

cao B2000

broyeur à billes

pour le mélange, l'affinage et le conchage des produits d'enrobage en chocolat
et compound et des pâtes à tartiner.

molino refinador a bolas

para el mezclado, refinación y conchado de masas recubridoras, sucedáneos y cremas untables

ball mill refiner

for the fine grinding, mixing and conching of chocolate, coatings, compounds and bread spreads



cao B2000

Caractéristiques techniques:

Puissance installée 61,2 kW
Consommation d'eau froide 5 m³/h (15-20° C)
Poids 4.750 kg
Dimensions 4300x2000x3080mm

Datos técnicos:

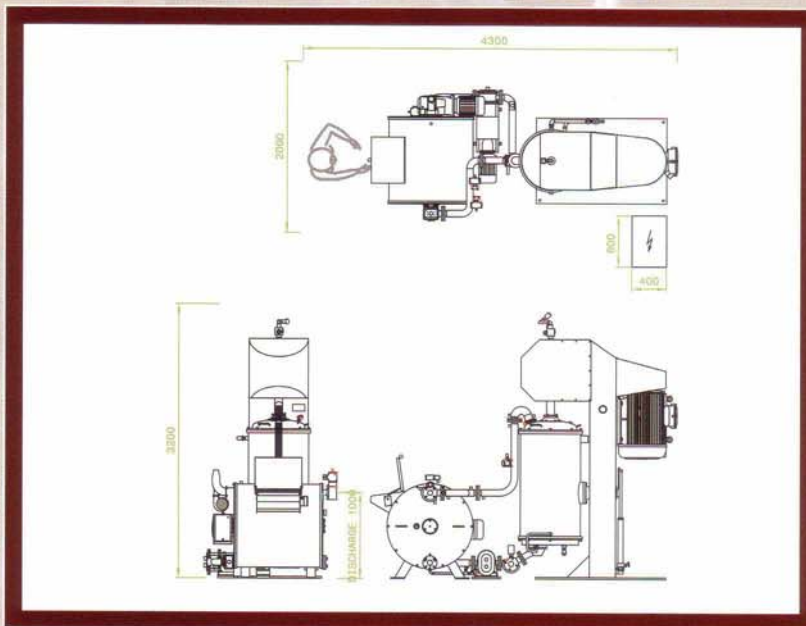
Potencia instalada 61,2 kW
Consumo agua frio 5 m³/h (15-20° C)
Peso 4.750 kg
Dimensiones 4300x2000x3080mm

Technical data

Installed power 61,2 kW
Coldwater consumption 5 m³/h (15-20° C)
Weight 4.750 kg
Dimensions 4300x2000x3080mm

caotech
grinding technology

CAO B2000



Le broyeur à billes type CAO B2000 a été spécialement conçu pour le mélange, l'affinage et le conchage du chocolat, des produits d'enrobage et des pâtes à tartiner.

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. Ce moulin à billes fonctionne en "boucle" avec une pompe de circulation du produit et un mélangeur-conche rotatif à axe horizontal. Cette combinaison a été conçue pour effectuer simultanément le mélange des ingrédients, l'affinage et le conchage.

Ces caractéristiques donnent les résultats suivants:

- * Installation sans bâti, surface au sol limitée
- * Faible consommation d'énergie
- * Faibles coûts de maintenance
- * Constance de qualité du produit
- * Bonne distribution de la taille des particules
- * Plus longue durée de conservation
- * Main-d'œuvre limitée
- * La finesse finale du produit en sortie du moulin peut atteindre 18 à 20 microns

La capacité des fournées de cette installation est de 500 kg et la durée de l'opération de mélange/affinage/conchage est d'environ 70 minutes en utilisant du sucre cristallisé ; en utilisant du sucre en poudre à la place du sucre cristallisé, la

durée de production d'une fournée peut être fortement réduite et donc la capacité de fabrication horaire fortement accrue.

La instalación tipo CAO B2000 ha sido diseñada especialmente para la mezcla, refinación y conchado de chocolate, recubrimientos, sucedáneos y cremas untables.

Este molino a bolas, una versión de baja velocidad, diseñado para masas sensibles al calor, 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. Conectada al molino se encuentra una bomba rotativa de lóbulos, un equipo de mezclado/conchado de los ingredientes en posición horizontal y un dispositivo de extracción. El dispositivo de extracción se utiliza para reducir el contenido de humedad y para desarrollar los aromas. Esta combinación ha sido diseñada para efectuar el proceso de mezclado, afinación y de conchado simultáneo de los ingredientes.

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
- * Buena distribución del tamaño de las partículas
- * Prolongación de la vida útil
- * Mano de obra limitada
- * Grado de refinación final de hasta 18 micrones

La capacidad por carga de esta instalación es de 500 kg y el tiempo de proceso lleva

aprox. 70 minutos en caso de utilizar azúcar cristal como ingrediente. Al utilizar azúcar en polvo, el tiempo de proceso se acorta considerablemente.

The attrition ball mill type CAO B2000 is especially designed for the mixing, fine grinding and conching of chocolate, coatings, compounds and bread spreads.

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

A rotary lobe pump, a horizontally positioned ingredient mixer/conche and extraction device have been attached to the mill. The extraction device is used for the reduction of moisture content and off flavours. This combination is designed to perform grinding, mixing and conching of the ingredients simultaneously.

These features result in:

- * No foundations, limited floor space
- * Low energy consumption
- * Low maintenance costs
- * Constant product quality
- * Good particle size distribution
- * Longer shelf life
- * Minimal manpower required
- * End-fineness can be up to 18 microns

The batch capacity of this installation is 500 kg and the process time is about 70 minutes in case crystal sugar is used as an ingredient.

When powdered sugar is used process time can be reduced considerably

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

