

NEW
MODEL

conca



conca 200
conca 400

De dimension compacte

Idéale pour les laboratoires
et les chocolateries

Le mélangeur est conçu pour une
homogénéisation parfaite du chocolat

Les programmes peuvent être
personnalisés par l'opérateur



conca 60

Un élément fondamental dans le process de fabrication du chocolat permettant l'élimination des acides volatiles indésirables, et de l'humidité résiduelle, maximisant ainsi la qualité du produit fini. Le mélangeur, positionné au centre de la cuve chauffée, assure un mélange continu et une oxygénation du chocolat, permettant d'obtenir, après 8 à 12 h de travail un produit homogène et sans mauvais goût. Le programme peut être personnalisé par l'opérateur depuis le panneau de commande frontal, permettant l'ajustement de 4 paramètres : la durée du cycle, la température, l'intensité de mélange, et l'oxygénation à travers un soufflage d'air à débit variable.

Données techniques **Conca 60**

Spécifications électriques: 220V monophasé - 50HZ
Puissance: 3,5 kW 16 A - 3 pôles
Capacité du tank: 60 Kg
Durée du cycle de production: 8 - 12 heures
Dimensions: 1150 mm (H), 670 mm (l), 800 mm (L)

Données techniques **Conca 200**

Spécifications électriques: 400 V triphasé 50 Hz
Puissance installée: 4 kW - 16 A - 5 pôles
Capacité: 200 kg
Encombrement: p. 1030 mm, l. 950 mm (1080 mm avec couvercle ouvert si sortie du chocolat à droite), h. 1370 mm (1815 mm avec couvercle ouvert)

Données techniques **Conca 400**

Spécifications électriques: 400 V triphasé 50 Hz
Puissance installée: 5 kW - 16 A - 5 pôles
Capacité: 350 kg
Encombrement: p. 1030 mm, l. 950 mm (1080 mm avec couvercle ouvert si sortie du chocolat à droite), h. 1370 mm (1815 mm avec couvercle ouvert)