

CAO B3000

CHOCOLATE/COMPOUND PROCESSING UNIT

UNIDAD DE PROCESAMIENTO DE CHOCOLATE/COMPUESTO



Technical data

Installed power	81,2 kW
Coldwater consumption	8m ³ /h (15-20 °C)
Weight	6.000 kg
Dimensions	4.300x2.000x3.300 mm

Datos técnicos

Potencia instalada	81,2 kW
Consumo agua fría	8m ³ /h (15-20 °C)
Peso	6.000 kg
Dimensiones	4.300x2.000x3.300 mm

caotech
grinding technology

www.caotech.com



CAO B3000

The attrition ball mill, type **CAO B3000**, is specially designed for the mixing, fine grinding and conching of chocolate, coatings, compounds and bread spreads.

This ball mill is a low speed agitated type, developed for temperature sensitive masses, and 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 volatile acids.

This combination is designed to perform mixing, fine grinding and conching of the ingredients simultaneously. At the end of the process the mass is discharged via a 3-way valve for further processing.

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 55 minutes in cases where crystal sugar is used as an ingredient. When powdered sugar is used, process time can be reduced considerably by approximately 20%.

La instalación tipo **CAO B3000**, ha sido diseñada especialmente para la mezcla, refinación y conchado de chocolate, recubrimientos, sucedáneos y cremas untables.

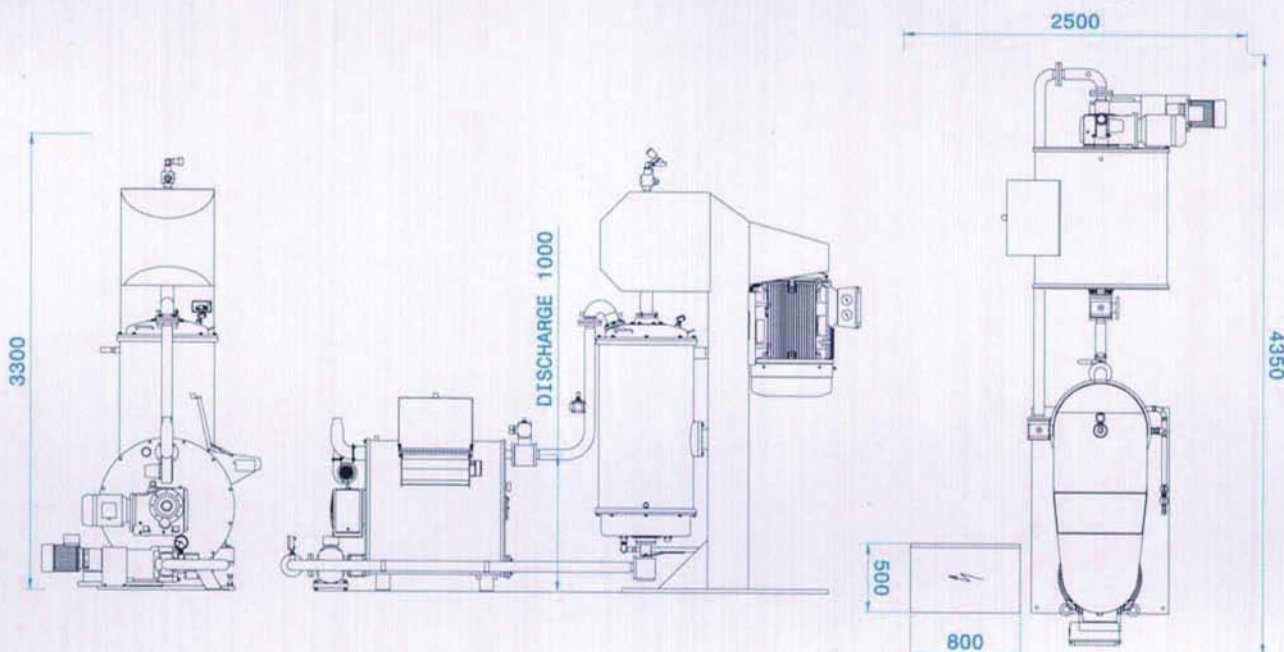
Este molino de bolas es una versión de baja velocidad, diseñado para masas sensibles a la temperatura, posee una configuración única entre el eje para moler, el tanque y los dispositivos de molienda, que da como resultado una óptima aplicación de la eficiencia de molienda. Conectados al molino se encuentran 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 usa para la reducción del contenido de humedad y de los ácidos volátiles.

Esta combinación está diseñada para realizar la mezcla, refinado y conchado de los ingredientes simultáneamente. Al finalizar el proceso la masa se descarga a través de una válvula de 3 vías para su posterior procesamiento.

Estas características conllevan los siguientes resultados:

- No precisa basamento, ocupa reducido espacio
- Consumo bajo de energía
- Bajos costos de mantenimiento
- Calidad constante del producto
- Buena distribución del tamaño de las partículas
- Prolongación de la vida útil
- Reducción de la mano de obra
- Grado de refinación final hasta de 18 micrones

La capacidad por carga de esta instalación es de 500 Kg y el tiempo de proceso es de aproximadamente 55 minutos en caso de utilizar azúcar cristal como ingrediente. Si se usa azúcar en polvo, el tiempo de proceso se reduce considerablemente en aproximadamente 20%.



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 官 官 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

