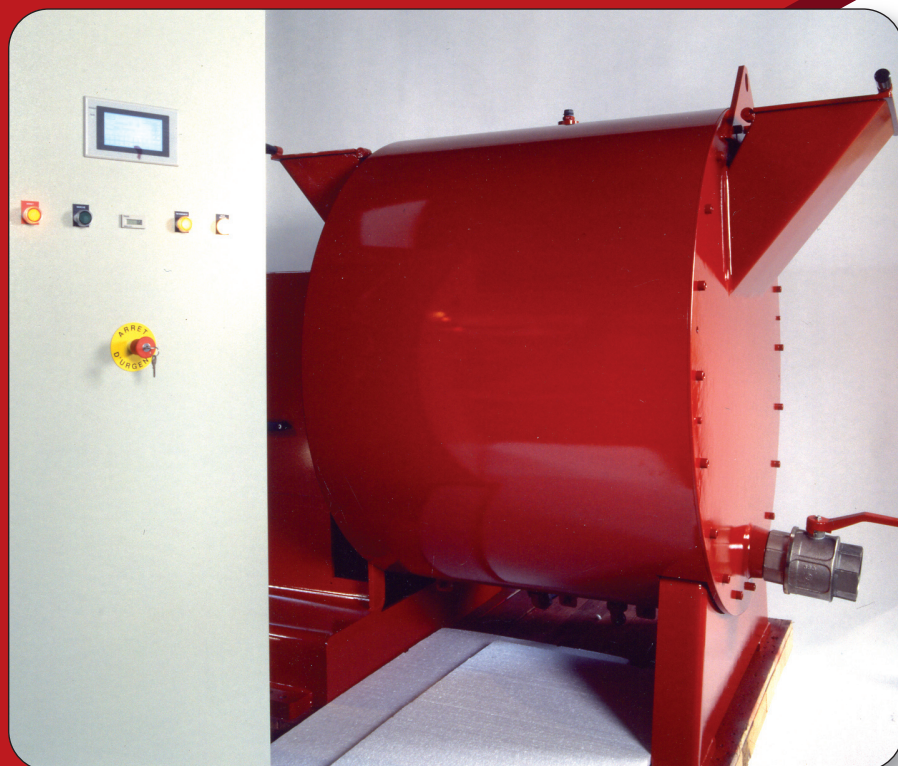


Broqueur universel



La pâte de chocolat est obtenue en une seule opération, supprimant l'emploi d'un moulin, d'une broyeuse, d'un mélangeur, d'une conche.

- En option, le broqueur est proposé avec un système d'évacuation d'air par aspiration.
- Le serrage et desserrage des baguettes est régulé automatiquement en fonction de la fluidité de la pâte.
- Les prix sont donnés pour broqueur complet avec système automatique, armoire séparée avec automate programmable, écran à touches tactiles permettant d'enregistrer plusieurs recettes.
- Cuve tapissée de baguettes en acier spécial très haute dureté, permettant l'obtention de pâte de chocolat très fine (20 microns en 6 heures), en partant de la poudre de cacao.

