



Conca è un elemento fondamentale per completare il processo di trasformazione del cioccolato in quanto consente di rimuovere le "acidità" negative e un'eventuale residuo di umidità esaltando quindi al massimo i pregi del prodotto trasformato.

All'agitatore, posto al centro della vasca riscaldata, il compito di rimestare continuamente il cioccolato ossigenandolo al fine di ottenere, in un ciclo della durata di 8/12h, un composto omogeneo e privo difetti.

Il nuovo modello di CONCA 200 e 400 è resa ulteriormente performante da un nuovo sistema atto a miscelare il cioccolato grazie a un innovativo sistema rotativo inerziale per mezzo del quale, oltre alla consueta rotazione dell'agitatore si aggiunge una seconda e simultanea rotazione orbitale inserita all'estremità della vasca di contenimento. Risulta quindi incrementata la velocità e la modalità di concaggio al fine di ottenere un prodotto finale dalle impareggiabili note aromatiche.

### Caratteristiche meccaniche

Dimensioni di ingombro  
 Peso a vuoto / Empty weight / Poids à vide  
 Materiale a contatto con alimenti  
 Materiale guarnizioni  
 Capacità vasca  
 N° ruote pivotanti

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

### Caratteristiche elettriche

Potenza totale installata  
 Tensione alimentazione  
 Numero fasi  
 Frequenza  
 Grado di protezione involucro  
 Collegamento: spina industriale

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

### Caratteristiche di processo

Durata ciclo di lavoro

[h] 8 / 12

