

Ebbo Food Consultant

Le Spécialiste de la dresseuse pocheuse Fournisseur de machines pour vos applications salées et sucrées

CONCHES CHOCOLAT 7 ET 25 KG



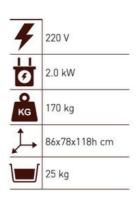
Conche conçue pour raffiner des graines tant de fruits secs que de fèves de cacao. Grâce au broyage lent, il permet d'obtenir un produit final avec des caractéristiques optimales. Au cours de la transformation des fèves de cacao, il est possible d'ajouter du sucre, du beurre de cacao et tout ce qui est nécessaire pour obtenir le produit désiré. Cette conche peut en outre être utilisée pour obtenir des pâtes de fruits secs (amandes, pistache, noisettes, etc.) à utiliser en pâtisserie et en glacerie et pour la réalisation de pâtes à tartiner.

CONCHES CHOCOLAT 7 ET 25 KG



| 4 | 220 V |
|---------|--------------|
| 9 | 0.55 kW |
| KG | 57 kg |
| | 42x53x65h cm |
| | 7 kg |







Vous avez un projet?

Nous pouvons vous accompagner de l'étude de faisabilité jusqu'à sa réalisation







Equipements







Etude







Fours rotatifs



Produit fini



