

1.1 | ÇİKOLATA BİLYALI DEĞİRMEN



- Çikolata Bilyalı Değirmeni 304 kalite, paslanmaz çelik malzemeden üretilmektedir.
- Çikolata Bilyalı Değirmeni çikolata hammaddelerini (pudra şekeri , bitkisel yağ ve toz kakao vb.) karıştırmak ve inceltmek için kullanılır.
- Çikolata Bilyalı Değirmeninde çikolata hamurunu 22-26 mikrona kadar öğütecek özel bilyalar kullanılır.
- Çikolata Bilyalı Değirmeni makine çift cidarlı ısıtma - soğutma sistemi ve PLC kontrolle sıcaklık seviyesi PID kontrol ile sağlanır.
- Birleştirilmiş Çikolata pompası ve 3 yollu vana ile çikolata kütle deşarj ve sirkülasyonu ile mümkündür.
- Bilyalı Değirmenin kolları özel ısı görmüş çelikten yapılıdır.
- Özel açılı şaftlar yardımı ile karışım sağlanırken çikolatanın incilmesi sağlanır.
- Çikolata Bilyalı Değirmeni içinde karıştırıcı kanatlar ve topun aşağı yukarı hareketi bu özel açı ile sağlanır ve bu sayede bilyalar aşağı yukarı hareket eder.
- Çikolata Bilyalı Değirmeni içinde Kullanılan bilya çapları: Ø4, 7, Ø6,35; Ø7,90.
- Çikolata Bilyalı Değirmeni sanayi çikolata üretim tesisleri, orta büyüklükteki çikolata gıda imalathaneleri, butik işletmeler, pişmaniye, lokum imalathaneleri ve pastaneler için uygundur.

MAKİNE KODU	TANK KAPASİTESİ	ÇELİK BİLYA KAPASİTESİ	ÜRETİM KAPASİTESİ	TOPLAM GÜÇ
BMCL 15	20 Lt.	30 Kg.	15 Kg/Saat	3.5 Kw.
BMCL 50	50 Lt.	70 Kg.	30 Kg/Saat	5 Kw.
BMC 100	100 Lt.	150 Kg.	70 Kg/Saat	10.5 Kw.
BMC 300	300 Lt.	400 Kg.	200 Kg/Saat	24 Kw.
BMC 500	500 Lt.	600 Kg.	300 Kg/Saat	35 Kw.



ELEKTRİKSEL GÜÇ GEREKSİNİMİ	ANA MAKİNEİNİN GÜCÜ - 3,5 Kw ÷ 50 Kw
ELEKTRİK DONANIMI	400 V , 3 FAZ, 50 Hertz;
PLC,SERVO MOTOR, İNVERTÖR SİSTEMİ	OMRON SERİSİ
AĞIRLIK	500 ÷ 5000 KG
RENK	PASLANMAZ ÇELİK
MAKİNE BOYUTLARI GEREKSİNİMİ	Genişlik: 800 ÷ 1500 mm x Uzunluk: 1000 ÷ 2000 mm x Yükseklik: 800 ÷ 2000 mm