

CR20LAB

Conche



Les conches de série CR ont été dessinées pour répondre au mieux à la 'transformation' aromatique du chocolat.

Ci-dessous les points fondamentales pour obtenir ci-dessus décrit :

1. PLASTIFICATION: au mieux la transformation du produit grumuleux à fluide. A travers grands 'efforts de coupe' réalisé par l'agitateur spéciale horizontale entraîné par une motorisation puissante. Dans cette étape, on élimine l'air autour des particules solides pour permettre l'union avec le beurre de cacao.
2. DESHUMIDIFIER et DESACIDIFICATION: dans cette étape, on réalise l'extraction dans

le produit mais aussi de l'acide acétique dû à la fermentation des fèves de cacao. Avec la progressive élimination de l'eau, on va réduire aussi une graduelle réduction de la viscosité. Cette étape contribue de manière décisive à la formation de l'arôme et de la fluidité du produit fini.

3. DÉVELOPPEMENT AROMATIQUE: en soumettant le produit à une aération continue, on déclenche certaines réactions (réaction de Maillard) que provoquent la transformation de nombreux composants présents en autres, avec un saveur agréable. L'homogénéisation continue à l'intérieur de la bache, avec une température constante, en plus des processus listés, on permet de obtenir un arôme global équilibré.

La température de processus joue un rôle fondamentale pendant toutes les étapes.

En fait, la température de la conche ne dépasse jamais les 60-70 °C, pour le chocolat au lait, elle est bien maintenue autour de 50-55°C. Cette

CR20LAB

Conche

temperature assure la fluidité parfaite du beurre de cacao, une bonne évaporation de l'eau (désacidification) sans apporte notes de saveur désagréable au produit.

Capacité bac: 30 kg

- Machine complètement réalisée en acier inoxydable AISI 304, structure électro-soudée avec partie latérale avec épaisseur de 10mm, bac intérieure et extérieurs 2mm. Finition micro-grenailage
 - Protections de sécurité extérieures scotch-brite
 - Bac à double paroi pour la thermorégulation
 - N° 1 groupe de chauffage eau
- 
- Arbre central avec agitateurs renforcé pour garantir une friction/homogénéisation correcte du produit
 - Motoréducteur pour le contrôle arbre mélangeur
 - Couvercle supérieur à charnière pour faciliter le chargement
 - SYSTEME DE DESACIDIFICATION: groupe chauffage eau qui souffle aire chaude dans le produit pour aider l'extraction
 - Déchargement produit par vanne manuelle 2''
 - Rouettes pivotantes avec freins
 - Tableau de gestion en acier inox AISI 304 complet de touch screen et PLC pour la gestion de toutes les commandes:
 - a. régulation de la vitesse
 - b. allé et retour
 - c. régulation température chauffage
 - d. n° 3 étapes de conchage : pour chaque étape on peut configurer en manière différente la température, le temps, la vitesse, le sens de rotation, la désacidification, chauffage aire

Puissance électrique : 400 V. triphasé – 50 Hz

Puissance nécessaire : 3 kW