



ÇİKOLATA TEMPERLEME MAKİNESİ



+90 (338) 408 27 10



info@kaftt.com



www.kaftt.com

Çikolata Temperleme Makinası

- Çikolata temperleme, şekerlemelerin ve şekerlemelerin kaplanması için çikolatanın stabilize edilmesi için ısıtılması ve soğutulmasıdır.
- Bu nedenle, otomatik çikolata temperleme makinesi, çikolataya pürüzsüz ve parlak bir yüzey vererek çikolatayı temperler.
- Çikolata molekülleri birbirine bağlanır ve çikolatayı pürüzsüz ve parlak bir yüzeye sertleştirir.
- Pastacılar, pastaneler ve küçük çikolata üreti-cilerinin kullanabileceği, 24 kg tank kapasitesi olan, 15 dakikada 25 kg, saatte 90 kg temperleme yapan çikolata temperleme makinesidir.
- Makinesin sıcaklığını sağlayan sıcaklık ayarı mevcuttur.
- Makinenin eritme ve depolama işlevi mevcuttur
- Makine paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Çikolatayı hızlı eritir
- Çikolata akışı ayak pedalı aracılığıyla kolayca kontrol edilebilir
- Soğutma sistemi vardır
- Dozajlama yapılabilir
- Enjeksiyon kafası, kaplama bandı ve tünel ile genişletilebilir.
- Az yer kaplar.

TEKNİK BİLGİLER

MODEL	TANK HACMİ	ÜRETİM	TÜKETİM	GENİŞLİK	BOY	YÜKSEKLİK
KCTMP-2022	24 kg	95 kg/saat	2,7 kw	400-2500 mm	795 mm	1452 mm



Çikolata Temperleme Makinesi Nasıl Çalışır?

- Bir çikolata temperleme makinesi, çikolatanın moleküler kristallerinin Beta V şekli olarak bilinen kesin ve tutarlı bir yapı almasını sağlar.
- Bu temperleme olarak bilinir.
- Çikolata temperleme makinesi bunu çikolatayı belirli bir sıcaklığa eriterek yapar.
- Daha sonra kontrollü bir şekilde karıştırırken çikolatayı hafifçe soğutur ve yeniden ısıtır.
- Bitter çikolata, sütlü çikolata ve beyaz çikolata için değişen uygun sıcaklığa ısıtma entegrasyonu.
- Bilgisayar kontrollü bir çikolata temperleme makinesi, çikolatayı saatlerce temperlenmiş ve erimiş durumda tutabilir.
- Temperlenmiş çikolata eşit şekilde soğur, parlak olur, dil üzerinde pürüzsüz, kremi bir pürüzsüzlükte erir.