PREPARATION CHOCOLAT

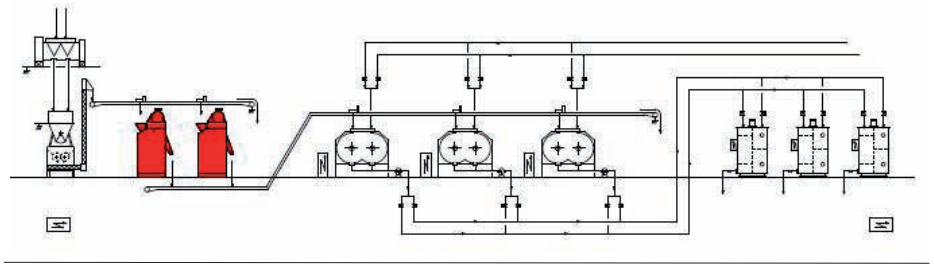
HFI

Raffineuse à 5 rouleaux

HFI 525

HFI 518

HFI 518 en acier inoxydable



TECHNICAL DATA

		HFI513	HFI518	HFI525
Efficiency	%	95		
Output(1)	kg/h	850	1.200	1.600
Incoming product fineness(2)	µm	120-220		
Output product fineness(1-2)	µm	18-20		
Dry weight with motor	kg	8.100	8.800	14.000
Weight (with liquid and oil)	kg	8.500	9.300	14.600
Total weight with product	kg	8.800	9.700	15.200
Hopper product loading capacity	kg	300	400	600
Maximum simultaneously absorbed electrical power	kW	82	100	150
Rolls main motor	kW	75	90	132
Oleodinamic unit motor pump	kW	0,75	0,75	0,75
Min/max rolls cooling water pressure	bar	3,0	3,0	3,0
Minimum pressure of compressed air	bar	6,0	6,0	6,0
Recommended temperature of rolls cooling water	°C	min. 12 / max. 18		
Average temperature of discharge water	°C	- 35		
Average consumption of tower water - (t = < 18°C)	M³/h	3,0 - 3,5	3,5 - 4,4	4,0 - 5,5

(1) Subject to variations depending on the characteristics of the feeding mass and of the output fineness.
(2) Measured by micro-meter

NOUVEAU SYSTEME D'ECONOMIE D'ENERGIE

CARACTERISTIQUES STANDARD

Raffineuses automatiques à cinq rouleaux pour le chocolat, les mélanges et autres masses graisseuses.

Le produit à l'entrée est une masse à base de graisse pâteuse avec une taille moyenne des particules d'environ 120 ÷ 220 µm (mesure au micromètre).

Le produit en sortie est une poudre de chocolat raffiné avec une grosseur moyenne de 20 µm (mesure au micromètre), prête à être introduite dans la ligne de conchage ultérieur.

Haut rendement du moteur électrique principal contrôlé par variateur, pour une vitesse plus élevé des sorties du produit et le traitement d'une large gamme de consistances de masses.

Rouleaux diamètres nominaux permettant de multiples re-broyage et compatible avec nos raffineurs HB, HF et HFE.

Nouvelle cinématique de la chaîne pour des rouleaux désassemblables en des temps plus courts et donc une meilleure accessibilité.

Panneau de commande à écran tactile pour le réglage et le contrôle des paramètres de travail, des recettes et des alarmes.

En standard, NOUVEAU SYSTEME D'ECONOMIE D'ENERGIE

OPTIONS

Nouveau microsenseur de contrôle de la finesse des produits

Protection par couverture complète en acier inoxydable

marketing@cm-opm.it

The tradition of Innovation

Carle&Montanari-OPM S.p.A. Unipersonale
Sede legale di Milano:
Via Trebbia, 22 – 20089 Rozzano (Mi) Italy
Tel. +39 0282452.1 – Fax +39 02 82452252
www.cm-opm.it