

## RUMBO



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 introduit 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 raffinage impalpable au palais. L'ajonction 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..

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Fond de granit

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

### SPÉCIFICATIONS

Capacité cuve de travail: 120 kg (60 kg utiles pour le raffinage)

Dimensions: 1360 x 1000 x 1700 mm

Poids: 560 kg

Puissance installée: 3,5 Kw