

## REFINADOR CONCHADOR UNIVERSAL "MONTY 1000/2000/3000"

Nuestro refinador conchador universal cumple con tres funciones esenciales en el proceso para hacer chocolate: Mezcla los ingredientes, incorporando las grasas, azúcares y emulsionantes de forma homogénea. Refina las partículas de la masa de chocolate entre 20-25  $\mu$ . Por último realiza la función de conchado donde elimina los ácidos acéticos no deseables de la pasta refinada con la ayuda de un extractor incorporado y la agitación que se da en su interior. Puede mantener el chocolate en estado líquido gracias al sistema compuesto por una chaqueta térmica, resistencias, electroválvulas y control de temperatura. Se ofrece PLC y Pantalla táctil como opcional.



### ESPECIFICACIONES

MODELO	MONTY 1000	MONTY 2000	MONTY 3000
CAPACIDAD	1000 L	2000 L	3000 L
TAMAÑO DE GRANO FINO	20 - 25 $\mu$		
TIEMPO DE MOLIENDA FINA	14 - 20 h		18-24 h
POTENCIA	22 Kw	37 Kw	55 Kw
ROTACIÓN DEL EJE (R/MIN)	33		
PESO	4100 k	5300 Kg	7000 Kg
MEDIDAS	2970 x 1320 x 1790mm	3000x1900x1750mm	3700x1900x2150mm

\*Las especificaciones pueden variar.

### EL PROCESO DE REFINADO

