

WET CONCHE CWC 1000 湿式精炼机型号 CWC 1000

The wet conche type **CWC 1000** is specially designed for conching of chocolate, coatings, compounds and bread spreads at lab scale sizes.

For the wet conching of chocolate and chocolate related masses. This unit will remove volatile acids and moisture from the mass. The viscosity, yield value and moisture content will decrease up to 0.5% and in some cases even to 0.7%. As result the shelf life is increased and saving of cocoa butter can be up to 2 % because of lower viscosity / yield value.

The capacity of the **CWC 1000**, capacity is depending on moisture content and desired flavour of the chocolate mass to be conched.

These features resulting in:

- No foundations, limited floor space.
- Low energy.
- Low maintenance costs.
- Constant product quality.
- Small batches
- Good moisture reduction
- Better yield value
- No experienced manpower required.

湿式精炼机型号 **CWC 1000** 系为纯天然可可脂、代可可脂、披覆浆料、包浆、抹酱等小批量湿式精炼及调味而设计。

使用本机对巧克力或类巧克力料液进行湿式精炼时，可以除去料液中挥发性异味、酸味及水份。可以有效降低料液的黏度、屈服值及水份达 **0.5 %** 某些配方甚至可降低达 **0.7 %**。不但有效延长了成品的保质期，还因为料液黏度、屈服值的下降，更可节省油量约 **2 %**。

湿式精炼机型号 **CWC 1000** 的产量视料液配方中水份的含量，以及目标口味的要求而定。

这些功能提供以下优点：

- 设备不需地基，占地面积小。
- 能源耗极低。
- 维护成本低。
- 产品质量稳定。
- 可以小批量生产。
- 有效降低水份含量。
- 改善流动性及屈服值。
- 不需特别技术人员操作。

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

TECHNICAL DATA 技术参数

Installed power	能源需求：	8.2 仟瓦
Air consumption	空压需求：	~ 50 升/小时
Air pressure	空压规格：	6 - 8 大气压
Cold water consumption	冷却水：	--
Weight	设备重量：	250 公斤
Standard power supply	电源规格：	400 伏 (+/- 10%)，三相，50 周