NEW
MODEL

conca

conca 200
conca 400

Kompakte Größe

Ideal für mittlere und große Schokolabors und Chocolaterien

Rührwerk für eine perfekte Homogenisierung der Kakaomasse

Individuelle Einstellmöglichkeit der Programme über touchscreen

conca 60

Ein wichtige Bestandteil für den Herstellungsprozess ist die CONCA. Die Conchiereinheit sorgt dafür, dass eventuell noch enthaltene Bitterstoffe und Feuchtigkeit aus der Masse entweichen können und somit die Qualität der Schokoladenmasse wesentlich erhöht werden kann. Das Rührwerk, mittig im beheiztem Tank positioniert, dient zum kontinuierlichen Mischen, belüften und homogenisieren der Masse. Die Conchierzeit liegt im Normalfall bei ca. 8 bis 12 Stunden. Die Prozessparameter können einfach im System eingegeben werden. Hierfür hält der Touchscreen Monitor 4 Bereiche für Sie bereit: Zeit, Temperatur, Emulsionsintensität sowie Belüftungsmenge.

Technische Daten **Conca 60**

Electrische Spezifikation: **220 V einphasig 50 Hz**
Energiebedarf: **3,5 Kw – 16A - 3-polig**
Tankgröße: **60 kg**
Abmessung: **Höhe 1150 mm, Breite 670 mm, Tiefe 800 mm**
Conchierzeit: **Bei ca. 8 bis 12 stunden**

Technische Daten **Conca 200**

Elektrische Spezifikation: **400V dreiphasig 50 Hz**
Energiebedarf: **4 kW - 16 A - 5-polig**
Kapazität: **200 kg**
Abmessung: **d. 1030 mm, m. 950 mm (1080 mm bei geöffnetem Deckel und Ausguss auf der rechten Seite), h. 1370 mm (1815 mm bei geöffnetem Deckel)**

Technische Daten **Conca 400**

Elektrische Spezifikation: **400V dreiphasig 50 Hz**
Energiebedarf: **5 kW - 16 A - 5-polig**
Kapazität: **350 kg**
Abmessung: **d. 1030 mm, m. 950 mm (1080 mm bei geöffnetem Deckel und Ausguss auf der rechten Seite), h. 1370 mm (1815 mm bei geöffnetem Deckel)**