

www.mazzettirenato.it



SERBATOI SERIE MAC

➤ ЕМКОСТИ СЕРИИ MAC

MACHINES FOR YOUR DELIGHTS SINCE 1972



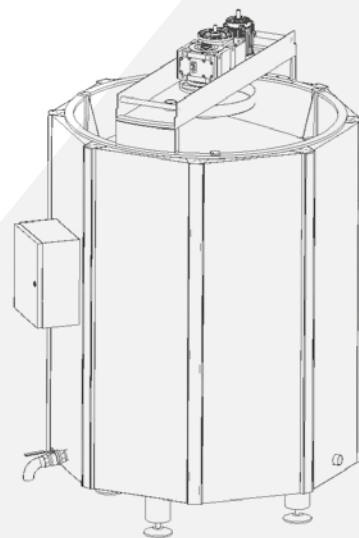
I serbatoi della serie MAC sono stati sviluppati per favorire l'evaporazione dell'umidità, dell'acidità e l'eliminazione di altre sostanze volatili indesiderabili a volte presenti come residui della fermentazione delle fave in alcuni tipi di cacao. Per questo motivo il serbatoio è sostanzialmente fornito di una pompa che permette di ricircolare il cioccolato riversandolo su una superficie riscaldata di forma conica presente nella parte superiore del serbatoio. La forma conica che offre un'ampia superficie di scambio termico e la temperatura controllata alla quale è mantenuto il cono permettono una perfetta evaporazione delle sostanze indesiderate volatili eventualmente presenti nel cioccolato. Disponibili in due formati, da 1500 kg e da 2500 kg di capienza di cioccolato. Il serbatoio è munito di un mescolatore che permette di mantenere in movimento il prodotto in maniera uniforme e di una lama raschia-fondo per evitare l'accumulo di particelle solide sul fondo. Il serbatoio MAC può essere scaricato manualmente, tramite la valvola di scarico, o per mezzo della stessa pompa di ricircolo tramite una valvola a 3 vie.

Резервуары для хранения серии MAC специально разработаны для аэрации жидких продуктов (шоколада, сливок или заменителей), а также для отвода лишней влажности, остаточной ферментации или нежелательных ароматов, которые иногда присутствуют в какао.

Для этого резервуары оснащаются насосами, которые обеспечивают непрерывно циркуляцию продукта, загружая его на конусообразную поверхность, расположенную в верхней части резервуара. Водяная рубашка помогает поддерживать постоянную температуру конусообразной поверхности, а стекающий по ней шоколад имеет значительную площадь контакта с воздухом, что способствует испарению влаги и устранению летучих соединений, дающих резкий привкус.

Предлагается в двух размерах на 1500 кг и 2500 кг шоколада.

Вращающаяся лопастная мешалка внутри резервуара обеспечивает равномерное перемешивание продукта, а донный скребок препятствует образованию отложений. Выгрузка продукта может выполняться вручную через выходной клапан ручного действия либо насосом для рециркуляции продукта.



mazzetti renato macchinesonder.it

SERBATOI SERIE MAC

► ЕМКОСТИ СЕРИИ MAC



Mazzetti Renato Srl
Macchine per
l'industria dolciaria

Via Monte Grappa, 9
20067 - Tribiano (MI) - Italy
Phone: +39 0290631159

Fax +39 029064445

E-mail: info@mazzettirenato.it

Modello Модель	Capacità Производственные мощности (kg/h)	Dimensioni Размер (mm)				Potenza richiesta Потребляемая мощность (kw)
		A	B	C	D	
MAC 5	1500	1450	1750	2050	2550	10
MAC 25	2500	1910	2210	2750	2750	13

Tutte le informazioni e le specifiche tecniche riportate nel presente catalogo sono suscettibili di modifiche. Mazzetti Renato srl si riserva il diritto di apportare alle macchine qualsiasi modifica che possa migliorarne le prestazioni.

Вся информация и спецификации, перечисленные в этом каталоге, могут быть изменены. Mazzetti Renato srl оставляет за собой право внесения изменений в машины, которые могут улучшить их производительность.