



SFERA 20R

Capacità - Capacity - Capacité
20 kg

MULINO RAFFINATORE BALLS MILL BROYEUR

SFERA 50

Capacità - Capacity - Capacité
50 kg



SFERA 150

Capacità - Capacity - Capacité
150 kg



DECA 20

DECA 20 CR 15
DECA 20 ANDE 15

DECA 50

DECA 50 CR 30
DECA 50 CR 60
DECA 50 ANDE 30s

LINEA AUTOMATICA DI RAFFINAZIONE AUTOMATIC REFINING LINE LIGNE AUTOMATIQUE DE BROYAGE



DECA 150

DECA 150 CR 60
DECA 150 CR 100
DECA 150 ANDE 60s
DECA 150 ANDE 100s



MULINI A SFERE E LINEE AUTOMATICHE DI RAFFINAZIONE

I mulini di raffinazione serie SFERA e le linee automatiche serie DECA sono state ideate per la produzione di cioccolato puro o similare, creme spalabili, paste pure 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. Le linee automatiche possono essere composte da un mixer ANDE oppure da una CONCA CR a seconda del processo produttivo da eseguire: se si intende produrre cioccolato puro partendo dalla massa di cacao si deve eseguire il concaggio equipaggiando la linea con la conca CR, con funzionalità di miscelazione a concaggio terminato. In caso si vogliano produrre similari, creme spalabili, etc., la linea verrà assemblata con un mixer ANDE in grado di fondere i grassi e miscelare gli ingredienti solidi da raffinare. Queste linee automatiche compatte, come anche i singoli mulini, permettono una grande elasticità nelle lavorazioni, facili da pulire con un basso consumo energetico e circuito chiuso dell'acqua per riscaldamento e raffreddamento.



BALLS MILLS AND REFINING AUTOMATIC LINES

Refining SFERA balls mills and DECA automatic lines have been designed for the production of 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. Automatic lines could be composed by a mixer ANDE or a conching machine CR according to the production to be performed: if you want to produce pure chocolate from cocoa liquor, a conching machine CR is needed with mixing function as well after conching. If you want to produce substitutes, spreadable creams, etc., the line will be composed with a mixer ANDE for melting fats and for mixing solid ingredients to be refined. These automatic compact lines, as well as the single balls mills, they allow a remarkably flexibility in production, easily cleanable, low energy consumption and with closed water circuit for heating and cooling.



BROYEURS A BILLES ET LIGNES AUTOMATIQUES DE BROYAGE

Les broyeurs à billes SFERA et les lignes automatiques DECA ont été étudiés pour la production de chocolat noir ou succédanés, pâtes à tartiner, pâte pure de noisettes, pistaches, amandes, avec une pourcentage minime de matière grasse égale au 28-30% et pour le chocolat noir 32-34%. Les productions peuvent changer selon les matériaux et les pourcentage utilisés. Les lignes automatiques peuvent être composées par un mélangeur ANDE ou par une conche CR selon la production à effectuer: si on veut produire chocolat noir de la masse de cacao, on doit concher le produit en utilisant la conche CR, avec une fonction de mélange après le concage. Si on veut produire succédanés, pâtes à tartiner, etc., la ligne sera composée par un mélangeur ANDE pour fondre la matière grasse et mélanger les ingrédients solides pour le broyage. Ces lignes automatiques compacts, ainsi que les broyeurs individuels, permettent une grande flexibilité dans le traitement, facile à nettoyer avec une faible consommation d'énergie et un circuit fermé pour l'eau de chauffage et refroidissement.