

KLEEGO 50



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 fave à la tablette.

Kleego est à la fois un fondoir 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 et les agglomérats de particules et les expose à l'air et à la chaleur.

Principales caractéristiques standard

Vitesse d'agitateur de la cuve - 0-70RPM; Vitesse de l'agitateur Conche - 40RPM.

Température de la cuve - 30-60°C (~ 85-140F).

Débit d'air principal - 0-100 m³ / h (max ~ 160cfm); Température - ambiante-77°C (~ 170F).

Principales caractéristiques

Capacité de la cuve de fonte: 50kg (~110lbs) comme un fondoir; 35kg (~80lbs) comme conche

Dimensions: 500 x 750 x 1170mm

Poids: 100Kg (~220lbs)

Consommation moyenne: 4 Kw