Choco Master PRO

製品の仕様

型　　式	CHOCO MASTEER PRO
サ　イ　ズ	本体……W650×L700×H1290mm （操作パネルは含まれておりません）
	間欠コンベアー取り付け…W1250×L700×H1290mm （操作パネルは含まれておりません）
能　　力	チョコレート作業量……テンパリング:5～25kg
	エンロービング:10～25kg
	コンベアー巾……180mm
	コンベアー……可変式
	ポンプ……可変式
電源･消費電力	220V・3相・50/60Hz・3.36KW

関連製品

ダブルギッター
●カット有効面積(250×250mm)

●カッティングフレーム〈替刃〉
（14mm、21mm、28mm、35mm）

Choco Master Pro 間欠コンベア用専用トレイ棚

●サイズ
W480×L340×H1720mm
●収納容量20段×2
●材質SUS

見学や試作も受付中！

加藤工業が運営するチョコレートラボ「チョコレートブランチ」では実際に稼働しているところを見学できます。また、お客様の商品を使った試作も可能です。お気軽にお問合せください。

動画も配信中! http://kato-industry.jp/

商品のお問い合わせ　**TEL.06-6762-1991**（株式会社 前田商店）

このカタログに掲載されている製品のデザイン・仕様につきましては、製品改良のため予告なく変更される事がございます。

販売元
有限会社プレニューフード
〒561-0807大阪府豊中市原田中1丁目17番5号
TEL:06-6841-3601　FAX:06-6841-9504

製造元
加藤工業株式会社
〒561-0807 大阪府豊中市原田中1丁目17番5号
TEL:06-6841-3300　FAX:06-6841-9504

Chocolate Tempering & Coating Machine

チョコレートのテンパリングとコーティング装置

プロの理想をカタチに!

日本の狭いアトリエでも
効率良く運営するために
プロの厳しい要求に応え
小型化･効率化･クオリティを
徹底的に追求!

Choco Master PRO
チョコマスタープロ

動画配信中!

http://kato-industry.jp/