

RC40

Casse-cacao



Conçu pour couper et casser: fèves de cacao, noisettes, amandes, cacahuètes, pistaches, noix de cajou, fruits secs, etc.

Capacité de production en entré: jusqu'à environ 30-40 kg/h référé à feves de cacao torréfié.

La capacité de production peut changer beaucoup selon la typologie du produit et la granulométrie désirée.

Produits finals :

- grains > 4 mm
- grains 2-4 mm ***
- grains (farine) < 2 mm

*** Produit principal, distribution % du produit variable selon la coupe, le produit et le niveau de torréfaction

Composée par:

- **N° 1 HACHEUSE MOD. GM100-1T**
- **N° 1 module de coupe**

Conçu pour couper et casser: fèves de cacao, noisettes, amandes, cacahuètes, pistaches, noix de cajou, fruits secs, etc.

Caractéristiques principales:

- rouleaux rainurés et dentés à être fabriqués selon la granulométrie
- racleurs pour le nettoyage continu des rouleaux
- glissement intérieur de transport du produit
- portes antérieures avec micro de sécurité pour le nettoyage/maintenance des modules (quand la porte s'ouvre, la machine s'arrête)
- régulation de la dimension de coupe par volants circulaires et contrôle visuel sur comparateur micrométrique
- structure en acier inoxydable AISI 304

- **N° 1 TAMIS VIBRANT MOD. VC 500 2/I**

Pour tamiser le produit granulaire. Composé par:

- joints pour aliments
- bandes avec système de montage/démontage à déclenchement rapide
- anneaux support grille avec système de fixation et tension grille
- baisement fixe sur ressorts
- partie en contact réalisée en acier inoxydable AISI 304
- Moteur 1450 rpm, 380V 50 HZ

Configuration grilles:

- Grille 1: 4.00 mm
- Grille 2: 1.50 mm

- **N° 1 ASPIRATEUR PELLICULES MOD. EASY CYCLE**

Complet de cyclone placé à côté de l'unité de casse-cacao pour récupérer les éventuels grains de cacao ou fruits secs.

Pour le décantage des poussières de l'aire de fabrication. Réalisé en acier inox AISI 304. Constitué par:

- Electro-ventilateur centrifuge pour l'aspiration des peau et poussière
- Structure de support et confinement en tôle inoxydable
- Dispositif connexion rapide sac filtrant (n° 1 sac inclus dans la fourniture)
- Tuyauterie de connexion au tamis vibrant en acier inox AISI 304
- N° 2 vannes manuelles pour la régulation flux d'air et donc de l'aspiration



- **N° 1 INSTALLATION ELECTRIQUE:**

N° 3 boutons de démarrage et d'arrêt pour chaque groupe :

- a. Start/stop cyclon aspireau
- b. Start/stop tamis vibrant
- c. Start/stop case-cacao

N° 1 boutons arrête d'urgence



- **N° 1 BAISEMENT DE SUPPORT AVEC PIED ANTIVIBRANT**

Pour le support et le déplacement du groupe avec transpalette manuel.

Matériel de construction : acier inoxydable AISI 304

- **N° 1 TRÉMIE DE CHARGEMENT AUTOMATIQUE**

Pour la réception et dosage du produit dans le casse-cacao.

Complete de canal vibrant avec régulation de la vitesse d'alimentation produit.

Capacité: environ 20 kg, avec fèves

[Video RC40](#)

Puissance électrique : 400 V. triphasé – 50 Hz

Puissance nécessaire : 3kW