

# カカオ豆ウィノワー

Cacao beans winnowing machine

# HIRATA103

## カカオ豆ウィノワーとは

原料からチョコレートまで一貫して製造する際に風選（Winnowing）という工程で使用される機械です。

外皮（シェル）と、チョコレートの原料となる部分（カカオニブ）に分ける際に使用します。

小型化、低騒音化、高分離効率化に成功しました。小さな店舗やファクトリーで手軽にご利用いただけます。

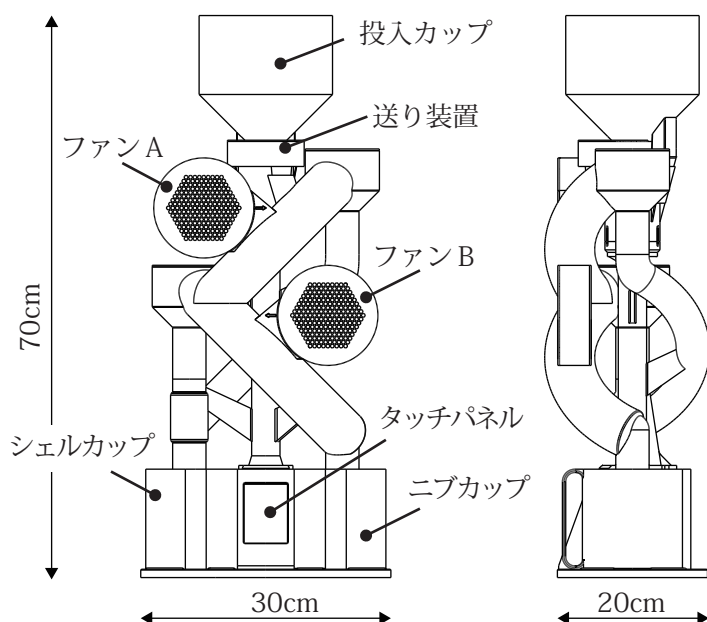
### 【特長】

- 分離効率98%の高分離性能  
(当社実験値)
- 小型化による省スペース
- 低騒音
- タッチパネル操作
- 6パターンのメモリー機能

### 【仕様】

- 縦70cm 横30cm 奥行20cm
- 重量2.4kg (ACアダプター除く)
- 本体・カップPLA樹脂製
- 24V 1A (最大24W)
- 3年間の修理サポート付き
- 価格¥650,000.- (税抜)

特許出願済



HIRATA103.com

