



Çikolata Mutfağı

Tüm uygulamalarınıza ve tariflerinize uygun, ipeksi, pürüzsüz dokuya sahip çikolatalar

Chocolate Kitchen

Chocolates with a silky, smooth texture suitable for all your applications and recipes



Atatürk Organize Sanayi Bölgesi, 10007 Sokak No:10 -12, 35620 Çiğli - İzmir / TÜRKİYE
Tel: +90 (232) 376 88 21 • Fax: +90 (232) 376 88 20

www.arcan.com.tr

Çikolata Değirmeni
Chocolate Mill



Yağ Eritme Tankı
Melting Fat Tank



Stok Tankı
Stock Tank



Otomatik Tartım
Automatic Weighing



Çikolata Mutfağı

Tüm uygulamalarınıza ve tariflerinize uygun, ipeksi, pürüzsüz dokuya sahip çikolatalar üretir. Arcan Çikolata Mutfağı ile bitter, sütlü ve beyaz çikolatanın yanı sıra diğer şekerleme ürünlerini de içeren çeşitli çikolata türlerini işlemek için kullanılabilir.

Chocolate Kitchen

It produces chocolates with a silky, smooth texture, suitable for all your applications and recipes. Arcan Chocolate Kitchen can be used to process various types of chocolate, including dark, milk and white chocolate, as well as other confectionery products.

Çikolata Değirmeni

Bilyeli çikolata değirmeni, pürüzsüz ve homojen bir çikolata kütlesi oluşturmak için çikolata bileşenlerini karıştırıp rafine etmek üzere tasarlanmıştır. Bilyalı değirmen, istenen doku ve kıvamı elde etmek için çikolata kütlesini öğüten, ağır çelik bilyalarla dolu bir silindiri döndürerek çalışır.

Bilyalı çikolata değirmeni, parçacık boyutunun azaltılmasına ve kakao yağının çikolata kütlesi içinde eşit şekilde dağıtılmasına yardımcı olduğundan, Arcan Çikolata Mutfağı prosesinde önemli bir ekipman parçasıdır.

Bu, ipeksi pürüzsüz bir dokuyla sonuçlanır ve nihai çikolata ürününün lezzetini ve ağız hissini artırır.

Bilyalı değirmen, rafine etme işlemi sırasında hassas sıcaklık kontrolüne olanak tanıyarak çikolata kütlesinin düzgün ve tutarlı bir rafinasyon için en uygun sıcaklıkta tutulmasını sağlar.

Arcan Chocolate bilyalı değirmenleri, bitter, sütlü ve beyaz çikolatanın yanı sıra diğer şekerleme ürünlerini de içeren çeşitli çikolata türlerini işlemek için kullanılabilir.

Chocolate Mill

Arcan chocolate ball mill is designed to mix and refine chocolate ingredients to create a smooth and uniform chocolate mass. The ball mill works by rotating a cylinder filled with heavy steel balls, which grind the chocolate mass to achieve the desired texture and consistency.

The chocolate ball mill is an essential piece of equipment in Arcan Chocolate Kitchen process, as it helps to reduce particle size and evenly distribute cocoa butter within the chocolate mass. This results in a silky smooth texture and enhances the flavor and mouthfeel of the final chocolate product.

The ball mill allows for precise temperature control during the refining process, ensuring that the chocolate mass is maintained at the optimal temperature for smooth and consistent refining.

Arcan Chocolate ball mills can be used to process various types of chocolate, including dark, milk, and white chocolate, as well as other confectionery products.

Otomatik tartım

Tarifinize göre hem kuru hem de sıvı malzemeler tartım tankına otomatik olarak beslenir, tartılır, karıştırılır ve ardından Arcan Bilyalı Değirmende kullanılmak üzere stok tankına aktarılır.

Automatic Weighing

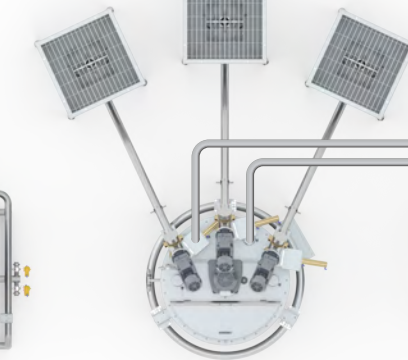
As per your recipe, both dry and liquid ingredients are automatically fed into the weighing tank, weighed, mixed and then transferred to the stock tank to be used in the Arcan Ball Mill.



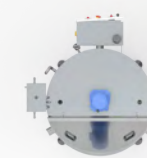
Yağ Eritme Tankı
Melting Fat Tank



Kuru Besleme
Dry Feeding



Sıvı Besleme
Liquid Feeding



Otomatik Tartım
Automatic Weighing

Stok Tankı
Stock Tank



Çikolata Değirmeni
Chocolate Mill

