

COMPATTA TEMPEREUSE ENROBEUSE



STRUCTURE EN INOX AISI 304 MACHINE PRODUITE SUIVANT LES NORMES CE

Dimensions

- Hauteur: mm. 1470 Largeur: mm. 500 Longueur: mm.680

Description

La tempéreuse enrobeuse COMPATTA est apte pour tempérer, égoutter, doser et enrober. La technologie de cristallisation en continu prévoit deux systèmes séparés : réchauffement par induction thermique pour garantir la précision et la réactivité et refroidissement avec gaz, en assurant bref délais de temps et précision pour maintenir les températures. Signaux à LED indiquent les changements de température (réchauffement et cristallisation) pour surveiller à chaque instant la progression du cycle de cristallisation. Le dispositif de démontage rapide de la vis sans fin permet de changer la couleur du chocolat sans gaspillages et en bref délai de temps. L'inverseur du sens de rotation permet de vider le chocolat dans la vis sans fin pour réduire le temps nécessaire pour redémarrer le cycle de cristallisation. La machine est équipée de doseur électronique avec répétitions et réglage du temps de dosage. Tapis d'enrobage (sur demande) divisible en 2 parties en longueur totale de 1.360 mm, trémie d'enrobage à double chute. Équipée de tapotage, moteur indépendant pour le coupe queues, roulements et levier pour arrêt du rouleau de papier, diffuseur d'air avec réglage en vertical.

Données Techniques

Capacité de la cuve de fonte: 15 kg Signaux à LED pour l'atteignement des températures de consigne (chauffage et cristallisation). Cycle nuit Doseur électronique avec répétitions Dispositif de démontage vis sans fin avec inverseur automatique Table vibrante Potentialité de production: de 75 Kg kg/heure Consommation moyenne: KW 1.5 Voltage: 220V ou 380 V 50 ou 60 Hz triphasée ou monophasée Poids: kg. 140



KLEEGO Conche et Fondeur



STRUCTURE EN INOX, PRODUITE
SUIVANT LES NORMES CE

Dimensions Hauteur: 910 / 1170 mm Largeur: 500 Longueur: 750

Description KLEEGO est la dernière innovation de FBM dans le domaine des machines modulaires pour le chocolat. Elle s'adresse aux professionnels du chocolat artisanal et c'est la première machine qui peut répondre à deux besoins importants des fabricants dédiés au chocolat produit de la fève à la tablette.

Kleego est à la fois un fondeur de 50 kg avec pompe de transport intégrée qui peut être utilisée pour la production de chocolat fondu et une conche à haute vitesse de 35 kg qui améliore efficacement la taille de la particule du chocolat en donnant aux chocolatiers de nouveaux outils pour contrôler le développement des arômes.

La double fonctionnalité de KLEEGO est réalisée à l'aide d'un assemblage de conchage amovible monté sur le dessus et d'un pupitre des commandes digital et personnalisée qui permet un contrôle précis et répété sur les principaux paramètres de conchage. Les agitateurs à rotation opposée offrent une action de cisaillement élevé qui brise les agglomérats de particules et les expose à l'air et à la chaleur.

Données

Techniques

- Coupe du chocolat: les agitateurs à rotation opposée créent la "coupe" du chocolat. Cela brise les mottes de particules d'une manière efficace et rapide en les couvrant avec du beurre de cacao. - Mélange du chocolat: la pompe à vis sans fin fait circuler en permanence le chocolat pendant le conchage, assurant l'exhaustivité du processus.

- Les flux d'air : le volume d'air chaud forcé et son extraction immédiate, libèrent rapidement les arômes volatiles. - Chauffage : trois systèmes indépendants de chauffage (cuve de fonte, air chaude, lampe en céramique).

CARACTÉRISTIQUES STANDARD - Vitesse brassage cuve: 0-60 RPM - Vitesse brassage de conchage: 22,5 rpm (fixe) - La température cuve de fonte: jusqu'à 75 ° C (170 F ~) - Flux d'air principal - 0-100 m³/heure (max ~ 160cfm) - Température de l'air - 77 ° C (~ 170F) - Température lampe céramique jusqu'à 90 ° C (~ 190F) - Puissance installée: 4kW - Poids: 110 kg (220 lbs)



RUMBO Melangéur

ACIER INOX AISI 304

Dimensions

- Hauteur: 1700 Largeur: 1360 Longueur: 1000

Description

Rumbo est le premier moulin de FBM pour le chocolat. La machine reprend le vieux concept de production avec pierre en fournissant meules et embasement en granit.

La caractéristique artisanale du produit fini (chocolat) est ainsi garantie par le procédé de travail. En plus de la température élevée créée par le frottement, est introduite par avance et/ou simultanément au processus, de l'air chaude forcée (jusqu'à 75 ° C).

Pouvoir travailler les grains de la fève de cacao (grué) ou la masse de cacao permet d'atteindre un degré de raffinement impalpable au palais. L'adjonction de sucre et éventuellement de beurre de cacao complète résultat. Le lente broyage/raffinage et le suivant e mélange produites par RUMBO permettent que le cacao ne soit pas stressé en donnant au produit final une excellente plasticité et fluidité.

Données Techniques : Meules de granit de 45 kg chaque Déchargement manuel du chocolat
Vitesse réglable sur l'axe des meules Couvercles en plexiglas pour le contrôle du travail avec senseurs de sécurité Structure montée sur roues Ventilation forcée avec température réglable
Capacité cuve de travail: 120 kg (60 kg utiles pour le raffinage) Poids: 560 kg Puissance installée: 3,5 Kw

Society FBM Boscolo "CHOCOLATE MATERIAL BEAN TO BAR",

Companion Address - Via Machiavelli n ° 15/17 - LEGNANO (MI) ITALY

Represented by Umberto Boscolo Executive Manager

Such. +39 0331.464654 - Fax +39 0331.464886 - Email: fbm@boscolo.it

FICHES TECHNIQUES des 3 MATERIELS présentés dans le cadre du FESTIVAL SENS & CHOCOLAT 2018 organisé par PLANETGOUT lors du SALON EUROPAIN Intersuc à Paris Villepinte si besoin plus d'informations PLATEFORME BEAN TO BAR

Contact en relai + 33 (0)610926430 – services.planetgout@orange.fr - www.planetgout.com

