



Chocolate Preparation Mixer

- It's a boiler that all the raw materials needed for the chocolate mixture are collected.
- It automatically adjusts the amount of product to be taken into the boiler with the help of loadcell and electronic valves.
- The reservoir is heat-walled and the hot water is continuously circulated by means of a circulation pump.
- The mixers are driven by two separate motors. It can transfer the prepared chocolate mixture to the chocolate mixer by means of pumps.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА ШОКОЛАДА

- Это емкость, где собирается все сырье, необходимое для изготовления шоколадной смеси.
- Оборудование автоматически регулирует количество продукции, которая должна поступить в котел, с помощью тензометрических датчиков и электронных клапанов.
- Резервуар имеет тепловые стенки где с помощью циркуляционного насоса непрерывно циркулирует горячая вода.
- Миксеры приводятся в движение двумя отдельными двигателями. С помощью насосов оборудование может перенаправлять приготовленную шоколадную смесь в смеситель для шоколадной смеси.

