



ÇİKOLATA ÖN HAZIRLAMA MİKSERİ



+90 (338) 408 27 10



info@kaftt.com



www.kaftt.com



Çikolata Ön Hazırlama Mikseri

- 1000 kg kapasiteli çikolata karıştırıcı, farklı katkı maddelerinin reçetelerine göre homojen bir şekilde çift karıştırma sistemiyle istenilen nihai ürünün hazırlanmasını sağlar.
- Özel tasarlanmış karıştırıcılar ve turbo mikserleri sayesinde çikolata katkı maddeleri proses sonunda yumuşak hacimli bir ürüne dönüşür.
- Etkili mikser türbinleri ve parçalayıcı döner bıçak shaftı sayesinde hafif ve kabarık bir ürünü sadece 8-10 dakika gibi kısa bir sürede üretmek mümkündür.

TEKNİK BİLGİLER

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



- Cidarlı mikser, taban-yan sıyırma bıçakları, seviye sensörü ve sürekli krema transferini sağlayan pompa özelliği ile bir ya da birden fazla ürün ünitesini besler.
- Çift cidarlı tank sayesinde, ısı kaybını önlenir ve enerji tasarrufu sağlanır.
- Kolay açılır kapaklar sayesinde malzeme rahatlıkla üstten elle beslenebilir.
- Tamamen AISI 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilir.
- Karıştırılan ürünün mikron oranını düşürmesinin yanı sıra çift cidarlı yapısı ile ürünün istenilen sıcaklıkta kalmasını sağlar.
- Hazne isi cidarlıdır ve sıcak su sirkülasyon pompası yardımı ile sürekli olarak devirdaim ettirilir.
- İki ayrı motor ile tahrik edilir.
- Kazan içindeki ürün vanalar yardımı ile otomatik bir şekilde boşaltılır.
- Hazırlanan çikolata karışımı pompalar aracılığı ile bilyeli çikolata değirmenine gönderilir.



+90 (338) 408 27 10



info@kaftt.com



www.kaftt.com