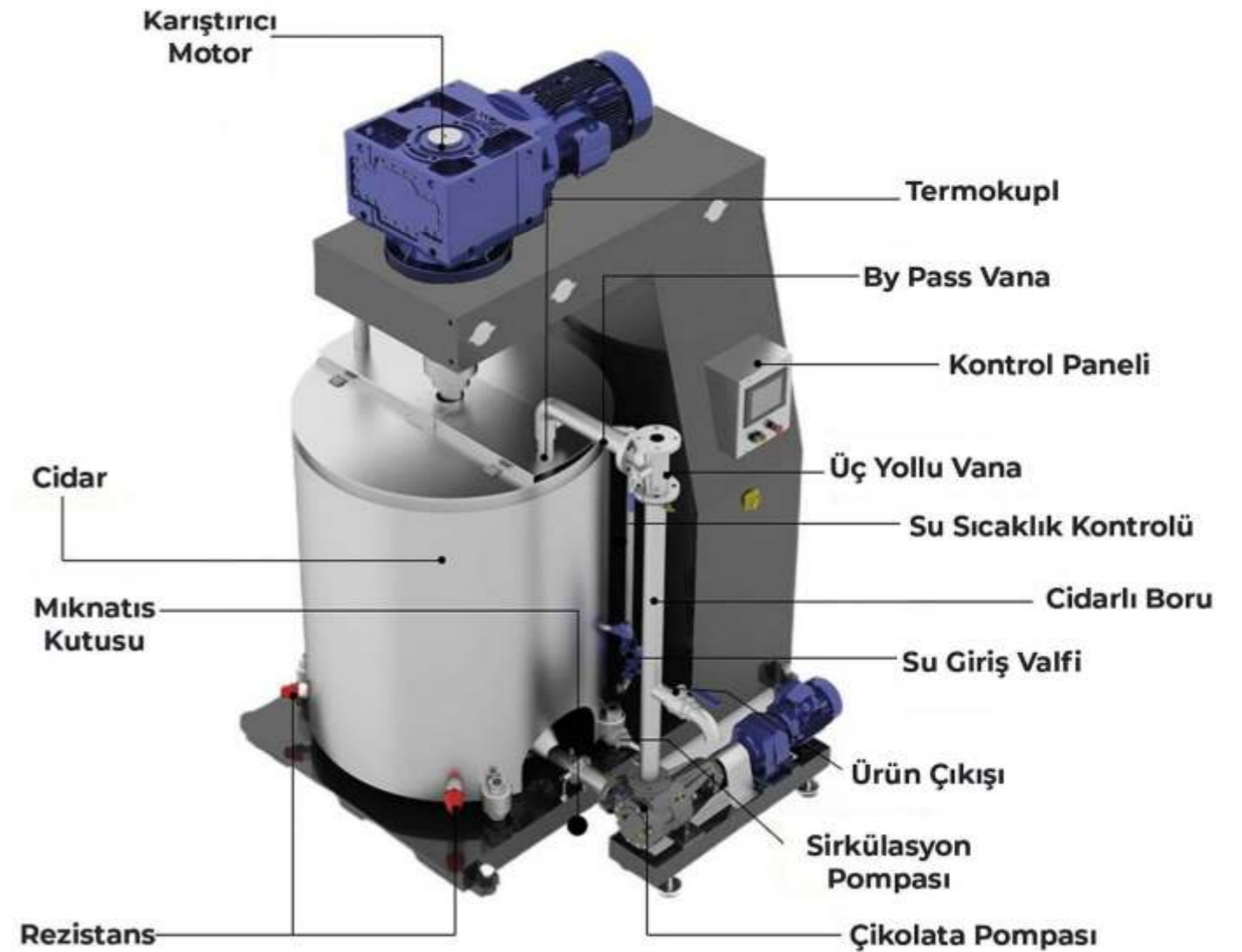


Bilyeli Çikolata Değirmeni

- Çikolatanın inceltmesinde kullanılır ve ürünün işlem esnasında sürekli sirkülasyon edilmesi sonucunda ürünün homojen bir şekilde öğütülmesini sağlar.
- Çikolata hamuru, millerle donatılmış şaftın ve öğütme tankında bulunan metal bilyelerin bir araya getirilmesiyle rafine edilir.
- 3 Yönlü vana sayesinde kendi içinde devir daim ile homojen bir inceltme sağlanır ve çikolata dinlendirme tankına otomatik transfer yapılır,
- Özel açılı çapalar ile tane bilyelerin yukarı aşağı hareketi sağlanır ve bu sayede çikolata karışımının inceltmesi gerçekleştirilir.

TEKNİK BİLGİLER

MODEL	KAPASİTE	GENİŞLİK	BOY	YÜKSEKLİK	TOPLAM GÜÇ
KCBM-2022	500 kg	1500-3000 mm	2000 mm	2680 mm	33 kw



- Bu makinenin tasarımı kütleyi gerektiği kadar değirmen tankında kalmaya zorlar, böylece homojen dağılımını sağlarken ince partikül boyutunda (20-25µm) gereken küçülmeye izin verir.

- Ürettiğimiz makineler hassas ve iyi bir kararlılığa sahiptir. çikolatanın Bu bilyeli değirmen kremaların ve diğer az yağlıkütlelerin ince rafine edilmesiyle çalışır.

- Bütünleşik çikolata pompası ve üç yollu vana ile kütleyi sirküle etme ve bir depolama tankına boşaltma imkanı vardır.



+90 (338) 408 27 10



info@kaftt.com



www.kaftt.com