

REFINADOR CONCHADOR UNIVERSAL "MONTY 40"

Nuestro refinador conchador universal cumple con tres funciones esenciales en el proceso para hacer chocolate: Mezcla los ingredientes que llevará su chocolate incorporando las grasas, azúcares y emulsionantes de forma homogénea. Refina las partículas de la masa de chocolate entre 20-25 μ . Por último realiza la función de conchado donde elimina los ácidos acéticos no deseables de la pasta refinada con la ayuda de un extractor incorporado y la agitación que se da en su interior. Puede mantener el chocolate en estado líquido gracias al sistema compuesto por una chaqueta térmica, resistencias, electroválvulas y control de temperatura. Tiene un sistema de enfriado integrado en la parte inferior de la máquina. Control por PLC opcional.



ESPECIFICACIONES

MODELO	MONTY 40
CAPACIDAD	40 L
TAMAÑO DE GRANO FINO	20 - 25 μ
TIEMPO DE MOLIENDA FINA	8 - 10 h
POTENCIA	1.5 kW
PESO	360 k
MEDIDAS (MM)	1000 x 800 x 800

*Las especificaciones pueden variar.

EL PROCESO DE REFINADO

