

# SFERA300

Mulino raffinatoro



Raffinatore 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 180/300 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.

Attenzione, la capacità di carica del mulino può variare in funzione del peso specifico del prodotto.

La produttività della macchina 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 aumentando la produzione.

Il raffinatoro si compone di:

- Vasca interna e fondo in materiale speciale antiusura
- Vasca esterna in acciaio inox AISI 304
- Agitatore a pioli bassa velocità in acciaio inox antiabrasione
- Serpentina di raffreddamento annegata nell'intercapedine
- Struttura portante in acciaio inox AISI 304

# SFERA300

## Mulino raffinatoro

- 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 per il carico, il ricircolo e lo scarico del prodotto
- Gruppo di riscaldamento acqua con resistenza elettrica e pompa di ricircolo acqua
- Livello automatico acqua con segnalazione sullo schermo
- Valvola di scarico manuale prodotto per la pulizia
- Motoriduttore servo-ventilato SEW EURODRIVE
- Quadro elettrico in acciaio inox AISI 304 completo di PLC SIEMENS e schermo a colori 7”

Il nuovo software permette di memorizzare fino a 100 ricette e lo STORICO ALLARMI di verificare fino a 90 giorni prima.

Il carico delle materie prime è manuale nella vasca di raffinazione o, altrimenti, può avvenire in automatico con la versione SFERA300 AUTO con un mescolatore o tank di alimentazione.

## CARATTERISTICHE

Capacità: da 180 a 300 Kg di cioccolato puro o simile, con una percentuale minima di materia grassa pari al 30-32%, per cioccolato puro pari al 32-34%

Potenza installata: 35 kW

Dimensioni: mm 1050 x 1420 x 2750 altezza

Peso a vuoto: kg 1.850,00

Consumo orario acqua gelida 6/8 °C = lt/h 7500 (per mantenere il prodotto a 40/45 °C)

# SFERA300

Mulino raffinatoro

OPTIONAL:

N° 1 CHILLER DI RAFFREDDAMENTO PER MULINO SFERA 300

Macchina atta al raffreddamento in automatico dello SFERA 300.

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

Carteratura esterna.

Capacità frigorifera: 23.38kW

Potenza installata: 5,4 kW

Dimensioni: mm 756x1206x1405h

Peso: 250 kg

**Alimentazione elettrica: 400 V. trifase – 50 Hz**

**Potenza richiesta: 36kW**