



# ÇİKOLATA YAĞ ERİTME TANKI



+90 (338) 408 27 10



info@kaftt.com



www.kaftt.com



## Çikolata Yağ Eritme Tankı

- Çikolatanın hazırlanmasında kullanılmak için katı yağları sıvı hale getiren makinedir.
- Cr-Ni 304 paslanmaz çelikten imal edilmiştir.

### TEKNİK BİLGİLER

MODEL	KAPASİTE	MOTOR GÜCÜ	REZİSTANS GÜCÜ	GENİŞLİK/BOY/YÜKSEKLİK	TOPLAM GÜÇ
KCFM-2022	500 kg	2.2 kw	2000 mm	1800/2200/1600 mm	12 kw



- Yağ eritme makinası, blok halindeki katı yağları eritip, muhafaza ve transfer etmek için kullanılan bir makinadır.
- Tank kapasitesi: 1000 kg / saat ve 2000 kg / saat, olmak üzere iki tiptedir.

Ceketli su ısıtma sistemi

1. İç ceket 3 mm 304 L Cr-Ni
2. Isıtma ceket 3 mm 304 L Cr-Ni
3. İzolasyon ceket 1,2 mm 304 L Cr-Ni'dir

- Su sıcaklığı istenilen değerde kolayca ayarlanır ve bu değerde sabit tutulur.
- PLC kontrollü dokunmatik ekran ile kolay kullanım ara yüzüne sahiptir.
- Debimetre sayesinde dokunmatik ekrandan girilen istenilen miktardaki erimiş yağın transferini otomatik sağlar.
- Tamamen Cr-Ni 304 paslanmaz çelikten imal edilmiştir.



+90 (338) 408 27 10



info@kaftt.com



www.kaftt.com