

The attrition ball mill type cao C3000 is specially designed for the intermediate or fine grinding of 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, requires limited floor space.
- Low speed agitating, no wear from grinding media subsequently no taste of metal.
- Low speed agitating, generating less heat, energy saving from cooling.
- Large grinding surface, fast and efficient grinding.
- High output, low energy consumption.
- Improved particle size distribution compared to traditional Refiner Conche.
- Various automation methods on request.
- Low maintenance costs, maximum running time.
- Constant product quality.
- No experienced manpower required.

Above mentioned advantages results in a fast return on investment.

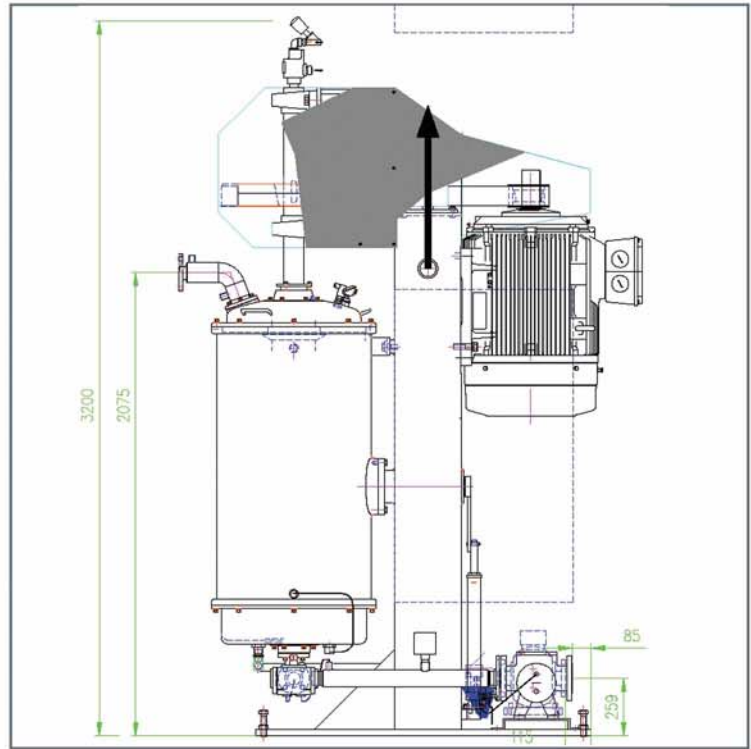
Capacities of 500~1000 kg/hr, with an end fineness of 17 - 25 micron.

大中华区总代理



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



巧克力专用低转速球磨机 CAO C3000 型系为细磨或精磨纯天然可可脂、代可可脂、披覆浆料、包浆、抹酱等而设计。

搭配直接传动的低转速球磨机，专为对温度敏感之产品而设计。研磨缸、研磨主轴及研磨介质均经最佳搭配组合，因此可以提供最佳研磨效率。

本球磨系统之特色：

- 设备不需地基，立式安装，占地面积小。
- 转速低，特制钢珠不参与研磨，无金属残留问题，更符合食品卫生。
- 转速低，产生磨擦热极低，冷却能耗极低。
- 研磨面积大，研磨效率极高。
- 研磨时间短，与产出率相比，耗电极低。
- 改善传统精磨缸粒径分布不均的问题。
- 多种自动化方案可供选择。
- 维护成本低，开机率极高。
- 产品质量稳定。
- 设备容易操作，不需特别技术人员。

以上优点总的垫定了本系统投资回收快的特点。

产量可达每小时 500~1000 公斤。最终细度可达 17~25 微米。

Technical data

Installed power
 Coldwater consumption
 Weight
 Dimensions

技术参数

装置电源: 77.2 仟瓦
 冷却水: 5 立方米/时(15 ~ 20 °C)
 设备重量: 4,800 公斤
 设备尺寸: 2075 X 1200 X 3200