

The attrition ball mill type **CAO B150C** is specially designed for the fine grinding of cocoa liquor, chocolate and compound coatings.

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

These features resulting in;

- No foundations, limited floor space.
- Low energy consumption.
- Low heat generation.
- Extremely low wear.
- Low maintenance costs
- Constant product quality.
- Minimal manpower required.

Capacities of 500kg per 3 hours, with an end fineness of 18 - 20 micron.

Die Anlage Typ **CAO B150C** ist eine Kugelmühle, die speziell für das Mischen und Vermahlen von Schokolade, Fettglasuren, und ähnlichen Massen entwickelt wurde.

Diese Kugelmühle, ein langsam arbeitende, speziell geeignet für wärme empfindliche Massen, hat so ein Geometrie Zwischen Ruhrwelle, Mahlbehälter und Mahlkörper daß man einem optimalen Vermahlung bekommt.

Diese Merkmale bieten folgende Vorzüge:

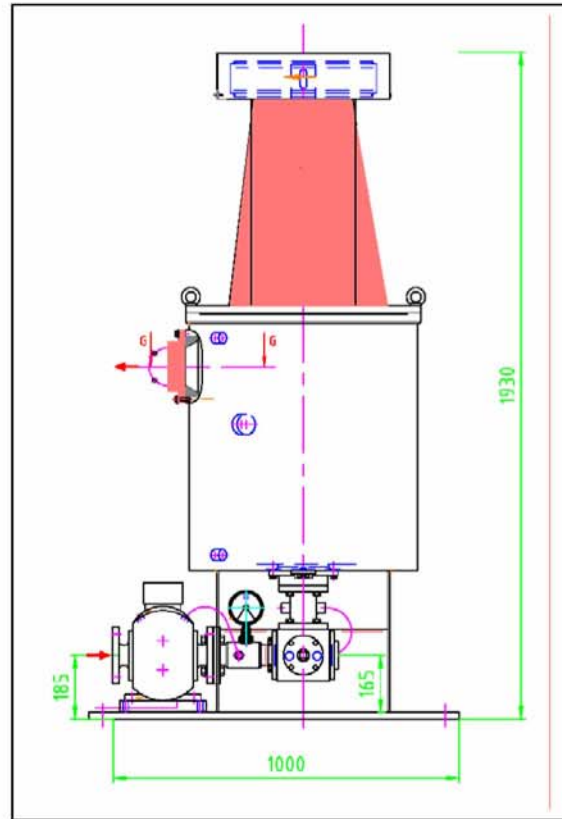
- **Kein Fundaments erforderlich.**
- **Niedriger Energieverbrauch.**
- **Niedrige Wartungskosten.**
- **Gleichbleibende Produktqualität**
- **Richtige Korn Größe Verteilung**
- **Geringer Aufwand an Bedienungspersonal**

Die Kapazität der Maschine ist 500 kg pro 3 Stunde mit einer Endfeinheit von 18 – 20 Mikron

L'installation du type **CAO B150C** a été spécialement développée pour le mixage et le broyage fin du chocolat, des crèmes et du végécao.

Le moulin à billes à vitesse d'agitation lente a été développé pour les masses sensibles à la chaleur tout en conservant la stabilité de la masse du produit (chocolat, végécao ou crèmes) grâce à la configuration unique entre l'axe du broyeur, les billes en acier et

CAO B150C



El diseño del molino a bolas, una versión de baja velocidad, diseñado para masas sensibles al calor se basa en una configuración única entre el eje para moler, depósito y los demás dispositivos resultando en una aplicación óptima de la eficacia de molido.

Estas características conllevan a los siguientes resultados:

- **No precisa fundamento, ocupa reducido espacio**
- **Un consumo bajo de la energía**
- **Bajos costes de mantenimiento**
- **Calidad constante del producto**
- **Buena distribución del tamaño de las partículas**
- **No se requiere mano de obra especializada**

Capacidades de 500kg/3horas, mientras que la fineza final se encuentra entre los 18 y 20 micrón.

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 吉甯街 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

Technical data	Technische Daten	Caractéristiques techniques	Datos técnicos	
Installed power	Leistungsaufnahme	Puissance installée	Potencia instalada	20,7 kW
Weight	Gewicht	Poids	Peso	1250 kg
Dimensions	Abmessungen	Dimensions	Dimensiones	2000x1000-x2000 mm