



Tout est simple quand on est bien accompagné

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 pâtisseries ayant des besoins de production limités mais nécessitant une qualité élevée.

Coût réduit

- Cout 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.

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.



ACCESSOIRE DE DECHARGEMENT CONCHE 7KG

	220 V
	0.55 kW
	57 kg
	42x53x65h cm
	7 kg



Vidéo EFC - YOUTUBE
CONCHE 7KG

695 chemin de Fondurane - 83440 Montauroux - Téléphone : 04 22 56 01 65

Email : contact@ebbo-foodconsultant.com

Site internet : www.ebbofoodconsultant.com

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

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

[@ebbofoodconsultant](#)
www.ebbofoodconsultant.com