

MULINI RAFFINATORI

SFERA

BALLS MILL SFERA



Descrizione

• Raffinatrici a sfera per la produzione di creme spalmabili, pasta pura di nocciola, pistacchio, arachide, mandorla, cioccolato puro o similare, con una percentuale minima di materia grassa pari al 28-30%, per cioccolato puro 32%-34%. 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. La qualità della trasformazione è garantita dal controllo, tramite PLC, della velocità e della temperatura in funzione della ricetta impostata.

Description

• Balls mill Sfera 20R is suitable for refining in very short time spreadable creams, chocolate, surrogate, hazelnut paste, almonds, ice cream base, etc. It has been designed for the small production: its refining range variates from a minimum of 7 kg to a max of 20/24 kg of product, reaching a thinness of 20/26 micron, with a minimum percentage of 30% fat stuff. Through a TOUCH SCREEN panel control, it is possible to rule stirrer's speed, refining time and temperature to be kept during refining through a cooling unit placed in the lower side of the machine. Recycling pump of the product is a very important part of balls mill: through it refining is more uniform and quicker. This special pump allows products with small solid parts to recycle innerly, products like sugar coated or small dried fruits crumbs.



CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL FEATURES



Descrizione

• Il raffinator è composto da una vasca interna con fondo in materiale speciale antiusura, una vasca esterna in acciaio inox AISI 304. Il prodotto è mescolato da agitatore a pioli in acciaio inox antiabrasione e la velocità è regolabile. Tutta la struttura portante in acciaio inox AISI 304 è montata su ruote, tramoggia di carico prodotto in acciaio inox e valvola a sfera inox AISI 316 per lo scarico del prodotto. Il ricircolo e lo scarico del prodotto sono garantiti da una pompa a palette. Il barilotto di riscaldamento vasca è completo di resistenza da 1Kw e circolatore e raffreddamento con gruppo frigorifero autonomo (raffreddamento Sfera 50 esterno alla macchina - raffreddamento Sfera 150 optional). Quadro elettrico in acciaio inox AISI 304 e pannello operatore a colori 4,3" e PLC per la gestione di tutte le funzioni macchina.

Description

• The refiner is composed by an inner tank with the bottom in special anti-wear material, an outer tub in stainless steel AISI 304. The product is mixed by stirrer pegs stainless steel anti-abrasion and the speed is adjustable. The whole bearing structure in AISI 304 stainless steel is mounted on wheels, the loading hopper made of stainless steel and ball valve steel AISI 316 for unloading the product. The recirculation and discharge of the product are guaranteed by a vane pump. The barrel of heating bath is full of resistance and 1Kw circulator and cooling with cooling unit self (cooling Sphere 50 outside the machine - cooling Sphere 150 optional). Electrical panel in AISI 304 stainless steel and color operator panel 4.3" and PLC to manage all machine functions.

Tipologie di macchine

Types of machines

Dati/Data	SFERA 20	SFERA 50	SFERA 150
Capacità Capacity	20 kg a ciclo / cycle	50 kg a ciclo / cycle	150 kg a ciclo / cycle

dsc s.r.l.
Via Torrette, 55
12010 Bernezzo (Cn) Italia
P.Iva 03188140044

Tel. +39 0171 85 73 63
Fax +39 0171 85 76 45
info@dscn.com
www.dscn.com

In collaborazione con
CHOCOLATE MACHINERY
DLTO TECNICA

Agente di zona:
Zone Agent: