

**IB «nibs»**

# LAVORAZIONE FAVE DI CACAO

## **PRINCIPALI CARATTERISTICHE E VANTAGGI**

- ✓ Versatile: tostatura + raffreddamento e pelatura + produzione granella + vagliatura
- ✓ lavorazione a batch
- ✓ tostatura uniforme (in termini di colore, consistenza e gusto) grazie al controllo e alla stabilità della temperatura
- ✓ Alta resa in termini produzione granella: basso quantitativo di residui di pelle nei nibs
- ✓ Compatta, solida e affidabile
- ✓ Facile da usare
- ✓ Di facile pulizia e manutenzione
- ✓ Senza carburanti, fiamme o bruciatori
- ✓ Di facile e rapida installazione
- ✓ Specifico da laboratorio e per piccole produzioni



## CARATTERISTICHE TECNICHE

- ✓ Struttura in acciaio inox AISI 304
- ✓ Tostatura a raggi infrarossi con apposite lampade in ceramica ad elevata efficienza
- ✓ Gruppo di raffreddamento/pelatura all'uscita del forno
- ✓ Granellatura precisa con regolazione manuale dei rulli di taglio
- ✓ Vibrovagli multistadio per una classificazione rapida e precisa del prodotto
- ✓ Ventola di aspirazione per pelli e piccoli particolari

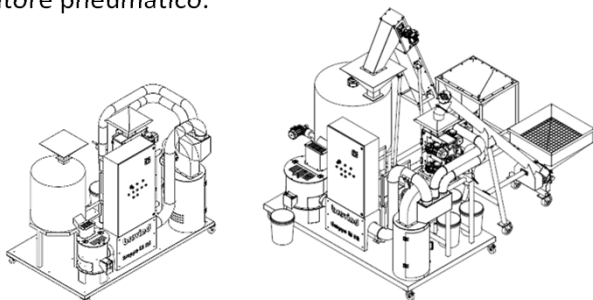
## PERFETTO PER

- ✓ Fave di cacao
- ✓ Nocchie
- ✓ Mandorle
- ✓ Arachidi
- ✓ Pistacchi
- ✓ ...



## DESCRIZIONE E FUNZIONAMENTO

Ogni gruppo di lavorazione nibs <IB> si presenta come un'unità assemblata e compatta, composta da un forno a batch a raggi infrarossi <RI>, un gruppo di raffreddamento/pelatura, una granellatrice a rulli <GMR>, un sistema di vagliatura ed un sistema centralizzato di aspirazione con separatore pneumatico per la raccolta di pulviscolo e pelli. Ogni linea appartenente alla famiglia Brovind <IB "nibs"> è appositamente progettata per la trasformazione delle fave di cacao e frutta secca. Le linee <IB "nibs"> sono specifiche per la lavorazione di prodotti allo stato naturale, mentre non sono adatte alla trasformazione di articoli salati o aromatizzati. I frutti vengono alimentati in quantità pari al batch, all'interno della tramoggia del forno. Su linee più grandi (IB/100 and IB/200) un'apposita tramoggia con annesso elevatore a nastro provvedono ad alimentare il forno. Dopo la tostatura, il prodotto viene scaricato direttamente nel raffreddatore/pelatore, che è posizionato alla fine del gruppo di tostatura. Il raffreddamento avviene in tempi rapidi grazie al flusso di aria ambiente che permette anche la separazione di piccoli frammenti e, con prodotti idonei, il distacco della pelle dal frutto; infatti il gruppo è direttamente collegato ad un sistema di aspirazione completo di ventola. Successivamente il prodotto viene frantumato mediante apposta granellatrice a rulli. A seconda del dimensionamento della linea, il prodotto viene introdotto manualmente o mediante tramoggia di ricevimento con coclea. Grazie ad un'impostazione manuale micrometrica, è possibile regolare la distanza tra i rulli sagomati e quindi variare la granulometria del prodotto in lavorazione. L'ultimo stadio della linea è costituito dalla vagliatura, posta direttamente sotto la granellatrice, che permette di classificare il prodotto in 3 dimensioni ossia: piccolo, medio e grande. Di qui il prodotto è destinato a successive lavorazioni e alla rimozione della maggiore parte delle pelli mediante apposita aspirazione. Attraverso il quadro elettrico della linea, l'operatore può impostare a sua discrezione i parametri relativi alla temperatura e al tempo di tostatura, come pure le funzioni start/stop dei miscelatori del prodotto, sia nel forno che nel raffreddatore/pelatore, ed il flusso di aria del separatore pneumatico.



DATI TECNICI	IB/25 «nibs»	IB/50 «nibs»	IB/100 «nibs»	IB/200 «nibs»
CAPACITA' DI LAVORAZIONE	15÷25kg/h (n.2÷3 batch/h da 7÷8kg cad.)	40÷50kg/h (n.2÷3 batch/h da 18÷22kg cad.)	80÷100kg/h (n.2 batch/h da 40÷50kg cad.)	160÷200kg/h (n.2 batch/h da 80÷100kg cad.)
ALIMENTAZIONE	3ph – 50Hz – 400V			
POTENZA ELETTRICA INSTALLATA	14,0kW	17kW		
DIMENSIONI (L x L x H - mm)	2.800 x 1.600 x 2.000	3.300 x 3.800 x 3.100		

*I dati forniti sono indicativi e possono variare a seconda dei parametri di processo. Le specifiche tecniche possono subire variazioni senza preavviso. Brovind si riserva il diritto di effettuare ogni modifica migliorativa in termini di estetica, efficienza e sicurezza.*

