

Verticoncha 200

Mais fluidez com menos manteiga de cacau.

A VertiConcha 200 desenvolve sabor, aroma e fluidez do seu chocolate. Seu dispositivo de cisalhamento reduz a viscosidade por emulsificação mecânica — permitindo chocolates mais fluidos com menos manteiga de cacau adicionada.

**200 kg**

CAPACIDADE

12–18 h

CONCHAGEM

Inox 304

MATERIAL

O que torna a Verticoncha 200 diferente

Cisalhamento que emulsiona

A redução da viscosidade por emulsificação melhora a fluidez sem precisar de tanta manteiga de cacau — economia direta no seu custo de produção.

Oxigenação por ar quente

O sistema de ar quente reduz a umidade e a acidez da massa durante a conchagem, refinando o perfil de sabor do chocolate.

Características

- Capacidade de até 200 kg por batelada
- Conchagem de 12 a 18 horas
- Sistema de recirculação de massa
- 3 motores independentes
- Controle de receitas por touchscreen

Ficha técnica

Capacidade	Até 200 kg por batelada
Capacidade mínima	100 kg
Conchagem	12 a 18 horas por batelada

Material	Aço inox 304
Tensão	220V / 380V trifásica
Peso líquido	350 kg
Sistema	Recirculação de massa, 3 motores, controle por touchscreen