BEAN TO BAR

KLEEGO

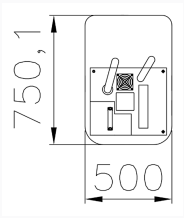
Conca di finitura e tank di scioglimento

Kleego è la conca dedicata sviluppata da FBM per la linea "Bean to Bar", progettata specificamente per ottimizzare ed esaltare il processo di concaggio del cioccolato artigianale. Sfrutta agitatori speciali combinati con un flusso di aria calda forzata ad alta efficienza per estrarre l'acidità volatile residua, eliminare l'umidità in eccesso e sviluppare appieno il profilo aromatico del cacao.

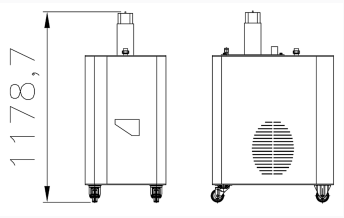
SPECIFICHE TECNICHE

Capacità per ciclo	**50 kg (modello 50) / 100 kg (modello 100)**
Tipologia	**Conca per concaggio**
Voltaggio	**380V/220V, 50Hz o 60Hz, Trifase o Monofase**
Consumo	**4 kW (Kleego 50)**

DISEGNO TECNICO quote in mm



VISTA DALL'ALTO



VISTA LATERALE E FRONTALE

Le specifiche tecniche possono variare senza preavviso

FBM · FOOD BOSCOLO MACHINES https://www.boscolo.it/macchine-cioccolato/kleego-50-100
Via Machiavelli n°15/17 - LEGNANO (MI) ITALY · Tel. +39 0331.464654 - Fax (+39) 0331.464886 · Email: fbm@boscolo.it