

CWC 5

LABORATORY CONCHE

CONCHADORA DE CHOCOLATE DE LABORATORIO



Technical data

Installed power 0,7 kW
Weight 70 kg
Dimensions 600x550x735 mm

Datos técnicos

Potencia instalada 0,7 kW
Peso 70 kg
Dimensiones 600x550x735 mm

caotech
grinding technology

www.caotech.com



CWC 5

The conche, type **CWC 5**, is specially designed for the conching of small batches of chocolate, coatings, compounds and bread spreads in lab scale sizes.

This **CWC 5** laboratory conche, consists of a special jacketed stainless steel bowl with a horizontal stirrer. The stirrer has a variable speed for optimal conching effect. The conching process is achieved using an efficient combination of shear stress and air circulation/extraction.

Evaporation of volatile acids and moisture in the chocolate is achieved simultaneously. The application of shear stress into the mass decreases the viscosity. The yield value is enhanced and the moisture content reduced down to 0.9% and in some cases even to 0.7% humidity.

At the end of the process the mass is discharged by gravity via a 2-way valve for further processing.

The batch capacity of the **CWC 5** is 5 kg, but the conching capacity is dependent on moisture content and desired flavour increase of the chocolate mass.

The essential features are:

- No foundations, limited floor space
- Efficient energy use
- Low maintenance costs
- Constant product quality
- Small batches
- Easy cleaning
- Good moisture reduction
- Better yield value
- No experienced manpower required

La concha de chocolate **CWC 5**, está diseñada especialmente para el conchado de pequeños lotes de chocolate, revestimientos, compuestos y masas para untar pan, en tamaño a escala de laboratorio.

Esta concha de laboratorio **CWC 5**, consiste de un recipiente especial de acero inoxidable con camisa con un agitador horizontal. El agitador tiene una velocidad variable para un efecto óptimo de conchado. El proceso de conchado se consigue utilizando una combinación eficiente de la tensión de corte y la circulación de aire/extracción.

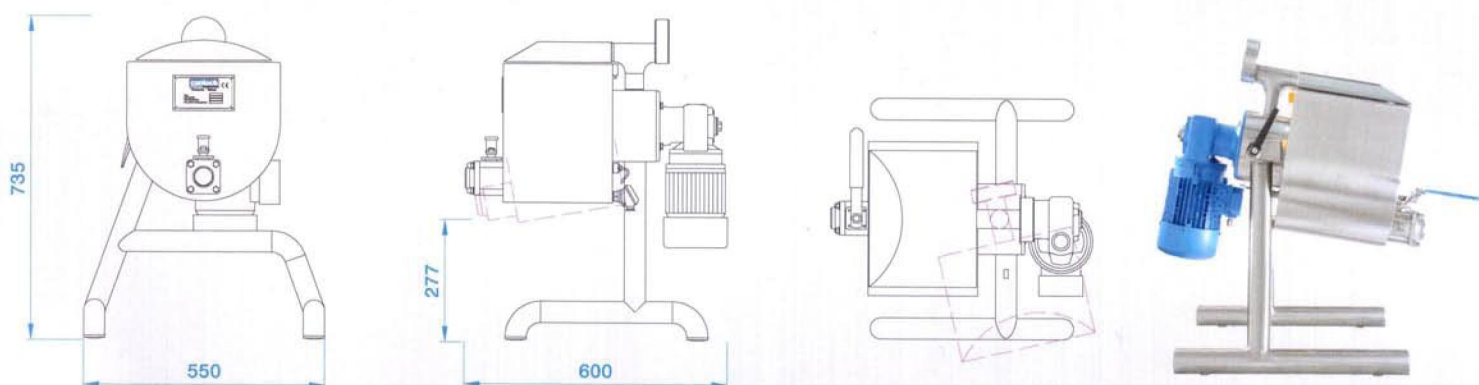
La evaporación de ácidos volátiles y de la humedad en el chocolate se consigue simultáneamente. La aplicación de la tensión de corte en la masa disminuye la viscosidad. El valor del rendimiento se mejora y el contenido de humedad se reduce hasta 0,9 % y en algunos casos incluso hasta 0,7 % de humedad.

Al final del proceso la masa se descarga por gravedad a través de una válvula de 2 vías, para su posterior procesamiento.

La capacidad del lote de la **CWC 5** es de 5 kg, pero la capacidad de conchado depende del contenido de humedad y el aumento de sabor deseado de la masa de chocolate.

Las características esenciales son:

- No requiere fundaciones, ocupa reducido espacio
- Eficiente uso de la energía
- Bajos costos de mantenimiento
- Calidad constante del producto
- Pequeños lotes
- Limpieza fácil
- Buena reducción de la humedad
- Mejor valor de rendimiento
- No requiere mano de obra experimentada



caotech
grinding technology

荷兰巧克力研磨科技公司

大中华区总代理

GREAT KHAN

上海桂禾食品科技顾问有限公司

沪办：上海市 200081 虹口区 四平路 311 号甲座 1008 室

电话：+86-21-5556 0509 传真：+86-21-5515 0220

台办：桃园市 330 吉昌街 一号 四楼

电话：+886-3-220 3350 传真：+886-3-220 4337

电邮：greatkhan@seed.net.tw robert.pai@vip.163.com

网址：www.greatkhan.com info@web.greatkhan.com

