

# cao 3000

broyeur à billes

pour l'affinage en continu de la liqueur de cacao et des couvertures de chocolat ou de compound.

molino refinador a bolas

para la molienda húmeda de licor de caçao, masas de chocolate y sucedáneos.

ball mill refiner

for wet grinding of cocoa liquor, chocolate masses and compounds.



cao 3000

#### Caractéristiques techniques

Puissance installée 77,2 kW  
Consommation d'eau froide 3 m<sup>3</sup>/h (15-20° C)  
Poids 4.300 kg  
Dimensions 2400x1200x3200mm

#### Datos técnicos

Potencia instalada 77,2 kW  
Consumo agua frio 3 m<sup>3</sup>/h (15-20° C)  
Peso 4.300 kg  
Dimensiones 2400x1200x3200mm

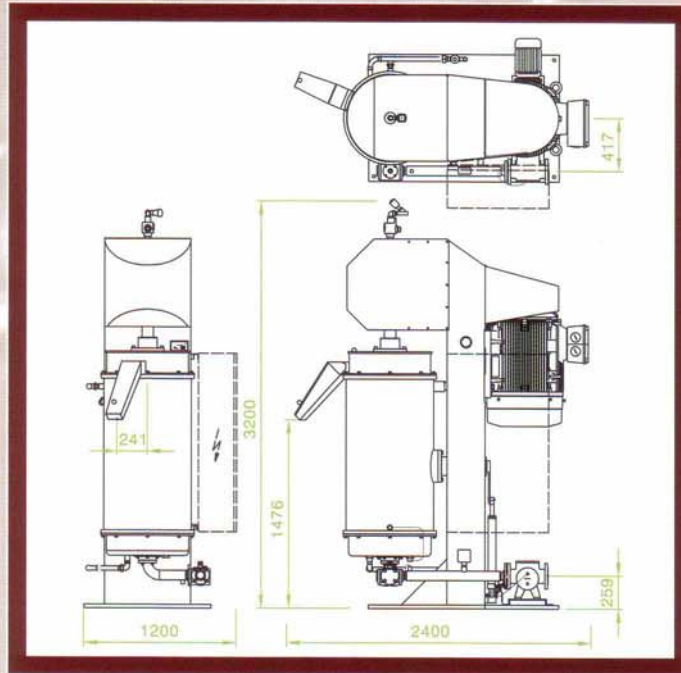
#### Technical data

Installed power 77,2 kW  
Coldwater consumption 3 m<sup>3</sup>/h (15-20° C)  
Weight 4.300 kg  
Dimensions 2400x1200x3200mm

**caotech**  
grinding technology



# cao 3000



Le moulin à billes type CAO 3000 a été spécialement conçu pour le broyage intermédiaire et l'affinage de la liqueur de cacao et des produits d'enrobage de chocolat et de compound.

Ce moulin à billes à vitesse d'agitation lente, conçu pour les masses sensibles à la chaleur et à l'usure des pièces métalliques en mouvement, ; ce moulin présentant une configuration unique entre l'arbre de broyage, la cuve de broyage et les "agents de broyage" (billes en acier travaillant par attrition) et utilisant une transmission directe permet une utilisation optimale de l'efficacité de broyage.

Ces caractéristiques donnent les résultats suivants:

- \* Installation sans bâti et surface au sol limitée
- \* Faible consommation d'énergie
- \* Faibles coûts de maintenance
- \* Constance de qualité du produit
- \* Main-d'œuvre limitée
- \* La finesse finale des couvertures de chocolat ou de compound en sortie du moulin peut atteindre 18 microns
- \* La finesse finale des liqueurs de cacao en sortie du moulin peut atteindre 99,9% avec un tamis de 75 microns

La capacité de broyage de liqueur de cacao peut atteindre 3 500 kg/h.

La capacité d'affinage de couverture de chocolat ou de compound peut

atteindre 1 500 kg/h (en utilisant du sucre en poudre).

La instalación tipo CAO 3000 ha sido diseñada especialmente para la molienda intermedia o fina de licor de cacao, chocolate, sucedáneos y diversas cremas.

Este molino a bolas, una versión de baja velocidad y accionamiento directo, desarrollado para masas sensibles al calor y al desgaste, posee una configuración única entre el eje para moler, el tanque de molienda y los demás dispositivos resultando en una aplicación óptima de la eficiencia de molienda.

Estas características conllevan a los siguientes resultados:

- \* No precisa basamento, ocupa reducido espacio
- \* Un consumo bajo de la energía
- \* Bajos costes de mantenimiento
- \* Calidad constante del producto
- \* Mano de obra limitada
- \* Grado de refinación final de hasta 18 micrones para el chocolate/baños sucedáneos
- \* Grado de refinación final de hasta 99,9% a través de una malla de 75 micrones, para el licor de cacao

La capacidad para la molienda de licor de cacao llega a 3.500 kg/hora.

La capacidad para masas de chocolate y diversas cremas llega a 1.500 kg/hora

quando se utiliza azúcar en polvo como ingrediente.

The attrition ball mill type CAO 3000 is especially designed for the intermediate or fine grinding of cocoa liquor, chocolate and compound coatings.

This ball mill, a low speed agitated type and direct drive, developed for heat and wear sensitive masses has a unique configuration between grinding shaft, grinding tank and grinding media, resulting in an optimum use of the grinding efficiency.

These features result in:

- \* No foundations, limited floor space
- \* Low energy consumption
- \* Low maintenance costs
- \* Constant product quality
- \* Minimal manpower required
- \* End-fineness can be up to 18 microns for chocolate / compound coatings
- \* End-fineness can be up to 99,9% through 75 microns sieve for cocoa liquor

The capacity for the grinding of cocoa liquor is up to 3.500 kg/hr

The capacity for the fine grinding of chocolate and compound coatings is up to 1.500 kg/hr when powdered sugar is used as an ingredient.



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