

KLEEGO 50



KLEEGO50 es la última innovación de FBM en el sector de las máquinas modulares de chocolate destinada a los profesionales y es la primera máquina que cubre dos importantes necesidades de los fabricantes “desde la semilla hasta la barra”.

KLEEGO50 es un tanque de fusión de 50kg con una bomba integrada que puede ser utilizado en la producción usual y es un conchado de 35 kg que en forma rápida y eficiente mejora la textura del chocolate dando, a los profesionales, nuevas herramientas para controlar el desarrollo completo de los aromas.

La doble funcionalidad de KLEEGO50 se realiza agregando el accesorio de conchado desmontable y por medio del panel de control digital personalizado ofrece un control preciso y repetible de todos los parámetros importantes del proceso de conchado.

Los mezcladores anti-horario crean un acción de “corte” del chocolate rompiendo los grumos de las partículas y exponiendo el chocolate al aire y al calor.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Corte: los mezcladores anti-horario “cortan” el chocolate rompiendo los grumos de las partículas de manera eficaz y rápida cubriendo las mismas con manteca de cacao.
- Mezclado: el sinfín, utilizado continuamente durante el ciclo de conchado, asegura una mezcla completa del chocolate.
- Aire forzado: el sistema de ventilación con altas temperaturas y el ventilador de extracción aceleran la eliminación de los aromas no deseados.
- Calefacción: dos sistemas independientes de calefacción (cuba de fusión, aire caliente)

ESPECIFICACIONES

- Capacidad cuba de fusión: 50kg;
- Cuba de conchado 35kg
- Dimensiones: 500x750x1170mm
- Peso: 100kg
- Velocidad mezclador de cuba – 0- 60 rpm
- Velocidad mezclador de conchado – 22,5 rpm (fija)
- Temperatura cuba - 30 a 75 ° C (~ 85-170F)
- Temperatura del aire - 77°C (~ 170F)
- Flujo de aire principal - 0-100 m3/hr (max ~ 160cfm)
- Temperatura calentador en cerámica - 90°C (~ 190F)