

CR

Conche

Les conches de série CR ont été dessinées pour répondre au mieux à la 'transformation' aromatique du chocolat.

Modèles disponibles :

- **CR20LAB**

- Capacité : 30 kg
- Puissance électrique : 400 V. triphasé – 50 Hz
- Puissance nécessaire: 3,5 kW

- **CR150**

- Capacité : 150 kg
- Puissance électrique: 400 V. triphasé – 50 Hz
- Puissance nécessaire: 7 kW

- **CR300**

- Capacité : 300 kg
- Puissance électrique : 400 V. triphasé – 50 Hz
- Puissance nécessaire: 7 kW

- **CR600**

- Capacité : 600 kg
- Puissance électrique : 400 V. triphasé – 50 Hz
- Puissance nécessaire: 9,5 kW

- **CR1000**

- Capacité : 1000 kg
- Puissance électrique : 400 V. triphasé – 50 Hz
- Puissance nécessaire: 16,5 kW

- **CR2000**

- Capacité : 2000 kg
- Puissance électrique : 400 V. triphasé – 50 Hz
- Puissance nécessaire : 20 kW

CR

Conche

Ci-dessous les points fondamentaux pour obtenir ci-dessus décrit :

1. **PLASTIFICATION**: au mieux la transformation du produit grumeleux à fluide. A travers grands 'efforts de coupe' réalisé par l'agitateur spéciale horizontale entrainé par une motorisation puissante. Dans cette étape, on élimine l'aire autour des particules solides pour permettre l'union avec le beurre de cacao.
2. **DESHUMIDIFIER et DESACIDIFICATION**: dans cette étape, on réalise l'extraction de l'humidité dans le produit mais aussi de l'acide acétique dû par la fermentation des fèves de cacao. Avec la progressive élimination de l'eau, on va réduire aussi une graduelle réduction de la viscosité. Cette étape contribue de manière décisive à la formation de l'arôme et de la fluidité du produit fini.
3. **DÉVELOPPEMENT AROMATIQUE** : en soumettant le produit à une aération continue, on déclenche certaines réactions (réaction de Maillard) que provoquent la transformation de nombreux composants présents en autres, avec une saveur agréable. L'homogénéisation continue à l'intérieur du bac, avec une température constante, en plus des procès listés, on permet d'obtenir un arôme global équilibré. La température de procès joue un rôle fondamental pendant toutes les étapes.

En fait, la température de la conche ne dépasse jamais les 60-70 °C, pour le chocolat au lait, elle est bien maintenue autour de 50-55°C. Cette température assure la fluidité parfaite du beurre de cacao, une bonne évaporation de l'eau (désacidification) sans apporte notes de saveur désagréable au produit.



Interne conche

CR

Conche

CARACTÉRISTIQUES:

- Machine complètement réalisée en acier inoxydable AISI 304
- Protections de sécurité extérieures scotch-brite
- Bac à double parois pour la thermorégulation
- Groupe de chauffage eau
- Arbre central avec agitateurs renforcé pour garantir une friction/homogénéisation correcte du produit
- Albero centrale e agitatori rinforzati, per garantire una corretta frizione/omogeneizzazione del prodotto
- Motoréducteur pour le contrôle arbre mélangeur
- Couvercle supérieur à charnière pour faciliter le chargement
- SYSTÈME DE DÉSACIDIFICATION: groupe chauffage eau qui souffle air chaud dans le produit pour aider l'extraction
- Déchargement produit par vanne manuelle
- Pieds anti-vibration réglables
- Tableau de gestion en acier inox AISI 304 complet de touch screen et PLC pour la gestion de toutes les commandes :
 - régulation de la vitesse
 - aller et retour
 - régulation température chauffage
 - n° 3 étapes de conchage : pour chaque étape on peut configurer en manière différente la température, le temps, la vitesse, le sens de rotation, la désacidification, chauffage air

CR20LAB

Conche



Puissance électrique: 400 V. triphasé – 50 Hz

Puissance nécessaire: 3,5 kW

Capacité: 30 kg

CR150

Conche



Puissance électrique: 400 V. triphasé – 50 Hz

Puissance nécessaire: 7 kW

Capacité: 150 kg

CR300

Conche



Puissance électrique: 400 V. triphasé – 50 Hz

Puissance nécessaire: 7 kW

Capacité: 300 kg

CR600

Conche



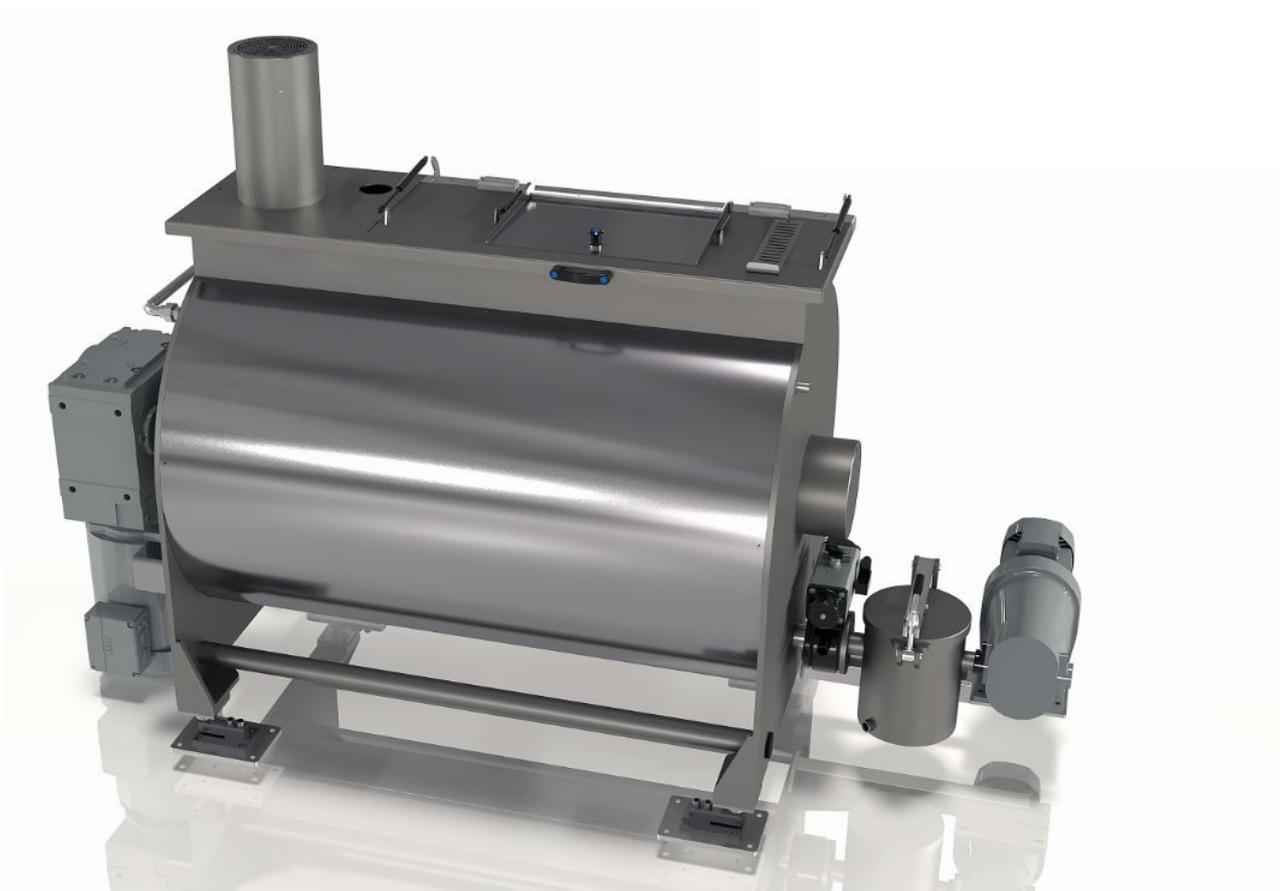
Puissance électrique: 400 V. triphasé – 50 Hz

Puissance nécessaire: 9,5 kW

Capacité: 600 kg

CR1000

Conche



Exemple de CR1000 avec filtre et pompe

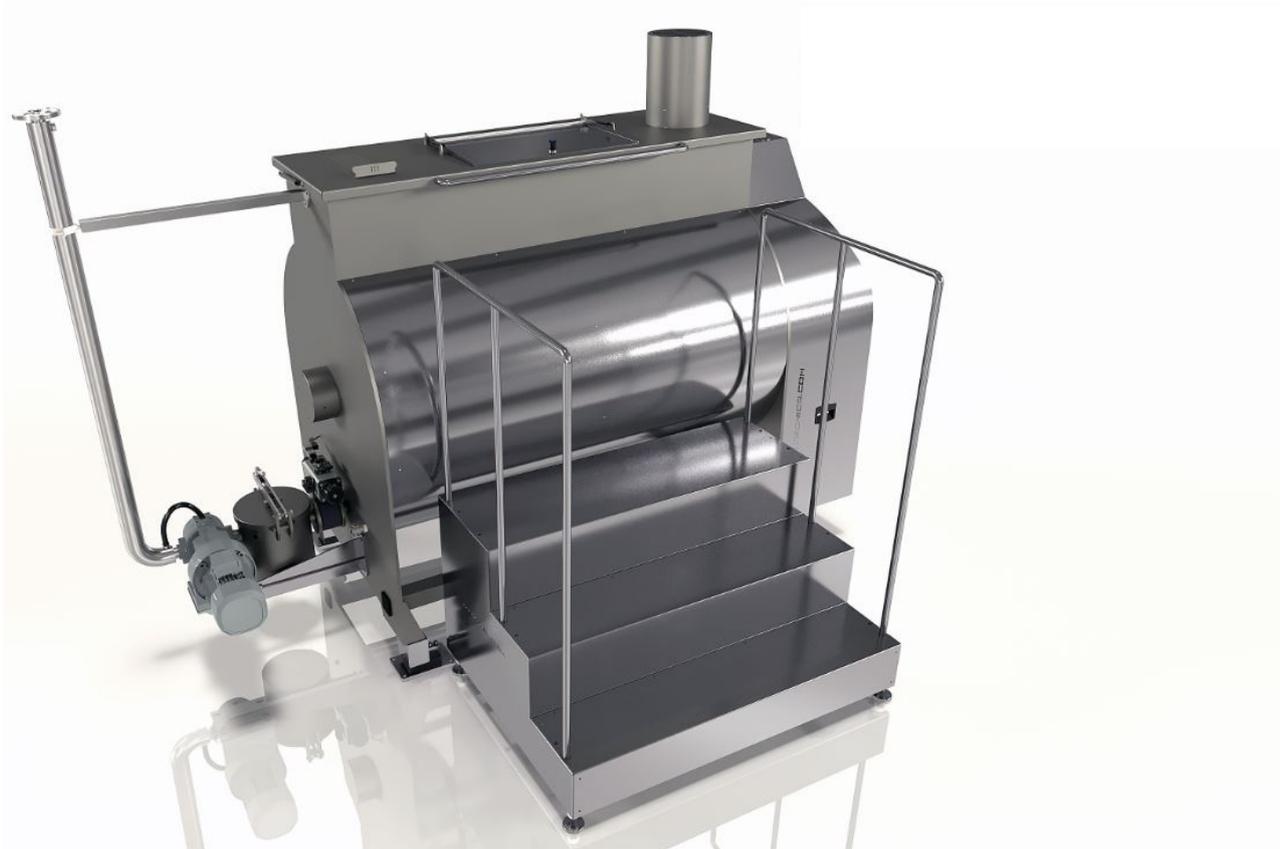
Puissance électrique: 400 V. triphasé – 50 Hz

Puissance nécessaire: 16,5 kW

Capacité: 1000 kg

CR2000

Conche



Exemple de CR2000 avec filtre, pompe et tuyauterie de décharge produit

Puissance électrique: 400 V. triphasé – 50 Hz

Puissance nécessaire: 20 kW

Capacité: 2000 kg