

## RUMBO



Rumbo es el primer molino de chocolate de FBM. La máquina reanuda el viejo concepto de producción con la piedra y posee fondo y ruedas en granito.

La característica artesanal del producto terminado (el chocolate) está así garantizado por el método de procesamiento.

La experiencia en el campo de la producción "desde la semilla hasta la barra" ha permitido integrar soluciones que suman, a las características de refinación. Además de la alta temperatura creada por la fricción, se alimenta de aire caliente (hasta 75°C) con antelación y/o simultáneamente al proceso.

Poder trabajar la semilla del cacao o la masa de cacao, permite lograr un grado de refinación impalpable al paladar. La añadidura de azúcar y opcionalmente de manteca de cacao completan el resultado.

La lenta molienda/refinación y posterior mezclado producido por RUMBO hacen que el cacao no se sobrecargue dando como resultado final una excelente plasticidad y fluidez.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Fondo en granito
- Ruedas en granito de 45 kg cada uno
- Descarga manual del chocolate
- Velocidad ajustable de las ruedas en granito
- Tapas en plexiglás (con sistema de seguridad) para el control del proceso
- Estructura montada sobre ruedas
- Ventilación forzada con temperatura ajustable

### ESPECIFICACIONES

- Capacidad del tanque de procesamiento: 120 kg (60 kg útil para refinación)
- Dimensiones: 1360 x 1000 x 1700 mm
- Peso: 560 kg
- Potencia instalada: 3,5 Kw