

CR20LAB

Conca



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

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

CR20LAB

Conca

perfetta fluidità del burro di cacao, una buona evaporazione dell'acqua (deacidificazione) senza apportare note di sapore sgradevole al prodotto.

Capacità vasca: 30 kg

- Macchina completamente realizzata in acciaio inox AISI 304, struttura elettrosaldata con fiancate spessore 10 mm vasca interna ed esterna 2 mm. finitura Micro-pallinatura
- Carterature con finitura scotch-brite
- Vasca a doppia parete per la termoregolazione
- N° 1 gruppo di riscaldamento acqua 3 kW
- Albero centrale e agitatori rinforzati, per 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 2" manuale
- Piedi antivibranti regolabili
- Quadro di gestione completo di PLC pannello touch screen per la gestione di tutti i comandi:
 - a.Regolazione della velocità
 - b.Marcia avanti e indietro
 - c.Regolazione temperatura riscaldamento
 - d.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



Alimentazione elettrica: 400 V. trifase – 50 Hz

Potenza richiesta: 3,5 kW