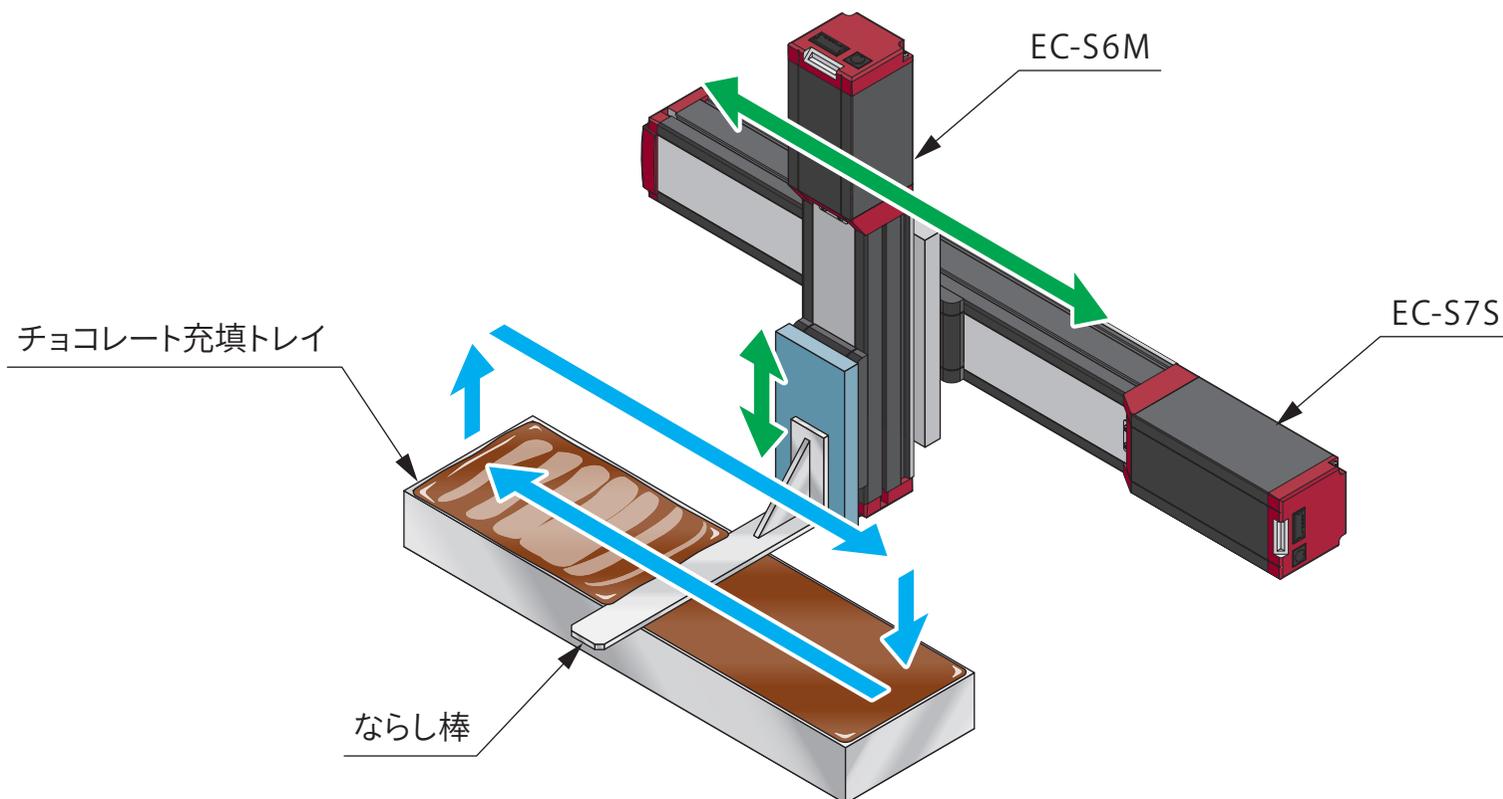


チョコレートの表面ならし装置

用途 チョコレートを型へ充填した後に表面をならす装置。



解説

チョコレートをならす際、エアシリンダーの場合は、停止時の振動がならし棒に伝わり、チョコレートの表面が波打ち、調整が難しい状況でした。

エレスリンダーを使用することで、加減速度の調整が可能となり、表面の波打ちがなくなり、調整時間を短縮できました。