

PREPARATION CHOCOLAT

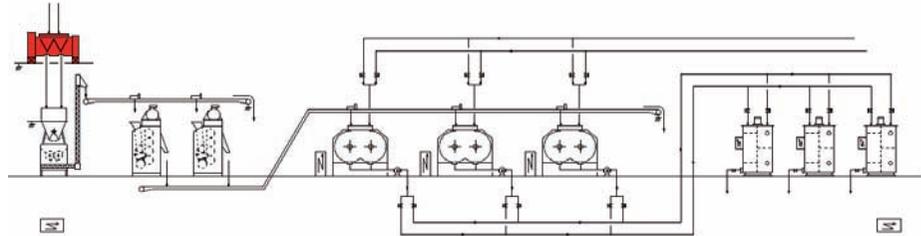
PNM/MTE Mélangeurs de chocolat



PNM -75



MTE -500



PRODUCTION avec déchargement libre du produit par gravité

	CAPACITE (Kg/batch)		PRODUCTION (Kg/h)	
	avec sucre en POUDRE	avec sucre CRYSTAL	avec sucre en POUDRE	avec sucre CRYSTAL
PNM50	500	650	2000 – 2500	3250 – 3900
PNM75	750	1000	3000 – 3750	5000 – 6000
PNM100	1000	1250	4000 – 5000	6250 – 7500
PNM150	1500	1850	6000 – 7.500	9250 – 11100

PRODUCTION avec convoyeur à vis de déchargement du produit

	CAPACITE (Kg/batch)		PRODUCTION (Kg/h)	
	avec sucre en POUDRE	avec sucre CRYSTAL	avec sucre en POUDRE	avec sucre CRYSTAL
PNMC50	500	650	1500 – 2000	2300 – 2900
PNMC75	750	1000	2250 – 3000	3500 – 4500
PNMC100	1000	1250	3000 – 4000	4400 – 5600
PNMC150	1500	1850	4500 – 6000	6500 – 8300

	CAPACITE (Kg/batch)	PRODUCTION (Kg/h)	
	avec seulement sucre CRYSTAL	Chocolat au lait, Compound	Chocolat noir
MTE500	500	1500 – 1750	1725 – 2000

avec convoyeur à vis de déchargement du produit

Une gamme complète de mélangeurs automatiques pour le dosage et le mélange de masses de chocolat, de crèmes et de mélanges constitués de solide, de poudre ou de matières premières liquides, tels que le sucre raffiné, le sucre cristallisé, le cacao, le beurre, le lait, etc.

Les mélangeurs PNM et MTE sont conçus pour optimiser le cycle de mélange grâce à une série de caractéristiques spéciales, depuis la précision du système de dosage électronique (en utilisant des cellules de charge) jusqu'à l'alimentation en continu des lignes de raffinage.

CARACTERISTIQUES STANDARD