

MIXER

IMPIANTI DI RAFFINAZIONE A SFERE

SCIOGLITORI

POMPE

TUBAZIONI TECNOLOGICHE

TANK

TEMPERATRICI

DOSATRICI

IMPIANTI DI MODELLAGGIO

LINEA GOCCE

RICOPRITRICI

DECORATORI

TUNNEL DI RAFFREDDAMENTO

ALLINEATORI ALIMENTATORI
PER INCARTATRICI

DEPOSITORI

CUOCITORI



raffinatore SFERA ID.150

Lo SFERA ID.150 è un raffinatore a biglie, costruito per la lavorazione di differenti prodotti : cioccolato, creme, surrogato, coperture, pasta di nocchie, ecc... La finezza che può raggiungere il prodotto varia dai 20 ai 26 micron a seconda delle caratteristiche del prodotto da raffinare.

Il raffinatore si compone di:

Vasca interna e fondo in materiale speciale antiusura

Vasca esterna in acciaio inox AISI 304

Agitatore a pioli in acciaio inox antiabrasione

Serpentina di raffreddamento annegata nell'intercapedine

Struttura portante in Fe verniciato RAL 2000 e RAL 9006

Valvole a sfera complete di attuatore pneumatico per la

gestione del prodotto (carico/ ricircolo/scarico)

Filtro a cestello vibrante in acciaio inox AISI 304

Pompa a lobi per il carico, il ricircolo e lo scarico del prodotto

Barilotto di riscaldamento vasca completo di termoregolatore,

resistenza da 1.5 Kw, circolatore e livello automatico acqua

Valvola di scarico manuale prodotto

Motoriduttore servoventilato Sew Eurodrive Kw 18

Fotocellula per il controllo del livello prodotto in vasca

Quadro elettrico in acciaio inox AISI 304

Lo Sfera 150 è dotato di un pannello di comando completo di amperometro elettronico che gestisce in automatico la velocità del motore mantenendolo sempre al massimo rendimento.

Il carico delle materie prime avviene manualmente, direttamente nella camera di raffinazione. La produttività della linea può variare a seconda delle materie prime utilizzate e della percentuale di zucchero presente nella ricetta. Sostituendo lo zucchero cristallino con zucchero a velo, si diminuisce notevolmente il tempo di raffinazione.

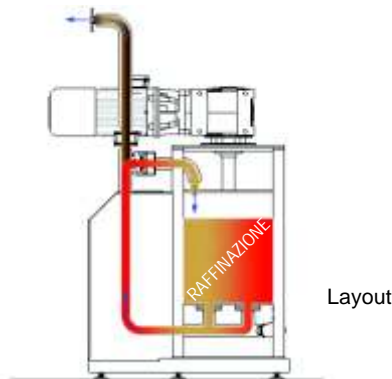
Produzione oraria: da 10 a 120 kg di cioccolato puro o similare, con una percentuale minima di materia grassa pari al 30 %

Potenza installata: 22 kW

Dimensioni : 960 x 1420 x 2180 mm (Höhe)



Raffinazione del prodotto in vasca a doppia parete



Layout



BALL MILL ID.150

SFERA ID.150 is a ball refiner, suitable for processing different types of products such as: chocolate, cream, surrogate, enrobing products, nut paste, etc... Product obtained fineness may change from 20 to 26 micron depending on characteristics of product to be refined. Refiner is equipped with: Inside tank and bottom of special wear-resistant material - Stainless steel AISI 304 outside tank, Arm stirrer of antiabrasion stainless steel - Cooling coil let into interspace - Load bearing structure of painted iron RAL 2000 and RAL 9006 - Ball valves complete with pneumatic actuator for product management (loading/ recycle/ unloading) - Vibrating basket filter of stainless steel AISI 304 - Lobe pump for loading, recycle and unloading of product - Reservoir for heating tank complete with thermoregulator - resistance from 1.5 Kw, circulator and automatic water level - Valve for product manual unload - Servoventilated gearmotor Sew Eurodrive Kw 18 - Photoelectric cell for checking product level inside tank - Stainless steel AISI 304 electric board Sfera 150 is provided with control panel complete with electronic amperometer which automatically manages motor speed, always keeping it at maximum efficiency. Raw materials are manually loaded, directly into the refining chamber. Line productivity may change depending on employed raw materials and sugar percentage in the recipe. By replacing crystalline sugar with icing sugar, you greatly reduce refining time.

Hourly production: from 100 to 120 Kg of pure chocolate or surrogate, with a minimum 30% percentage of fat material

installed power: 22 kW

dimensions: mm 960 x 1420 x 2180 height



RAFFINEUR SFERA ID.150

Le Sfera 150 est un raffineur à billes, conçu pour la production de différents produits, comme le chocolat, les crèmes, le succédané, les couvertures, la pâte de noisettes, etc... Le produit peut arriver à une finesse entre 20 et 26 micron, selon les caractéristiques du produit à raffiner. Le raffineur est composé de : bac intérieur et fond en matériel spécial anti-usure - bac extérieur en acier inox AISI 304 - agitateur à broches en acier inox anti-abrasion - serpentine de refroidissement - structure portante in Fe - vannes à boules complètes d'actuateur pneumatique - filtre à pot vibrant en acier inox AISI304 - pompe - réservoir de réchauffement bac - vanne de décharge - motoréducteur SewEurodrive kw18 - photocellule control niveau - tableau électrique acier inox AISI304. Le Sfera 150 est doué d'un panneau de commande complet de ampèremètre électronique.

Production horaire : de 100 à 200 Kg de chocolat pur ou similaire, avec une pourcentage minime de matière grasse égal au 30%

Puissance installée : 22 kw

Dimensions : mm 960 x 1420 x 2180 hauteur



SFERA ID. 150

Die SFERA ID. 150 dient der Herstellung von Kugeln für die Produktion von Schokolade, Cremes, Ersatzstoffen, Kuvertüren, Nussmassen etc... Die Wanddünne variiert von 20 bis 26 Mikrometer, je nach Produktzusammensetzung. Die Maschine besteht aus : - Innenwanne und -boden aus verschleißfestem Spezialmaterial - Außenwanne aus Edelstahl AISI 304 - Rührwerk aus verschleißfestem Edelstahl - Kühlschlange versenkt im Zwischenraum - Grundgerüst aus Eisen, lackiert mit RAL 2000 und RAL 9006 - Luftdruckgesteuerte Kugelventile zur Herstellung des Produktes (Befüllen, Umdrehen, Öffnen) - Vibrierender KorbfILTER aus Edelstahl AISI 304 - Membranpumpe für Befüllung, Umwälzung und Ausgabe des Produktes - Ausgleichsbehälter für die Wannentemperierung, bestehend aus Wärmeregler, Widerstand mit 1,5 kW, Umwälzer und automatischen Pegelstand - Manuell zu betätigendes Öffnungsventil - pneumatisch gesteuertes Untersetzungsgetriebe Sew Eurodrive kW18 - Photozelle zur Kontrolle des Produktpegels in der Wanne - Elektrikschränkpult aus Edelstahl AISI 304. Die SFERA ID. 150 hat eine Schalttafel mit elektronischer Druckanzeige. Darüber wird automatisch die Motorgeschwindigkeit immer in der höchst möglichen Auslastung gesteuert. Die Befüllung erfolgt manuell direkt in die Schleudergussform. Die Ausstoßleistung der Maschine ist abhängig von den Ausgangsmaterialien und / oder dem Zuckeranteil der Rezeptur. Ersetzt man Kristallzucker durch Puderzucker, verkürzt sich die Herstellungszeit deutlich.

Ausstoß pro Stunde: 100 bis 120 kg reine Schokolade oder ähnliche Massen, mit einem mindest Fettgehalt von 30 %

Verbrauch: 22 kW

Abmessungen: 960 x 1420 x 2180 mm (Höhe)



MOLINO SFERA ID.150

El molino SFERA ID.150 es un refinador a esferas, construido para la elaboración de productos como chocolate, cremas, coberturas, pasta de avellanas, etc... La fineza que puede obtener el producto varía entre los 20 a los 26 micrones según las características del producto a refinar. El refinador está compuesto de: Contenedor interno y fondo en material especial anti-usura - Contenedor externo en acero inoxidable AISI 304 - Agitador a clavijas en acero inoxidable anti-abrasión - Serpentin de enfriamiento sumergida en el doble fondo - Estructura de soporte en Fe pintado con RAL 2000 y RAL 9006 - Válvulas a esfera dotadas de actuador neumático para la gestión del producto (carga/ circulación/descarga) - Filtro a cesto vibrante en acero inoxidable AISI 304, Bomba a lóbulo para la carga, la circulación y la descarga de producto - Barril de calefacción, contenedor con termoregulación y resistencia de 1.5 Kw - circulator y nivelador de agua automáticos - Válvula de descarga manual del producto - Motoreductor servoventilado Sew Eurodrive 18 Kw - Fotocélula para el control del nivel del producto en el contenedor - Cuadro eléctrico en acero inoxidable AISI 304

El Sfera 150 cuenta con un panel de comando que contiene un amperímetro electrónico que gestiona automáticamente la velocidad del motor manteniéndolo siempre al máximo rendimiento. La carga de las materias primas se realiza manualmente y directamente en la cámara de refinación. La productividad de la línea puede variar según las materias primas utilizadas y del porcentaje de azúcar presente en la receta. Sustituyendo el azúcar cristalino con el azúcar impalpable, se disminuye el tiempo de refinación

Producción horaria: de 100 a 120 kg de chocolate puro o similar, con un Porcentaje de materia grasa igual al 30%

Potencia instalada: 22 kw

Diensiones : 960 x 1420 x 2180 mm altura

