

1.1 | ШАРОВАЯ МЕЛЬНИЦА ДЛЯ ШОКОЛАДА



- Шаровая мельница для шоколада выполнена из нержавеющей стали марки 304.
- Применение: Шаровая мельница предназначена для тщательного смешивания ингредиентов (сахарная пудра, растительные масла, порошок какао и др.).
- Специальные шарики используемые в шаровой мельнице позволяют измельчить тесто до 22-26 микрон.
- Шаровая мельница снабжена системой обогрева и охлаждения с двойной стенкой, уровень температуры обеспечивается PID контроллером на панели управления PLC.
- Объединенный насос и 3-ходовой выпускной клапан обеспечивает разгрузку и циркуляцию шоколадной массы.
- Валы шаровой мельницы изготовлены из специальной термообработанной стали.
- При помощи специальных валов расположенных по определенным углам обеспечивается тщательное размешивание и перемалывание шоколадной смеси.
- В мельнице имеется мешалка. Движение вверх и вниз крыльев мешалки под углом обеспечивает передвижение шариков вверх и вниз.
- Рекомендуемые размеры шариков для Шаровой Мельницы для шоколада: Ø 4,7; Ø 6,35; Ø 7,90.
- Сфера использования шаровой мельницы для шоколада: Промышленные предприятия по производству шоколада; Средние предприятия по производству шоколада; Малые производители шоколада; Производители бутиков, пшмание, мастерских рахат-лукума, кондитерских изделий и тортов.

Код Оборудования	Объём Ёмкости	Количество стальных шариков	Производительность	Общая Мощность
BMCL 15	20 л.	30 кг	15 кг/ч	3.5 кВт
BMCL 50	50 л.	70 кг	30 кг/ч	5 кВт
BMC 100	100 л.	150 кг	70 кг/ч	10.5 кВт
BMC 300	300 л.	400 кг	200 кг/ч	24 кВт
BMC 500	500 л.	600 кг	300 кг/ч	35 кВт



ТРЕБОВАНИЯ ЭЛЕКТРО ПОДКЛЮЧЕНИЯ

МОЩНОСТЬ ГЛАВНОЙ МАШИНЫ - 3,5 кВт ÷ 50 кВт

НАПРЯЖЕНИЕ

400 В, трифаза, 50 Гц;

PLC, СЕРВОДИГАТЕЛИ, СИСТЕМА ИНВЕРТОРОВ

OMRON

ВЕС

500 ÷ 5000 кг

ЦВЕТ

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

РАЗМЕРЫ

ШИРИНА: 800 - 1500 мм X ДЛИНА: 1000 - 2000 мм X ВЫСОТА:
800 - 2000 мм