

BROYEUSE DECORTIQUEUSE FEVES DE CACAO



La broyeuse décortiqueuse **FBM** permet de séparer la peau des fèves torréfiées après son passage en pré-broyeuse et de préparer un gruë de bonne qualité. D'une capacité adaptée à une production moyenne, elle est l'outil idéal du chocolatier qui veut développer une fabrication « de la fève à la tablette ».

De construction tout inox, elle sépare les fèves broyées en peau, fines et gruë d'un taux de pureté satisfaisant en quelques passes, supérieur à ce qu'il est en général possible d'obtenir avec des tarares traditionnels.

DONNEES TECHNIQUES

Capacité : 50-100 kg/h
Puissance : 3 kW
Dimensions : 120x55x110 cm
Poids : 105 kg

Autres modèles de plus petite capacité disponibles ainsi que le matériel complémentaire pour la fabrication du chocolat : pré-broyeuse, conche.

Nous proposons par ailleurs une large gamme de machines, équipements et consommables pour le chocolatier : fontaines, trempouses, mouleuses à roue, tempéreuses automatiques en continu

de 4 à 60 kg de capacité, lignes d'enrobage de 180 à 400 mm de largeur, tunnels de refroidissement, doseuses-remplisseuses, guitares trancheuses, moules polycarbonate, feuilles de transfert, pistolet et cabine de pulvérisation, turbines à praline etc... N'hésitez pas à nous consulter.