

www.mazzettirenato.it



# WA-FA

MACHINES FOR YOUR DELIGHTS SINCE 1972

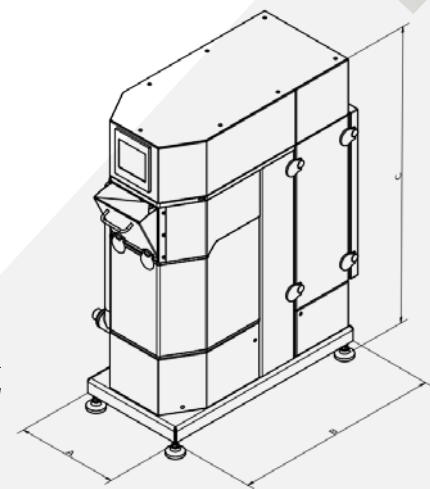


## WA-FA

Le nostre raffinatrici a sfere WAFA sono progettate per produrre cioccolato, surrogato e creme di nocchie o arachidi, partendo da ingredienti base come cacao in polvere, zucchero, burro di cacao o grassi sostitutivi, granello o pasta di nocchie o arachidi. Gli ingredienti sono caricati nella tramoggia di carico superiore o in un premixer nel caso dei modelli più grandi. Quando la carica ingredienti è completa, le sfere in lega speciale, messe in movimento da uno albero rotante, mescolano continuamente sfere ed ingredienti provocando la continua molitura delle particelle solide e il mescolamento con i grassi presenti creando una crema fine ed omogenea. Il prodotto è ricircolato in continuo nella macchina grazie ad una pompa ed un tubo di ricircolo in modo che tutta la massa sia equamente raffinata. La stessa pompa, a fine ciclo, è utilizzata per il trasferimento del prodotto raffinato ad un eventuale serbatoio di stoccaggio. Il grado finale di granulometria varia a seconda del tempo di raffinazione, con una misura intorno ai 20-22 micron normalmente raggiungibili in un'ora con ingredienti standard.

La macchina è dotata di un accurato controllo della temperatura dell'acqua che scorre nelle camicie della vasca di processo e dei tubi di ricircolo, controllo effettuato grazie ad un software che controlla resistenze elettriche per il riscaldamento e per mezzo di valvole ed uno scambiatore di calore connesso ad acqua di raffreddamento fornita dal cliente.

Шаровые мельницы серии WAFA специально спроектированы для производства всех видов шоколада, шоколадных смесей, орехового или арахисового крема и т.д., начиная с загрузки сырья (сахара, какао-порошка, какао-масла или его заменителя на основе растительных жиров, ореховой или арахисовой пасты и т.д.). Ингредиенты помещаются в загрузочный бункер или в установку для предварительного перемешивания (для более крупных моделей). После того, как смесь из ингредиентов будет загружена в машину, выполненные из особого сплава сферы, приводимые в движение специально спроектированным встроенным валом, начинают дробить ингредиенты, непрерывно измельчая и перемешивая твердые частицы с жиром, в результате чего образуется мягкая кремообразная масса. Насос обеспечивает постоянную циркуляцию продукта внутри машины, чтобы процесс обработки был одинаковым для всей партии. Этот же насос используется для выгрузки партии продукта и перемещения рафинированной кремообразной массы в емкость для хранения. Тонкость помола зависит от времени обработки. Например, помол в 20–22 микрон со стандартными ингредиентами, как правило, достигается в течение часа. Машина оснащена системой регулирования температуры воды, поступающей в рубашки, автоматической системой подогрева посредством электронагревателей и пластинчатым теплообменником, подключаемым к заводской системе подачи охлажденной воды.



mazzetti renato mazzettiwonder.it

Modello Модель	Capacità Производственные мощности Kg/h at 20μ	Dimensioni Размер (mm)			Potenza richiesta Потребляемая мощность (kW)	Consumo d'acqua Расход воды (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



**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

Tutte le informazioni e le specifiche tecniche riportate in questo 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.

**MAZZETTI RENATO**