

## CONCHE À CHOCOLATS PÂTE À TARTINER | CAPACITÉ 7 KG

### AVANTAGES CONCHE 7 KG

#### Adaptabilité

- Idéale pour les petites productions et les essais de nouvelles recettes.

#### Efficacité

- Convient aux chocolatiers et pâtissiers ayant des besoins de production limités mais nécessitant une qualité élevée.

#### Coût réduit

- Coût moins élevé que la conche de 25 kg, ce qui en fait une bonne option pour les petits ateliers.



**CONCHE DE TABLE Capacité 7KG**

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

#### Capacité

- Raffine jusqu'à 7 kg de graines de fruits secs ou de fèves de cacao.



**ACCESOIRE DE DECHARGEMENT CONCHE 7KG**

#### Fonctionnalités

- Broyage Lent, permet d'obtenir un produit final avec des caractéristiques optimales.

#### Utilisation polyvalente

- Raffine vos recettes à base de fèves de cacao ou autres fruits secs pour en faire des crèmes à tartiner ou chocolats avec une finesse autour des 20 microns.

#### Applications multiples

- Convient aussi pour la production de pâtes de fruits secs (amandes, pistaches, noisettes, etc.) à utiliser en pâtisserie, glacerie et pour la réalisation de pâtes à tartiner.

#### Régulateur de vitesse

- Permet d'ajuster la vitesse de broyage selon les besoins.

	220 V
	0.55 kW
	57 kg
	42x53x65h cm
	7 kg



Vidéo EFC - YOUTUBE  
CONCHE 7KG

# CONCHE À CHOCOLATS PÂTE À TARTINER | CAPACITÉ 25 KG

## AVANTAGES ..... CONCHE 25 KG

### Capacité Supérieure

- Permet de traiter des volumes plus importants, adaptée aux productions moyennes à grandes.

### Rentabilité

- Améliore l'efficacité pour des productions en grande quantité, réduisant ainsi les coûts de production par kilogramme.

### Polyvalence et Flexibilité

- Permet une plus grande diversité de produits finis en plus grande quantité.



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### Capacité

- Raffine jusqu'à 25 kg de graines de fruits secs ou de fèves de cacao.

### Matériaux

- Structure : Acier inoxydable
- Meules et fond de cuve : Granite

### Fonctionnalités

- Broyage Lent, permet d'obtenir un produit final avec des caractéristiques optimales.

### Utilisation polyvalente

- Raffine vos recettes à base de fèves de cacao ou autres fruits secs pour en faire des crèmes à tartiner ou chocolats avec une finesse autour des 20 microns.

### Applications multiples

- Convient aussi pour la production de pâtes de fruits secs (amandes, pistaches, noisettes, etc.) à utiliser en pâtisserie, glacerie et pour la réalisation de pâtes à tartiner.

### Régulateur de vitesse

- Permet d'ajuster la vitesse de broyage selon les besoins.

### Système de basculement

- Facilite le vidage et la manipulation du produit final.



Vidéo EFC - YOUTUBE  
CONCHE 25KG

	220 V
	2.0 kW
	170 kg
	86x78x118h cm
	25 kg

# NOUS CONTACTER



## Adresse

695 chemin de Fondurane  
83440 Montauroux - France



## Téléphone

+33 (0)4 22 56 01 65



## Email

[contact@ebbo-foodconsultant.com](mailto:contact@ebbo-foodconsultant.com)

Dans l'industrie depuis plus de 30 ans  
Fournisseur de machines pour vos applications salées et sucrées

[@ebbofoodconsultant  
www.ebbofoodconsultant.com](https://www.ebbofoodconsultant.com)