



Concheuse chocolat. Pour l'élimination des acides volatiles indésirables de chocolat bean to bar

Un élément fondamental dans le process de fabrication du chocolat permettant l'élimination des acides volatiles indésirables, et de l'humidité résiduelle, maximisant ainsi la qualité du produit fini.

Le mélangeur, positionné au centre de la cuve chauffée, assure un mélange continu et une oxygénation du chocolat, permettant d'obtenir, après 8 à 12 h de travail un produit homogène et sans mauvais goût.

Le programme peut être personnalisé par l'opérateur depuis le panneau de commande frontal, permettant l'ajustement de 4 paramètres : la durée du cycle, la température, l'intensité de mélange, et l'oxygénation à travers un soufflage d'air à débit variable.

Caractéristiques mécaniques

Dimensions hors tout
Matériel en contact avec les aliments
Joints
Capacité cuve
Nb de roues pivotantes

[mm] (LxWxH) 625x920x1400
inox AISI 304 L
PTFE
[kg] 100
4

Caractéristiques électriques

Puissance totale installée
Tension d'alimentation
Nombre de phases
Fréquence
Degré de protection de l'enveloppe
Connexion: prise industrielle

[kW] 4
[VAC] 400
3
[Hz] 50 / 60
IP65
16A - 5 poli

Caractéristiques du processus

Durée du cycle de travail

[h] 8 / 12

