

CR

Conca

Le conche della serie CR sono state progettate per soddisfare al meglio la “trasformazione” aromatica del cioccolato.

Modelli disponibili:

- **CR20LAB**

- Capacità vasca: 30 kg
- Alimentazione elettrica: 400 V. trifase – 50 Hz
- Potenza richiesta: 3,5 kW

- **CR150**

- Capacità vasca: 150 kg
- Alimentazione elettrica: 400 V. trifase – 50 Hz
- Potenza richiesta: 7 kW

- **CR300**

- Capacità vasca: 300 kg
- Alimentazione elettrica: 400 V. trifase – 50 Hz
- Potenza richiesta: 7 kW

- **CR600**

- Capacità vasca: 600 kg
- Alimentazione elettrica: 400 V. trifase – 50 Hz
- Potenza richiesta: 9,5 kW

- **CR1000**

- Capacità vasca: 1000 kg
- Alimentazione elettrica: 400 V. trifase – 50 Hz
- Potenza richiesta: 16,5 kW

- **CR2000**

- Capacità vasca: 2000 kg
- Alimentazione elettrica: 400 V. trifase – 50 Hz
- Potenza richiesta: 20 kW

CR

Conca

Riassumiamo in breve i punti fondamentali per ottenere quanto sopra descritto:

1. **PLASTIFICAZIONE:** ovvero la trasformazione del prodotto da grumoso a fluido. Attraverso notevoli “ sforzi di taglio “ attuati dallo speciale agitatore orizzontale mosso da una poderosa motorizzazione. In questa fase si elimina l’aria attorno alle particelle solide, permettendo l’unione con il burro di cacao.
2. **DEUMIDIFICAZIONE e DEACIDIFICAZIONE:** in questa fase si estrae l’umidità presente nel prodotto ed anche l’acido acetico dovuto alla fermentazione delle fave di cacao. Con la progressiva eliminazione dell’acqua si registra una graduale diminuzione della viscosità. Questa fase contribuisce in maniera determinante alla formazione dell’aroma ed alla fluidità del prodotto finito.
3. **SVILUPPO AROMATICO:** sottoponendo il prodotto ad una continua aerazione, si innescano alcune reazioni (reazione di Maillard) che provocano la trasformazione di molti composti presenti in altri aventi un sapore gradevole. L’omogeneizzazione continua del prodotto all’interno della conca, mantenendo una temperatura costante, in aggiunta ai processi elencanti, ci permette di raggiungere un aroma globale equilibrato.

La temperatura di processo gioca un ruolo fondamentale in tutte le fasi. Infatti, la temperatura della conca non supera i 60-70 °C, per il cioccolato al latte viene mantenuta attorno a 50-55°C. Tale temperatura assicura la perfetta fluidità del burro di cacao, una buona evaporazione dell’acqua (deacidificazione) senza apportare note di sapore sgradevole al prodotto.



Interno conca

CR

Conca

CARATTERISTICHE:

- Macchina completamente realizzata in acciaio inox AISI 304
- Carterature con finitura scotch-brite
- Vasca a doppia parete per la termoregolazione
- Gruppo di riscaldamento acqua
- Albero centrale e agitatori rinforzati, per garantire una corretta frizione/omogeneizzazione del prodotto
- Motoriduttore per comando albero miscelazione
- Coperchio superiore incernierato per rendere agevole la fase di carico
- DEACIDIFICATORE: gruppo di riscaldamento aria, provvede ad insufflare aria calda nel prodotto per aiutare l'estrazione
- Scarico tramite valvola manuale
- Piedi antivibranti regolabili
- Quadro di gestione completo di PLC pannello touch screen per la gestione di tutti i comandi:
 - Regolazione della velocità
 - Marcia avanti e indietro
 - Regolazione temperatura riscaldamento
 - N° 3 fasi di concaggio dove, in ciascuna fase, è possibile regolare in maniera differente la temperatura, il tempo, la velocità, il senso di rotazione, la deacidificazione, il riscaldamento dell'aria

CR20LAB

Conca



Alimentazione elettrica: 400 V. trifase – 50 Hz

Potenza richiesta: 3,5 kW

Capacità: 30 kg

CR150

Conca



Alimentazione elettrica: 400 V. trifase – 50 Hz

Potenza richiesta: 7 kW

Capacità vasca: 150 kg

CR300

Conca



Alimentazione elettrica: 400 V. trifase – 50 Hz

Potenza richiesta: 7 kW

Capacità: 300 kg

CR600

Conca



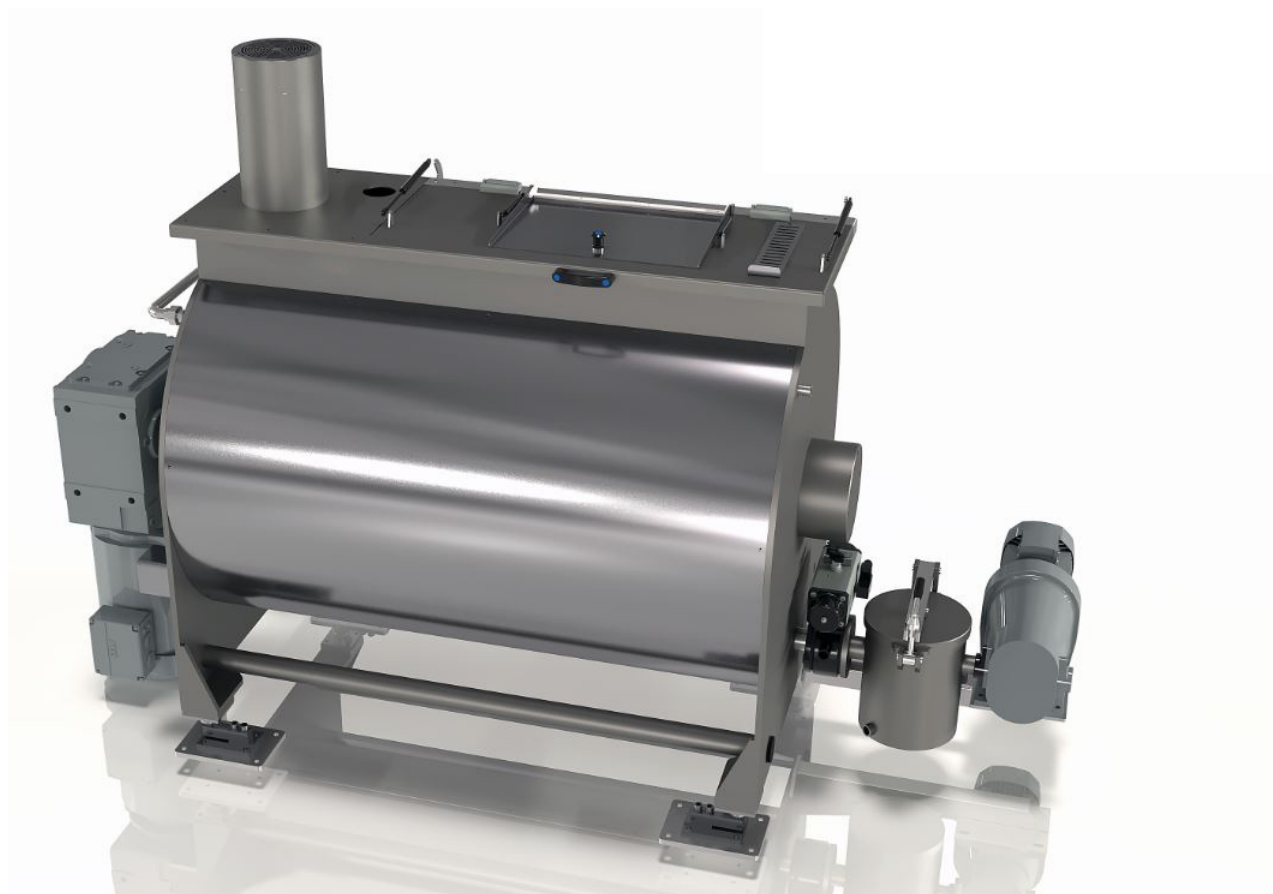
Alimentazione elettrica: 400 V. trifase – 50 Hz

Potenza richiesta: 9,5 kW

Capacità: 600 kg

CR1000

Conca



Esempio di CR1000 completa di filtro e pompa

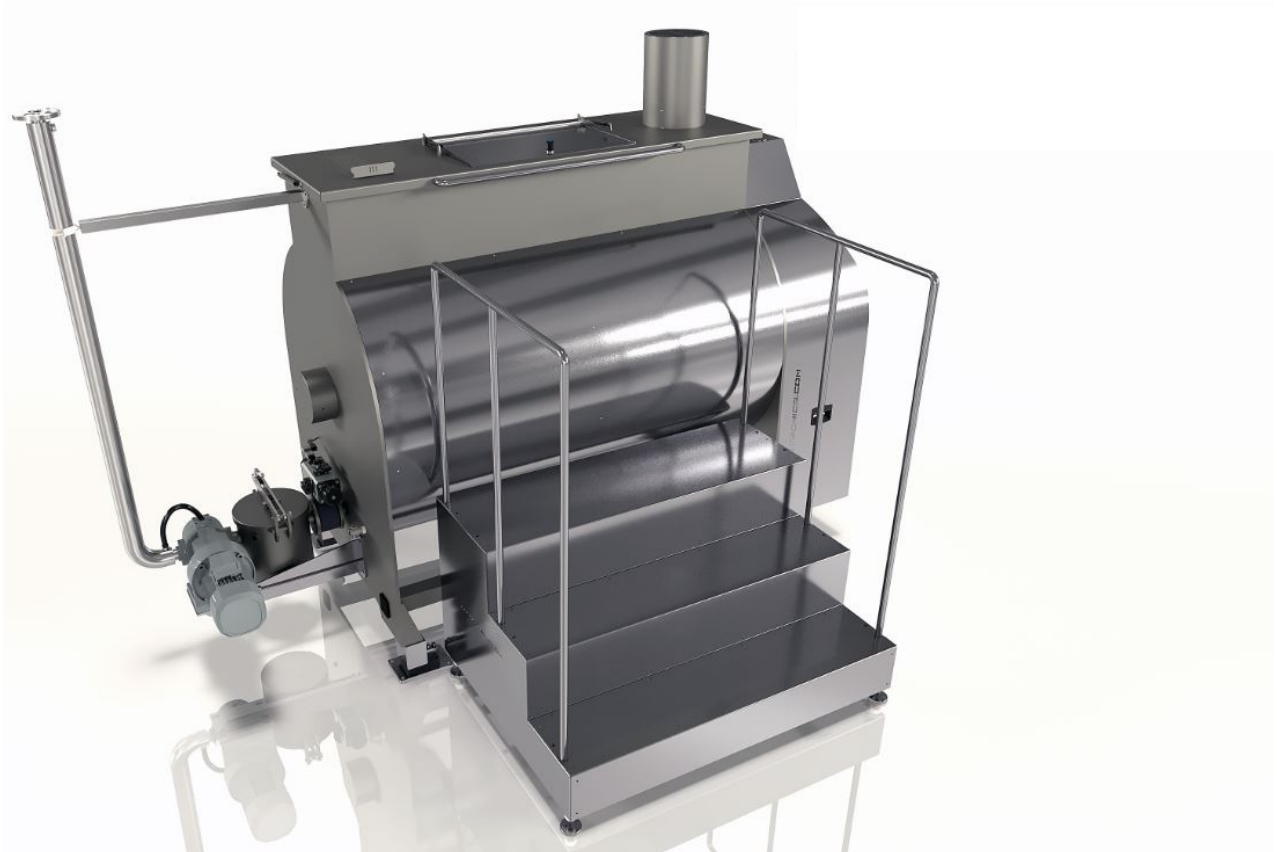
Alimentazione elettrica: 400 V. trifase – 50 Hz

Potenza richiesta: 16,5 kW

Capacità: 1000 kg

CR2000

Conca



Esempio di CR2000 completa di filtro, pompa e tubazione scarico prodotto

Alimentazione elettrica: 400 V. trifase – 50 Hz

Potenza richiesta: 20 kW

Capacità: 2000 kg