

PREPARATION CHOCOLAT

ALPHA Conche horizontale avec un seul agitateur



Convient pour le traitement final de la poudre de chocolat raffiné (et aussi substituts et crèmes), pour sa conversion en produit fini.

Le produit d'entrée est du raffiné de chocolat en poudre, avec une teneur en matières grasses de 25 à 29% et une granulométrie comprise entre 18 et 20 µm; le produit en sortie est une masse de chocolat liquide, homogène, prête pour être utilisée dans les opérations ultérieures de stockage et de moulage.

Système d'entraînement électromécanique contrôlé pour les principaux mouvements et à commande pneumatique pour la soupape de décharge du produit, l'amortisseur de chargement du produit et le système de ventilation.

Vitesse de rotation de l'agitateur réglé par un variateur, géré automatiquement par l'automate afin de maintenir constante la puissance absorbée à la valeur limite réglée.

Panneau de commande à écran tactile pour le réglage et la surveillance des paramètres de travail, des recettes et des alarmes, telles que la température du produit et de la régulation de la température l'eau, la puissance active absorbée par le moteur de commande de l'agitateur dans les différentes phases de conchage, la séquence des différentes phases de travail, la séquence et la quantité de matière ajoutée grasse et lécithine.

Ensemble de thermorégulation inclus.

Disponible également en exécution acier inoxydable

Pompe de déchargement à double corps pour le contrôle de la température.

Pompe de dosage de la lécithine (appelée DOXALE) avec une possibilité de réglable entre 26 et 260 l/h, pour le bon contrôle de dosage de la lécithine.

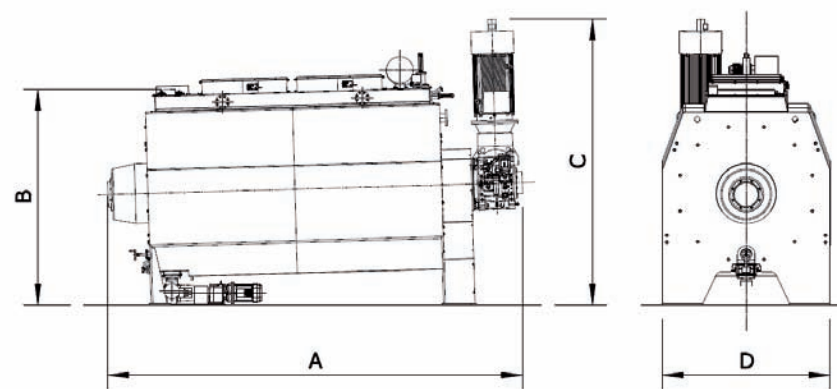
Pompe de dosage du beurre de cacao (appelé DOXABU) avec une possibilité de réglable entre 150 et 1.500 l/h pour le bon contrôle du dosage du beurre de cacao.

DONNEES TECHNIQUES

ALPHA 6		
Efficience	%	98
Capacité de chargement	Kg	6.000
Poids à vide	Kg	19.000
Puissance totale installée	Kw	170 (pompe de déchargement non incluse)
Consommation d'eau froide (à 25-30°C)	l/h	42.000
Consommation d'eau chaude (à 50 -60°C)	l/h	500 – 1.000
Consommation d'air comprimé (à 5 -6 bar)	Nl/h	300
Consommation de vapeur (à 4-8 bar)	Kg/h	210

Différentes dimensions sont disponibles

SCHEMA DIMENSIONNEL



	A	B	C	D
ALPHA6 mm	5.937	3.085	4.090	2.400