

www.mazzettirenato.it



WA-FA

MACHINES FOR YOUR DELIGHTS SINCE 1972





WA-FA

Notre série de raffineuses à billes WAFA est spécifiquement conçue pour la production de n'importe quelle sorte de chocolat, de mélange de chocolat, de crèmes de noisette ou de cacahuètes, etc., à partir de matières premières telles que le sucre, le cacao en poudre, le beurre de cacao ou la graisse végétale de substitution, la pâte à la noisette ou aux cacahuètes, etc... Les ingrédients sont versés à l'intérieur de la trémie de chargement ou dans un pré-mélangeur, pour les plus grands modèles. Une fois le mélange d'ingrédients chargé dans la machine, des billes en alliage spécial, maintenues en mouvement par un arbre de mélange interne conçu à cet effet, broient en continu les particules du mélange et malaxent les solides avec la graisse pour former une crème lisse. Le produit recircule constamment dans la machine, entraîné par une pompe à travers un collecteur pour garantir un processus identique à l'ensemble du lot. La même pompe est utilisée pour décharger le lot et déplacer la crème raffinée vers une cuve de stockage. Variable en fonction du temps de traitement, le degré final de finesse peut atteindre normalement 20-22 microns en une heure avec des ingrédients standards. Équipée d'une unité de régulation de la température de l'eau entrant dans les chemises, la machine fonctionne à l'aide d'un système de chauffage automatique à résistances électriques et d'un échangeur de chaleur à plaques qui sera raccordé à l'alimentation en eau réfrigérée en usine.



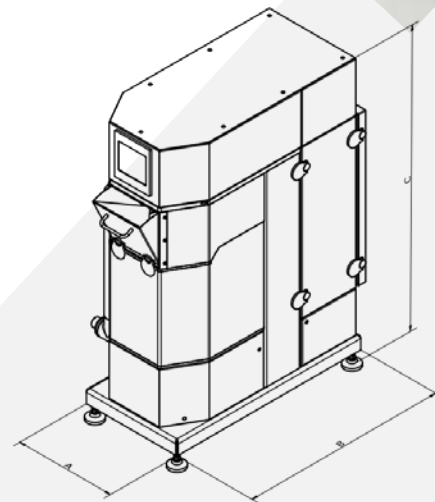
MAZZETTI RENATO

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

As nossas refinadoras de bolas WAFA foram concebidas para produzir chocolate, substitutos e cremes de avelã ou amendoim, a partir de ingredientes básicos como cacau em pó, açúcar, manteiga de cacau ou gorduras substitutivas, pedaços ou pasta de avelã ou de amendoins. Os ingredientes são carregados na tremonha de carga superior ou num pré-misturador em caso de modelos maiores. Quando o carregamento dos ingredientes estiver concluído, as bolas de liga especial, movidas por um eixo rotativo, misturam continuamente os ingredientes, causando a moagem constante das partículas sólidas e a mistura com as gorduras presentes e criando um creme fino e homogêneo. O produto recircula continuamente na máquina graças a uma bomba e a um tubo de recirculação, de modo que toda a massa fique igualmente refinada. A mesma bomba, no final do ciclo, é utilizada para transferir o produto refinado para um possível tanque de armazenamento. O grau final de granulometria varia em função do tempo de refinação, com uma medição em redor dos 20-22 micrones, normalmente alcançável no espaço de uma hora com ingredientes padrão. A máquina está equipada com um controlo de alta precisão da temperatura da água que flui nas camisas do tanque de processo e dos tubos de recirculação, graças a um software que executa a verificação das resistências elétricas de aquecimento e por meio de válvulas e de um permutador de calor ligado à água de refrigeração fornecida pelo cliente.



waafel / ovdzr / makeltwonder.it

Modèle Modelo	Capacité Capacidade Kg/h at 20µ	Dimension Tamanho (mm)			Puissance requisse Potência necessária (kW)	Consomm. d'eau Consumo de água (L/h at 12°C max)
		A	B	C		
WAFA LAB	10	850	750	1100	2	30
WAFA 100	100	1170	1150	1800	14	400
WAFA 200	from 150 to 200	1500	1200	2720	27,5	1500
WAFA 300	from 200 to 400	1750	1575	2875	37,5	3000

Toutes les informations et spécifications techniques figurant dans le présent catalogue sont susceptibles de modifications. Mazzetti Renato srl se réserve le droit d'apporter des modifications aux machines qui pourraient améliorer leurs performances.

Todas as informações e especificações técnicas listadas no presente catálogo são suscetíveis de modificações. A Mazzetti Renato srl reserva-se o direito de efetuar quaisquer modificações nas máquinas que possam melhorar o seu rendimento.