

SFERA150

Mulino raffinatoro



Mulino raffinatoro - SFERA150 AUTO CON LECITINA

Raffinatoro a sfere per la produzione di cioccolato puro, surrogato, creme spalmabili, paste a base di frutta secca con una percentuale minima di materia grassa pari al 30-32% a partire da 80/160 kg per ciclo.

La finezza che può raggiungere il prodotto varia dai 18 ai 26 micron a seconda delle caratteristiche del prodotto da raffinare e del tempo di raffinazione impostabile da ricetta.

La produttività della macchina può variare a seconda delle materie prime utilizzate e della percentuale di zucchero presente nella ricetta.

Il raffinatoro si compone di:

- Vasca interna e fondo in materiale speciale antiusura
- Vasca esterna in acciaio inox AISI 304
- Agitatore a pioli in acciaio inox temprato a bassa velocità
- Motoriduttore agitatore servo-ventilato SEW EURODRIVE
- Serpentina di raffreddamento annegata nell'intercapedine
- Struttura portante in acciaio inox AISI 304
- Valvole a sfera complete di attuatore pneumatico per la gestione del prodotto (carico/ricircolo/scarico)
- Filtro a cestello in acciaio inox AISI 304 completo di deferrizzatore
- Pompa a lobi con portata di 3000 kg/h, per il carico, il ricircolo e lo scarico del prodotto
- Gruppo riscaldamento dell'acqua completo di resistenze elettriche e circolatore

SFERA150

Mulino raffinatore

- Livello acqua elettronico con segnalazione a pannello
- Valvola di scarico manuale prodotto per pulizia vasca
- Sensore capacitivo IFM per il controllo del livello prodotto in vasca durante la fase di carico automatico
- Quadro elettrico in acciaio inox AISI 304 montato sulla struttura
- PLC SIEMENS S7 1200
- Tubazione flessibile a semplice parete (tubazione doppia parete optional, il riscaldamento sarà a carico del cliente) per il carico del prodotto nel mulino
- Tubazione fissa a semplice parete max 1,5 mt per lo scarico del prodotto dal mulino (tubazione doppia parete optional, il riscaldamento sarà a carico del cliente)
- Manuale prodotto per pulizia vasca
- Sensore capacitivo IFM per il controllo del livello MAX da collocarsi sul tank di scarico prodotto dal mulino SFERA 150
- Valvola 3 vie a sfera completa di attuatore pneumatico Ø 1½" per il carico da mixer/tank ed il ricircolo del prodotto dalla vasca del mulino durante il ciclo di raffinazione

In caso di piccole produzioni, il carico delle materie prime può avvenire direttamente nella camera di raffinazione.

CARATTERISTICHE

Capacità: da 80 a 160 Kg di cioccolato puro o simile, con una percentuale minima di materia grassa pari al 28-30%, per cioccolato puro pari al 32-34%

Peso macchina vuota: 1350 kg circa Dimensioni: mm 1188 x 1718 x H2091

Consumo orario acqua gelida 6/8 °C = m³/h 4000 (per mantenere il prodotto a 40/45 °C)

SFERA150

Mulino raffinatore

N° 1 UNITA' MICRO-DOSAGGIO LECITINA

Tank in acciaio inox AISI 304 completo di pompa ad ingranaggi per il dosaggio automatico a peso della lecitina.

Pompa a ingranaggi gestita da inverter per il dosaggio.

Apertura di carico superiore.

Allarme di livello minimo.

Capacità 12 kg

Sarà possibile gestire il dosaggio in grammi direttamente dal pannello operatore, con controllo reale del peso di dosaggio avvenuto.

N° 1 KIT SUPPORTO REMOTO

Router completo di:

- n° 4 porte Ethernet
- VPN

Per l'assistenza IDEO TECNICA a distanza con collegamento internet e per il controllo e la gestione/supervisione della linea dal vostro computer, smartphone (da casa o ufficio)

OPTIONAL:

N° 1 CHILLER DI RAFFREDDAMENTO PER MULINO SFERA 150

Macchina atta al raffreddamento in automatico dello SFERA 150.

Il gruppo di raffreddamento non ha bisogno di acqua dalla rete idrica.

N° 1 unità di raffreddamento ermetica completa di scambiatore gas/acqua

N° 1 serbatoio di accumulo acqua gelida coibentato

N° 1 pompa ad alta portata per il ricircolo e l'alimentazione dell'acqua di raffreddamento

Carenatura esterna.

Capacità frigorifera: 14,60 kW

Potenza installata: 3,2 kW

Dimensioni: mm 750x850x1400h

Peso: 180 kg

Alimentazione elettrica: 400 V. trifase – 50 Hz

Potenza richiesta: 27kW