

NEW
MODEL

conca



conca 200
conca 400

Dimensioni ridotte

Adatta a medio grande laboratorio,
cioccolaterie

Agitatore realizzato per la perfetta
omogenizzazione del cioccolato

Programmi personalizzabili
dall'operatore



conca 60

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.

Dati tecnici **Conca 60**

Specifiche elettriche: 220 V monofase 50 Hz
Potenza richiesta: 3,5 Kw - 16 A - 3 poli
Capacità oraria: 60 Kg
Ingombro: h. 1150 mm, l. 670 mm, p. 800 mm

Dati tecnici **Conca 200**

Specifiche elettriche: 400 V trifase 50 Hz
Potenza richiesta: 4 Kw - 16 A - 5 poli
Capacità oraria: 200 Kg
Ingombro: p. 1030 mm, l. 950 mm (1080 mm con coperchio aperto e beccuccio uscita cioccolato a dx), h. 1370 mm (1815 mm con coperchio aperto)

Dati tecnici **Conca 400**

Specifiche elettriche: 400 V trifase 50 Hz
Potenza richiesta: 5 Kw - 16 A - 5 poli
Capacità oraria: 350 Kg
Ingombro: p. 1030 mm, l. 950 mm (1075 mm con coperchio aperto e beccuccio uscita cioccolato a dx), h. 1365 mm (1815 mm con coperchio aperto)