

PREPARATION CHOCOLAT

CLOVER Conche verticale



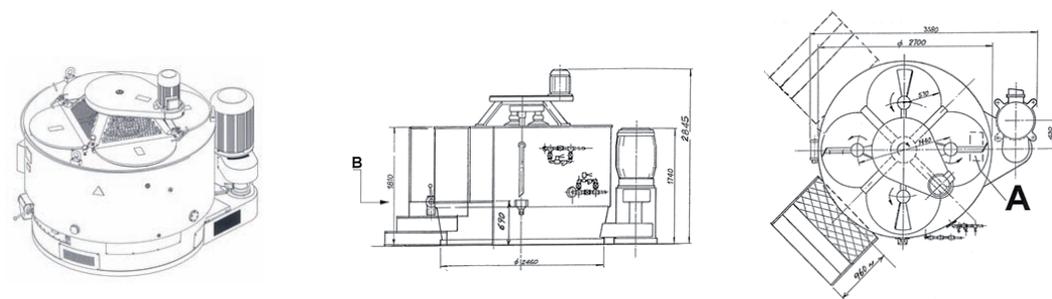
CLOVER 30



PHASES DU CONCHAGE



LAYOUT



DONNEES TECHNIQUES

	CLOVER 30	CLOVER 60
Efficiéncia [%]	98	
Capacité MAX de chargement [Kg]	3000	6000
Largeur [mm]	2700	2700
Longueur [mm]	3600	4100
Hauteur [mm]	2700	3300
Poids à vide [Kg]	9000	14000
Puissance installée [Kw]	51/70	51/98
Consommation d'eau froide (15 - 20°C) [l/h]	1300	2000
Consommation de vapeur (2 bar) [Kg/h]	50	60

Conçues pour le traitement final et la transformation en produit fini de poudres de cacao raffiné, les conches CLOVER permettent le brassage intense de la masse et le mélange avec les derniers ingrédients pour compléter une recette.

Constituées de:

- Une chambre chemisée dans laquelle sont placés des agitateurs, des grattoirs et des rouleaux coniques
- Le logement à la base de l'ensemble des éléments de transmission
- Le support du moteur principal
- Le panneau électrique de commande

Le produit est alimenté automatiquement à la partie supérieure de la conche.

À la fin du conchage, la vanne d'arrêt placée sur le fond de la cuve est ouverte et le produit est déchargé par la pompe.