

Sfera ONE



Lleva tu producción al siguiente nivel en volumen, sin perder la calidad de la artesanía.

Sfera One es un molino de bolas para la producción de chocolate, pastas y rellenos. Su proceso de refinación, realizado mediante la colisión de bolas de acero, es considerablemente más rápido que el proceso de refinación llevado a cabo en melangers.

Fabricado íntegramente en acero inoxidable 304, el Sfera One es perfecto para dar el siguiente salto en su producción.



Lleva tu producción al siguiente nivel en volumen,

Las esferas utilizadas en Sphere One son extremadamente duraderas. El material utilizado para su producción no supone ningún riesgo de contaminación para el producto.

Su material sólido nos permite realizar el refinado con una calidad inigualable, sin oxidación ni daños en las esferas que estarán en fricción durante todo el proceso de refinación.

Además, la máquina está equipada con un filtro magnético, que sirve para filtrar cualquier posible residuo metálico durante el proceso de refinamiento.

La tecnología utilizada en Sphere One y sus esferas nos permite refinar pastas y chocolates a un tamaño de grano inferior a 20 micras en 2-3 horas. Un proceso que un melanger tomaría más de 36 horas.

El Sfera One también cuenta con un sistema de refrigeración y calentamiento de gas frío, así como múltiples sensores internos que aseguran el control de la temperatura de refinado de la masa según su receta.

Tecnología de última generación que facilita tu día a día

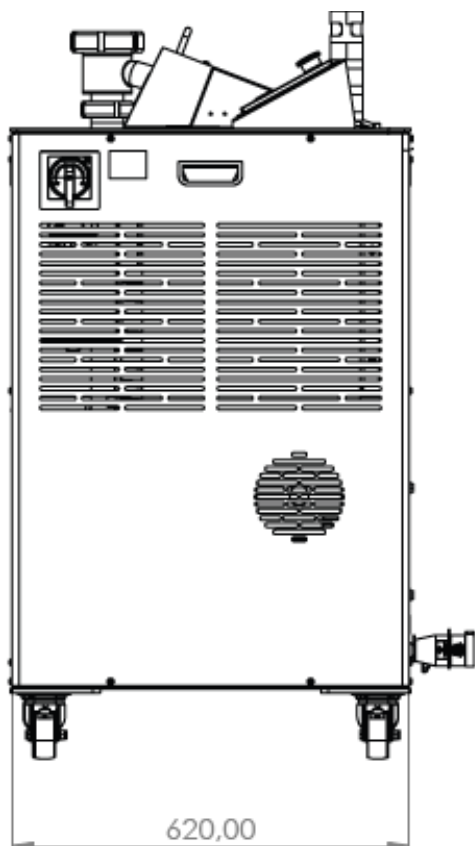
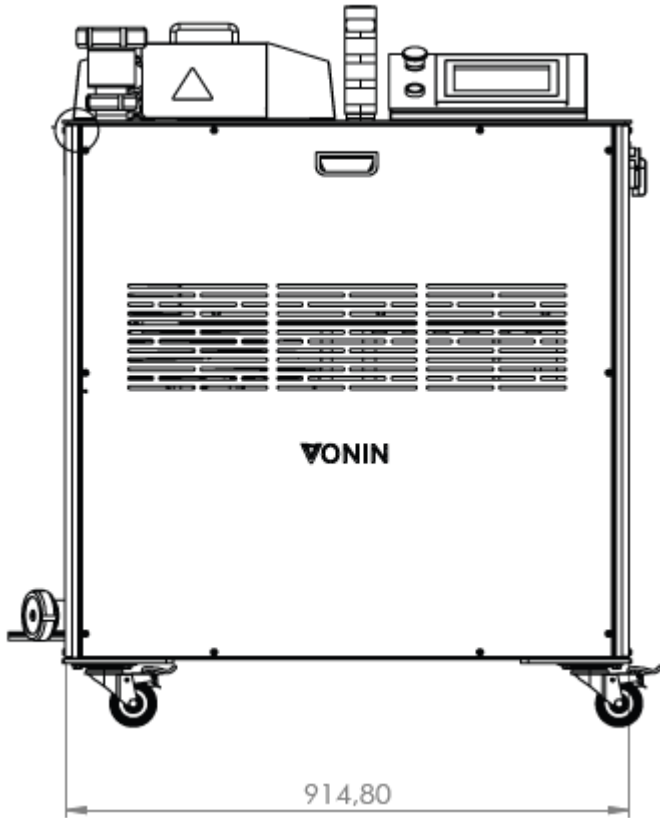


Equipada con una pantalla táctil de 7 pulgadas, la HMI Sfera One controla todos los parámetros de producción de la máquina de forma extremadamente sencilla y sencilla.

Su interfaz altamente optimizada le permite realizar una transición rápida entre pantallas y acceder a los controles de producción con unos pocos toques en la pantalla, pensando en interacciones más rápidas.

Además, el intenso brillo de la pantalla y su inclinación proporcionan una excelente legibilidad incluso en entornos con iluminación intensa, como es el caso de la mayoría de las cocinas.

Ficha Técnica



Capacidad de tratamiento

Hasta 25 kg de producto por lote

Piezas de contacto, marco, panel y bandeja de depósito

INOX 304

Esferas en
Acero al cromo de alta dureza

Necesita compresor de aire

El SferaOne debe estar conectado a un compresor de aire (mín. 200L).

Capacidad operativa mínima recomendada
15kg

Refina las partículas inferiores
<20um (micras) en 2-3 horas

Tensión
220V Trifásico o 380V Trifásico

Peso neto (máquina vacía)
200Kg

Motorización (Motor + Reductor)
Bonfiglioli

Características adicionales:

- Tubo interno de recirculación de masa que se puede inclinar fácilmente para extraer la masa del molino a una criba vibratoria, cuchara homogeneizadora o contenedor
- Sistema interno de enfriamiento de gas frío incorporado, que permite controlar las temperaturas de la masa durante el refinado
- Trabaja con masas (cacao o semillas oleaginosas) pre-refinadas a al menos 200-300 micras.
- La máquina tiene una bandera de parada de la máquina
- El sistema de SferaOne es capaz de señalar el momento de inserción de los ingredientes según su receta.