

Linha de Refino SferaConcha

Eleve a produção em volume, sem perder a qualidade artesanal.

Do nibs ao produto acabado em menos de 3 m²: uma linha integrada que une o moinho de esferas SferaOne, a concha VertiConcha 200 e a peneira ChocoMesh para produzir de 2 a 4 toneladas por mês de chocolates, cremes ou pastas de oleaginosas — com refino abaixo de 20 micras.

2–4 t/mês

CHOCOLATES, CREMES E PASTAS

< 20 micras

REFINO

3 m²

ÁREA DA LINHA

100–200 kg/dia

PRODUÇÃO

O que torna a Linha de Refino SferaConcha diferente

SferaOne: refino abaixo de 20 micras em 2–3 horas

O coração da linha refina por colisão de esferas de aço cromado de alta dureza — sem oxidação nem risco de contaminação — com filtro magnético contra resíduos metálicos, recirculação interna de massa e refrigeração a gás frio com sensores que controlam a temperatura durante todo o refino.

VertiConcha 200: seu chocolate nunca mais será o mesmo

Conchagem de até 200 kg por batelada com circulação de ar quente para reduzir a umidade e remover o ácido acético formado na fermentação das amêndoas — texturas mais aveludadas, shelf-life estável e sabor incomparável, com todos os parâmetros de aroma sob controle.

Cisalhamento que reduz o custo da fórmula

O dispositivo de cisalhamento da VertiConcha reduz a viscosidade do chocolate por emulsificação mecânica: massas mais fluidas e aveludadas com menos manteiga de cacau adicionada — economia direta na formulação final.

ChocoMesh: nada passa sem estar no ponto

A peneira vibratória filtra partículas maiores não refinadas na saída do moinho, garantindo granulometria uniforme — com filtros intercambiáveis para diferentes produtos e adaptação a baldes de 10 a 20 kg.

Integração nativa, operação simples

SferaOne, VertiConcha e ChocoMesh foram projetadas para trabalhar juntas — da massa de cacau ao chocolate acabado sem adaptações, com controle por telas touchscreen de 7" e receitas que sinalizam o momento de inserir cada ingrediente.

Menos de 3 m² para 2–4 toneladas por mês

A linha entrega até 200 kg de chocolate pronto a cada 2–3 dias de operação, instalada em menos de 3 m² — potência industrial que cabe no espaço de um ateliê.

Características

- Produção de 100 a 200 kg de chocolate nobre por dia
- Refino < 20 micras em 2–3 h (SferaOne, 25–50 kg/batelada)
- Conchagem de 12 a 18 h (VertiConcha 200, até 200 kg/batelada)
- Estruturas e partes de contato em aço inox 304
- Filtro magnético no refino e peneira vibratória na saída
- Controle de receitas por IHM touchscreen de 7"
- Linha completa instalada em menos de 3 m²
-

Preparada para bomba de transporte e tanque pulmão (TD-V sugerido)

- Utilidades: compressor de ar (mín. 250 L) e chiller de 3.000 kcal — não inclusos

Ficha técnica

Produção	100 a 200 kg por dia
Granulometria	Abaixo de 20 micras (2–3 h)
Núcleo	Moinho de esferas SferaOne
Material	Aço inox 304
Conchagem	12 a 18 h por batelada (até 200 kg)
Área da linha	Menos de 3 m ²
Tensão	220 V ou 380 V trifásica
Utilidades	Compressor de ar (mín. 250 L) e chiller 3.000 kcal — não inclusos