



Schwinghebelconche für Schokoladenmassen, Typ 403 N

Die Maschine besitzt 4 doppelwandige Tröge, die für Beheizung mit Warmwasser eingerichtet sind.

In jedem Trög pendelt eine Granitwalze und ein Satz federnder Abstreicher. Leicht zu reinigende Fangbleche verhindern das Austreten von Schokoladenmasse an den Öffnungen für die Schubstangen.

Der Antrieb erfolgt mittels Elektromotor

über Keilriemen und eine von beiden Maschinenseiten schaltbare Reibscheibenkupplung auf ein Getriebe, dessen palloid- bzw. schrägverzahnte Räder im Ölbad laufen.

Zum Abführen der feuchten, aromaschädigenden Atmosphäre dient eine Entlüftungseinrichtung, bestehend aus zwei Sauglüftern mit Anschlußrohren.

Für das Beschicken besitzt jeder Trög eine

verschießbare Öffnung von 1000x450 mm. Die Verschlüsse verbleiben in jeder Stellung und reinigen ihre Innenseite beim Öffnen selbsttätig. Jeder Trög ist ferner mit Bodenventil und Pumpleitung ausgestattet. Das Entleeren erfolgt durch je eine Drehkolbenpumpe für zwei Tröge. Die Maschine ist rundum bis zur Einschütthöhe doppelwandig isoliert und verkleidet.

Technische Daten

Typ	Fassungsvermögen kg	Einschütthöhe mm	Maße der Conche			Masse netto kg	Anschlußwert ¹⁾ kW	Bezeichnung nach TGL
			Länge mm	Breite mm	Höhe mm			
403 N	4 x 1000	1160	4700	2500	2360	9600	20–30	Schwinghebelconche 4, TGL 47–323

¹⁾ Der tatsächliche Anschlußwert hängt von der Rezeptur des Conchiergutes ab und fällt im Verlauf des Conchierprozesses.