



Un élément fondamental pour compléter le processus de transformation du chocolat car il permet d'améliorer les profils aromatiques du chocolat Bean to Bar fabriqué au cours des étapes de production précédentes grâce à l'utilisation de fèves d'origine unique ou de mélanges de cacao, éliminant également "l'acidité" négative et tout résidu de l'humidité.

L'agitateur placé au centre de la cuve chauffée est chargé d'agiter en continu le chocolat en l'oxygénant, afin d'obtenir un composé homogène et sans défaut dans un cycle de 8 / 12h.

Le nouveau modèle de CONCA 200 et 400 est encore amélioré par un nouveau système de mélange de chocolat grâce à un système rotatif inertiel innovant, au moyen duquel, en plus de la rotation habituelle de l'agitateur, une deuxième rotation orbitale simultanée est ajoutée à la fin de la cuve de confinement. La vitesse et la méthode de conchage sont donc augmentées afin d'obtenir un produit final aux notes aromatiques incomparables.

Caractéristiques mécaniques

Dimensions hors tout
Poids à vide
Matériel en contact avec les aliments
Joints
Capacité cuve
Nb de roues pivotantes

[mm] (LxWxH) 850x960x1350
[kg] 390
inox AISI 304 L
PTFE
[kg] 200 / 350
4

Caractéristiques électriques

Puissance totale installée
Tension d'alimentation
Nombre de phases
Fréquence
Degré de protection de l'enveloppe
Connexion : prise industrielle

[kW] 5
[VAC] 400
3
[Hz] 50 / 60
IP65
16A - 5 poli

Caractéristiques du processus

Durée du cycle de travail

[h] 8 / 12

