



#### Chocolate Mixer

- It is a machine used to make thin and mix the chocolate mixture to a more homogeneous structure.
- The reservoir is heat-walled and the hot water is continuously circulated by means of a circulation pump.
- The product is accessed to the desired fineness with the help of steel balls in the reservoir.
- Strainer and magnets are available at the reservoir outlet.
- The product can circulate by means of a pump.
- The prepared chocolate mixture can be transferred to the chocolate stock tank by means of pumps.

#### СМЕСИТЕЛЬ ДЛЯ ШОКОЛАДА

- Это машина, используемая для приготовления и смешивания шоколадной смеси до более тонкой структуры и однородной массы.
- Резервуар имеет тепловые стенки где непрерывно циркулирует с помощью циркуляционного насоса горячая вода.
- С помощью стальных шариков, расположенных внутри резервуара продукция доводится до желаемой степени измельчения.
- На выходе из оборудования имеются сито и магниты. Продукция циркулирует с помощью насоса.
- С помощью насосов приготовленная шоколадная смесь направляется в резервуар для хранения шоколада.

