



STONE MILL M1400SM
EASY PASTE MACHINE M1970
for Nib to Bar

カカオニブからチョコレート生地製造

ストーンミル&イージーペーストマシン



WE DESIGN
YOUR CHOCOLATE



テンパリングマシン CW60 M1400 + ストーンミル M1400SM (テンパリングマシンCW60オプションユニット)



テンパリングマシン CW60 M1400

- ・電 力：6.1kW
三相230V / 50/60HZ
- ・本体重量：215kg

ストーンミル M1400SM

- ・本体重量：約30kg
- （センサー付きプラスチックカバー（付属））
- ・カバー重量：4.5kg
- ・カバーサイズ：520mm×520mm×310mm

※写真はテンパリングマシンCW60(右図)に設置したストーンミルです。付属の「センサー付きプラスチックカバー」を外して撮影しております。

非常に硬い材質の火山岩でできたストーンミルでチョコレートワールド社テンパリングマシンCW60(60kgタイプ)に装着可能です。

カカオニブペーストを入れて一日可動させておくと、きめ細やかなカカオリカー(カカオマス)が出来上がります。リファイナーとコンチングも兼ねており、砂糖や粉乳など他の素材と合わせることでオリジナルチョコレート生地を製造できます。またチョコレート生地を製造した後はそのチョコレート生地をタンクに入れたままストーンミルシステムを取り外すことができ、そのままテンパリングマシンを可動させることができます。マシンには安全のためのセンサー付きプラスチックカバーも付属していて作業中に機械に巻き込まれないようになっております。



イージーペーストマシン M1970

- ・電 力：950W、単相110V / 50/60HZ
- ・本体重量：32kg

イージーペーストマシンM1970のシリンダーに脂肪分を多く含むカカオニブやその他のナッツなどを入れると数秒でペースト状になります。原料によってグラインダーの間隔を調節してペースト状に加工できます。

またチョコレートワールド社ストーンミルシステムM1400SMを装着したテンパリングマシンCW60にできたカカオニブペーストを入れて可動させるとオリジナルチョコレートを製造できます。(下記写真ご参照)

Easy Paste で一瞬でカカオニブをペースト状に Stone Mill でオリジナルチョコレートを



株式会社 前田商店

- 本社：大阪市中央区瓦屋町1丁目4番5号
TEL (06)6762-1991 / FAX (06)6762-6780
- 東京支店：品川区大井4丁目13番17号 ユニゾ大井四丁目ビル4階
TEL (03)6429-4050 / FAX (03)6429-4051



HP Official web site
j-maeda.co.jp



Facebookページ
facebook.com/jmaeda.co.jp