

Linee di preparazione **DECA 20**, **DECA 150** e **DECA 250**

Ideo Tecnica presenta delle linee per la preparazione completamente automatica di cioccolato o similari

Le linee DECA di preparazione sono state ideate per la preparazione di cioccolato o similari in modo completamente automatico, cioè senza operatore. L'operatore dovrà solo caricare le materie prime e impostare i parametri lavoro, dopo di che la linea procederà con le fasi di concaggio, miscelazione e raffinazione.

Con le linee DECA è possibile produrre cioccolato puro o similare, creme spalmabili, pasta di nocciola, pistacchio, mandorla, con una percentuale minima di materia grassa pari al 28-30% e per il cioccolato puro 32-34%. Le produzioni possono variare a

seconda delle materie prime utilizzate e delle percentuali impiegate.

La linea DECA 20 è composta da una conca CR150 e un mulino raffinatori SFERA 20R. La produzione oraria di raffinazione è di circa 15-20 kg a ciclo con un'autonomia complessiva di kg 150.

La conca CR150 ha una duplice funzionalità: concare la massa di cacao per estrarre l'acidità e umidità residue e, a concaggio terminato, miscelare tutti gli ingredienti della ricetta che verranno successivamente caricati, in modo automatico, all'interno del mulino per proseguire con il successivo processo di raffinazione.

Questa linea permette una grande elasticità nelle lavorazioni, compatta, facile da pulire con un basso consumo energetico e circuito chiuso dell'acqua per riscaldamento e raffreddamento. La taglia successiva di produzione oraria è la linea DECA 150, composta da un mixer ANDE 60s oppure da una CONCA CR 600, da un mulino a sfere SFERA 150 e dall'unità di raffreddamento per quest'ultimo.

La scelta tra il mixer e la conca è dettata dal processo produttivo da eseguire: se si intende produrre cioccolato puro partendo dalla massa di cacao si deve eseguire il concaggio. Quindi la linea sarà equipaggiata con la conca CR 600, con funzionalità di miscelazione a concaggio terminato. In caso si vogliano produrre similari, creme spalmabili, etc., la linea verrà assemblata con un mixer ANDE 60S in grado di fondere i grassi e miscelare gli ingredienti solidi da raffinare. Entrambe le macchine hanno una capacità di kg 600.

A miscelazione terminata, il mixer caricherà automaticamente il mulino per il ciclo di raffinazione di 150 kg fino ad esaurimento prodotto all'interno del mixer/conca. La produzione oraria di raffinazione è di circa 100-150 kg a ciclo con un'autonomia complessiva di concaggio di kg 600.

Per la linea DECA 250, la filosofia è la stessa: sarà equipaggiata con un mixer ANDE 100S oppure da una conca CR 1000, capacità 1000 Kg e un mulino SFERA 250. La produzione oraria di raffinazione è di c.ca 200-240 kg a ciclo con un'autonomia complessiva di concaggio di kg 1000.

Al fine di ogni ciclo, il prodotto verrà scaricato automaticamente tramite una tubazione tecnologica che lo trasporterà dalla vasca di raffinazione ad un tank di stoccaggio.



Refining line **DECA 20**, **DECA 150** and **DECA 250**

Ideo Tecnica introduces completely automatic line for the preparation of chocolate and substitutes

Refining DECA lines have been designed for completely automatic production of chocolate and substitutes, i.e. without operator. What the operator has to do is just charging raw materials and setting work parameters. After that the line will proceed with conching, mixing and refining stages.

With DECA lines it is possible to produce pure chocolate or substitutes, spreadable creams, hazelnut, pistachio and almond paste, with minimum percentage of fat material of 28-30%, and 32-34% for pure chocolate. Productions can vary in accordance with raw materials and percentage used.

DECA 20 Line is composed by a conching machine CR150 and a balls mill SFERA 20R. Refining capacity/hour is of about 15-20 Kg/cycle for an overall uptime of Kg 150.

Conching machine CR150 has double

function: conching cocoa liquor to extract residual acidity and humidity and, once conching process is concluded, mixing all the ingredients which will be automatically loaded into balls mill for the following refining process. This compact and easily cleanable line has got a remarkably flexible production with closed water circuit for heating and cooling and low energy consumption.

DECA 150 line is the following size as production/h and it consists of an ANDE 60s mixer or conching machine CR600, balls refiner SFERA 150 and cooling unit for the latter.

The choice between the mixer or the conching machine depends on the production process to be performed: if you want to produce pure chocolate from cocoa liquor, a conching process is requested.

Therefore, the line will be equipped with conching machine CR600 performing mixing after conching. When you want to produce substitutes products, spreadable creams, etc. the line will be provided with an ANDE 60s mixer, which melts fats and mixes the solid ingredients to be refined. Both machines reach capacity of Kg 600.

When the mixing operation is completed, the mixer will automatically load the balls mill with 150 Kg of product up to the exhaustion of the product inside the mixer/conching machine. Refining production/hour is of about 100-150 Kg each cycle, with overall uptime for conching of Kg 600.

The same goes for DECA 250 line, which will be provided with an ANDE 100S mixer or conching machine CR 1000, capacity 100 Kg, and balls mill SFERA 250. Refining production/hour is of about 200-240 Kg each cycle, for overall uptime of 100 kg.

At the end of each cycle, the product will be automatically discharged through technological piping from the refining tank into a storage tank.