Choco Master PRO

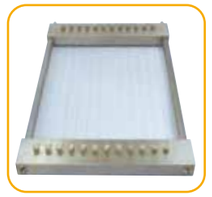
製品の仕様

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/

Choco Master PRO
チョコマスタープロ

プロの理想をカタチに！

2007年「ワールドチョコレートマスターズ※」チャンピオン、
水野直己氏と共同開発！

●ショコラティエ **水野 直己**
2002年にフランスへ渡り、2年間Le Trianon ANGERS ガロワイヨ氏に師事。帰国後、第13 回内海杯技術コンクール金賞受賞を始め、数々のコンクールで優秀な成績をあげ、2007年には、ワールドチョコレートマスターズ優勝。現在では、生まれ故郷である京都府福知山市にある「洋菓子マウンテン×セラードショコラ」でその地の素材を使ったそこにしかないお菓子を創り続けている。

Pâtisserie MOUNTAIN × Une confiserie cuite au four CELLAR DE CHOCOLAT

プロの理想
チョコレート職人 × 機械職人
プロの声を設計段階から反映することで理想をカタチに

クオリティ
チョコレート×テンパリングマシン
製品の小型化・効率化
商品を徹底追及

Made in Japan
日本製
メンテナンスや部品供給のストレスを解消

簡単 高品質 テンパリング

テンパリングボタンをワンタッチするだけで誰でも簡単に高品質なテンパリングをスピーディーに実現。水（温水・冷水）を一切使用せず、ヒーターと冷媒で温度管理を行います。

エンロービング

コンベア等を取り付ければアッという間にエンロービングマシーンに変身。

モールディング

チョコレート槽の間口が大きく、モールド作業もラクラク。モールド専用スクレーパーをタンク内に装着。

〈細かな調整ができる撹拌機能〉
チョコレート槽内の撹拌機能により。チョコレートの温度ムラをなくし、テンパリングのとれたチョコレートを継続維持。槽内のチョコレートの量に応じて、撹拌移動幅の調整が可能。ゆるやかに撹拌することでエアがみを防止するなど、効果的な調整ができます。

チョコレートコーティング
お好みに応じて2パターンを用意

庫内ヒーター&カバー
異物混入防止はもちろんのこと。外気を遮断し、庫内の温度をコントロールすることで、高品質なテンパリングのチョコレートを継続維持します。

ブロワー
インバータ制御で風量に強弱をつけることで、余分なチョコレートを吹き飛ばします。

100V 専用コンセント
ドライヤー等の接続用

タッピング機能
コンベア内にタッピング機能を装備、商品によりタッピングの有無及び強弱の設定が可能です。

底掛け専用受け皿
商品の底をコーティングする際に使用します。

間欠コンベア用シート
ペーパー方式ではなく、樹脂シートによるバッチ対応で、消耗費費用がかかりません。
※オプションとしてロール紙対応も可能です。

移動用キャスター
小型・軽量なのでエンドシーズンにはキャスターで楽々移動でき、場所を気にせずに運用が可能。

使いやすいタッチパネル方式

シビアな温度管理はもちろんのこと
各パーツのスピード、量、稼働範囲等、自由自在にコントロールが可能です。

簡単操作からこだわりのマニュアル操作までどなたにでも使いやすい3つのモードを搭載

1 NIGHTモード
チョコレートを溶解・保温・加温する場合

2 TEMPERINGモード
チョコレートをテンパリングする場合「crystallization curve画面」の表示により、テンパリングの進行状況が常に確認できます。

3 MANUALモード
機械内部にある各部ヒーター・冷媒のON/OFFが自由にでき、微妙なチョコレート温度の上げ下げ等自由自在にコントロール可能です。

省スペース対応型

コンベアを工具レスで容易に3分割できる省スペース対応。3分割したコンベアの内、最長が46cmですので、お店のシンクや洗浄機でもラクラクお掃除できます!

連続コンベアと間欠コンベアの切替もコンベアの一部だけの交換で済むので、イニシャルコストを大幅に削減し、商品対応力も豊富となります。

〈連続コンベア〉
ココアパウダー等のパウダー類を塗す商品など、豊富なバリエーションの商品製造を可能とします。クーリングトンネル接続への対応も万全です。

〈間欠コンベア〉
クーリングトンネルが無い場合でも、バッチ式で商品製造が可能。省スペース対応型で一人の作業もラクラク。