



Ebbo Food Consultant

Le Spécialiste de la dresseuse pocheuse
Fournisseur de machines pour vos applications salées et sucrées

CONCHES CHOCOLAT 7 ET 25 KG



Conche conçue pour raffiner des graines tant de fruits secs que de fèves de cacao. Grâce au broyage lent, il permet d'obtenir un produit final avec des caractéristiques optimales. Au cours de la transformation des fèves de cacao, il est possible d'ajouter du sucre, du beurre de cacao et tout ce qui est nécessaire pour obtenir le produit désiré. Cette conche peut en outre être utilisée pour obtenir des pâtes de fruits secs (amandes, pistache, noisettes, etc.) à utiliser en pâtisserie et en glacerie et pour la réalisation de pâtes à tartiner.

695 CHEMIN DE FONDURANE, 83440 MONTAUX

TELEPHONE : 04 22 56 01 65

EMAIL : CONTACT@EBBO-FOODCONSULTANT.COM

WWW.EBBOFOODCONSULTANT.COM

CONCHES CHOCOLAT 7 ET 25 KG



	220 V
	0.55 kW
	57 kg
	42x53x65h cm
	7 kg



	220 V
	2.0 kW
	170 kg
	86x78x118h cm
	25 kg



Vous avez un projet ?

Nous pouvons vous accompagner de l'étude de faisabilité jusqu'à sa réalisation



Ingénierie



Equipements



Etude

Batteurs
mélangeurs



Dresseuses



Fours
rotatifs



Produit fini



Conditionnement
horizontal
et vertical

