



Kullanım Amacı	Çikolatayı temperlemek için kullanılır. Temperleme kakao yağlı çikolatanın raf ömrünü, parlaklığını, ince taneli yoğun yapısını, kısa zamanda soğuma ve maksimum hacimsel çekme özelliklerinin sağlanmasına yardımcı olur.
Teknik Bilgiler	2000 Kg/Saat 1200 x 2740 x 1400 13 kW
Genel Çalışma Prensibi	
Üst vibrasyonlu elekten üst hazneye geçen çikolata hazne içindeki karıştırıcı ile karıştırılır. Bu esnadada alttaki temperleme alanının içindeki helezonun çalışması nedeniyle aşağıya doğru çekilerek temperleme alanında belirli sürede ve hızda gitmesi sağlanır. Burada ürünün belirli sürede ve ısıda kalması sağlandığı için ürün temperlenmiş olur. Temperleme bölümünün sonundaki grup pompa gibi çalışarak çikolatayı basar. Bu grubun altında daki vanadan da ürün alınabilir.	