



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 programma di lavorazione è personalizzabile dall'operatore. Il touch screen posto sulla parte frontale della macchina prevede quattro fasi distinte: durata, temperatura, intensità di emulsione e ossigenazione mediante flusso d'aria variabile.

Caratteristiche meccaniche

Dimensioni di ingombro
 Materiale a contatto con alimenti
 Materiale guarnizioni
 Capacità vasca
 N° ruote pivotanti

[mm] (LxWxH) 625x920x1400
 inox AISI 304 L
 PTFE
 [kg] 100
 4

Caratteristiche elettriche

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

[kW] 4
 [VAC] 400
 3
 [Hz] 50 / 60
 IP65
 16A - 5 poli

Caratteristiche di processo

Durata ciclo di lavoro

[h] 8 / 12

