

ŞEFLERİMİZİN SÜSLEMEDE YARDIMCISI!

Kaliteli Malzeme
Mükemmel İşçilik
Sağlam Konstrüksiyon

inobee
inovation for taste...



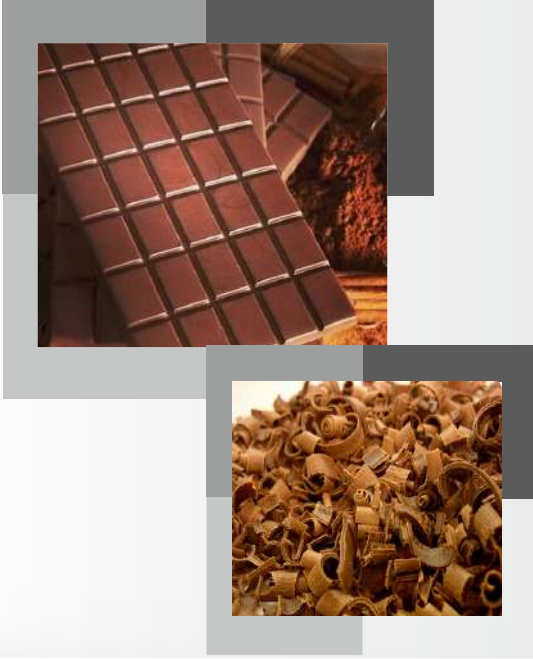
ÇİKOLATA RENDE MAKİNESİ

Detaylı Bilgi İçin;
Samplus End Mak San ve Dış Tic Ltd Şti
Favziçakmak Mah Aslım Cad 53M Karatay/KONYA
Tel: +90 332 2901407 Pbx
Mail: info@sam-plus.com

www.sam-plus.com
www.inobee.com.tr

ÇİKOLATA RENDESİ

Şeflerimizin İşini Kolaylaştırmak İçin...



Çalışma Prensibi

Çift Bıçaklı Çikolata Rende Makinesi, blok kuvertür ve konfiseri çikolataları rende haline getirir. Her türlü pasta dekor ve süslemelerde, pasta ustaları ve şeflerin en büyük yardımcısıdır. Rendelenen çikolata parçalarını haznesinde depolayarak, pastalarınızda ve ürünlerinizde istediğiniz miktarda kullanmanıza olanak sağlar. Çikolata kalıbını kızaklara yerleştirip ayar vidasını sıktıktan sonra makine çalıştırılır. Makine çalışırken ayar vidası gevşetilerek çikolatanın aşağı doğru inmesi sağlanır. Bıçak çikolata kalıbının altındayken durdurulmamalıdır.

Teknik Özellikler



MODEL

SIR-1

A-Genişlik	cm	49
B-Derinlik	cm	20
C-Yükseklik	cm	45
D-Maks. Boyu	cm	25
Elektrik Girişi	V	220 V AC 50 Hz(140 V AC 60 Hz)
Net Ağırlık	Kg	25
Gücü	Kw	12,9



Ürün Açıklaması

Çikolata Rendeleme Makinesi ÇRM: Pasta ve tatlılar için kuvertür çikolata kazıyan profesyonel endüstriyel çikolata rendeleyicisi modellerindendir. Bıçağıyla kazıdığı çikolataları talaş halinde alttaki tepsiye döker. Üretimi kaliteli yapıldığından çikolata kazıma makinesinin fiyatları ekonomiktir. Çikolata kazıyıcı bıçağının sökülmesi takılması teknik monte şartnamesine uygun yapıldığında dayanıklı sanayi tipi günay çikolata çekme makinesi fiyatı özellikleriyle ön plana çıkar.

Çoğu müşterimizin sorduğu çikolata rendesi makinesinin bakımı nasıl yapılır kullanılır temizlenir bıçağı sökülür takılır değiştirilir sorusuna cevap çikolata talaşı makinasının kullanımı temizlenmesi bıçak sökmesi takması değişimi montajı son derece kolaydır.

Çikolata Nasıl Rendelenir?

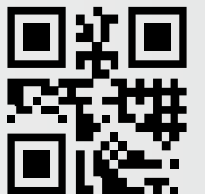
Çikolatanın rendelenebilmesi için soğuk olması gerekmektedir. Bunu yapmak için rendelemeden önce çikolatanın minimum yarım saat önceleri buzdolabına koyularak bekletilmesi gerekmektedir. Dışarda bekleyen çikolatalar rendelenirken çabucak erirler ve rendeleme işlemini engellerler.

Çikolata kalıbını kızaklara yerleştirip ayar vidasını sıktıktan sonra makine çalıştırılır. Makine çalışırken ayar vidası gevşetilerek çikolatanın aşağı doğru inmesi sağlanır. Bıçak çikolata kalıbının altındayken durdurulmamalıdır. Çikolata rendelemek için kullanılmaktadır. Rendelemeyi önce çikolatayı ısıtmaması için Makina da 1-2 dakika buzdolabı içinde bekletilebilir.

Çikolatanın parçalara bölünerek rendelenmesi erimeden rahat bir biçimde rendelenebilmesine imkan sağlar.

Çikolatanın yaprak halinde rendelenmesi isteniyorsa da bunu bunun için kalınlık ayarı yapılır. Çikolata buzdolabı içinde soğutulduktan sonra, soyacak kullanılarak tablet biçimindeki çikolata ters taraftan rendelenmelidir. Yaprak biçiminde rendeleme için çikolatanın kalitesi de önemlidir. Çikolata içerisindeki kakao ve yağ oranı, yaprakların kırılmadan tam olarak elde edilebilmesinde etkili olmaktadır.

DAHA FAZLASI
İÇİN BURAYI
TARAYINIZ



ŞEFLER İÇİN ÇİKOLATA RENDELEME ÇÖZÜMÜ...



**SAMPLUS ENDÜSTRİYEL MAKİNE
SAN. VE DİŞ TİC. LTD. ŞTİ.**

Büsan Org. San. Böl. Aslım Cad. 53M/N
Karatay/KONYA/TURKEY

+90 (332) 290 14 07(pbx)
+90 (332) 502 05 95(fax)

info@sam-plus.com
www.sam-plus.com



**DAHA FAZLASI
İÇİN BURAYI
TARAYINIZ**

