

PREPARATION du CHOCOLAT

NANO CHOCOLINE

La NANO CHOCOLINE est une petite ligne pour la préparation du chocolat, dédiée aux petits et moyens chocolatiers, confiseurs industriels et en général, à tous ceux qui ont besoin de produire des petits lots de haute qualité.

La ligne peut être suivie par un seul opérateur et s'intègre facilement dans une zone réduite.



MTE-250
Mixer

HCP-303
Pre refiner

HFI-306
Refiner

ALPHA 1
Conches

Cette mini-ligne, permet de produire jusqu'à 250/300 Kg / h, avec les mêmes caractéristiques qu'une grande ligne de production moderne.

Elle comprend:

- ☒ Un Mixer MTE-250, conçu pour mélanger de manière homogène les matières premières solides et liquides pour la production de chocolat, de masses pâteuses et de crèmes
- ☒ Une première étape de raffinage HCP 303
- ☒ Un deuxième étage de raffinage HFI 306, tous deux avec 3 rouleaux de raffinage
- ☒ Une concheuse horizontale à un seul arbre ALPHA1, pour le conchage final de la masse raffinée.



MTE 250

Capacité par batch:	250 Kg
Puissance installée:	18 Kw
Poids total:	1.500 Kg (avec eau et produit)



HCP 303

Production:	600 Kg/h a 100 Micron
Poids total:	3.300 Kg
Puissance installée:	12 Kw
Besoin air comprimé:	10 NI/h à 6 bar
Consommation eau froide:	0,7-0,9 m3/h à 12-18°C
Diamètre rouleaux:	400 mm
Largeur utile rouleaux:	300 mm



HFI 306

Production:	250 kg/h a 20 Micron
Poids total:	3.900 Kg
Puissance installée:	26 Kw
Besoin air comprimé:	10 NI/h à 6 bar
Consommation eau froide:	1,2-1,5 m3/h à 12-18°C
Diamètre rouleaux:	400 mm
Largeur utile rouleaux:	600 mm



ALPHA 1

Capacité par batch:	1.000 Kg
Puissance installée:	30/17 Kw
Poids total:	5.900 Kg (avec le produit)
Besoin air comprimé:	0,3 m3/h à 6 bar