

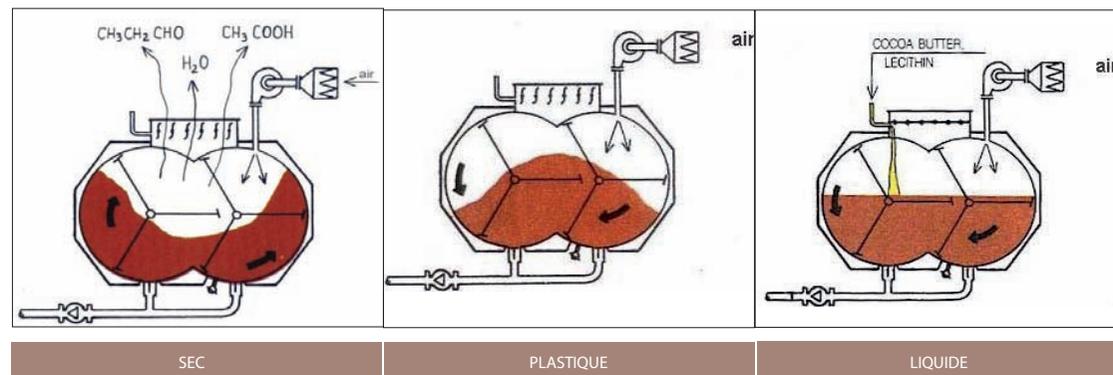
# PREPARATION CHOCOLAT

## HOMEGA

Conches à double arbres horizontaux



### PHASES DU CONCACHE



CARACTERISTIQUES STANDARD

Une gamme complète de conches à deux arbres horizontaux, avec un rendement et des capacités élevées pour l'amélioration des qualités rhéologiques et organoleptiques des masses de chocolat.

- Pour l'élimination de l'humidité et des éléments indésirables volatils.
- Le recouvrement des particules solides avec dispersion du beurre de cacao libre.
- Le chanfreinage de la forme des particules solides et la désagglomération en douceur des particules de chocolat.
- Le développement des caractéristiques organoleptiques finales (réaction de Maillard) et la réalisation de la texture finale du chocolat.

OPTIONS

- Pompe à engrenages de déchargement (appelée HOMEROTAN) avec double corps pour le contrôle de la température.
- Pompe doseuse de lécithine (appelée DOXALE) avec une capacité réglable entre 26 et 260 l / h, pour un bon contrôle du dosage de la lécithine.
- Pompe de dosage du beurre de Cacao (appelé DOXABU) avec une capacité réglable entre 150 et 1500 l / h pour un bon contrôle du dosage du beurre de cacao.

### DONNEES TECHNIQUES

	HOMEGA 4	HOMEGA 6	HOMEGA 10
Efficience [%]	98		
Capacité de chargement (inclus les éléments ajoutés) [Kg]	4.000	6.000	10.000
Largeur [mm]	2.670	2.670	3.020
Longueur [mm]	4.317	5.265	6.000
Hauteur [mm]	3.465	3.535	3.210
Poids à vide [Kg]	21.000	24.000	31.500
Puissance installée [Kw]	100	125	155
Puissance moyenne consommée [Kw]	92	111	150
Consommation d'eau froide (25-30°C) [l/h]	15.000	18.000	30.000
Consommation d'eau chaude (50-60°C) [l/h]	500 - 1.000	500 - 1.000	500 - 1.000
Consommation d'air comprimé (5-6 bar) [l/h]	300	300	300
Consommation de vapeur (4-8 bar) [Kg/h]	100 - 130	150 - 200	200 - 250