

NEXT GENERATION
MACINTYRE REFINER/CONCHE
RC45 - RC5000Di - procesamiento inteligente

TIEMPOS DE CICLO REDUCIDOS Y CONSUMO DE ENERGÍA

PRODUCIR MÁS POR MENOS



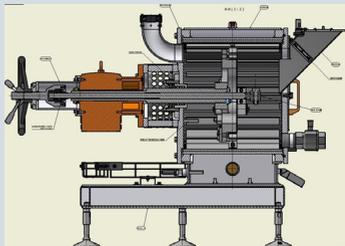
CHOCOLATE PURO, COMPUESTO, COBERTURA
UNTABLES Y CREMAS
PASTAS DE NUECES Y SEMILLAS
Y OTRAS MASAS A BASE DE GRASA
REPROCESO DE GALLETAS, PRODUCTOS DE CHOCOLATE, LENTEJAS



MACINTYRE
CHOCOLATE SYSTEMS

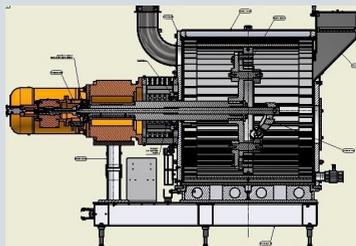
PROBAT GROUP

RC45 - 45KG CAPACIDAD DE LOTE “NEXT GENERATION” MACINTYRE CHOCOLATE REFINER/CONCHE



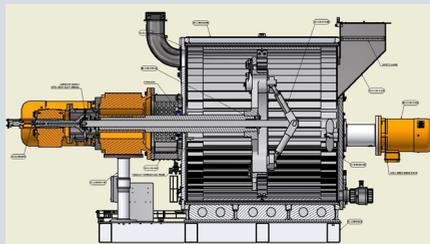
Máquina Capacidad (kg)	Motor de accionamiento principal (kw)	Eléctrico Inmersión (kw)	Larga (mm)	Ancho (mm)	Altura (mm)	Peso neto (kg)
RC45	1.5	1-3	1382	1068	1488	846

RC500i - 500KG CAPACIDAD DE LOTE “NEXT GENERATION” MACINTYRE CHOCOLATE REFINER/CONCHE



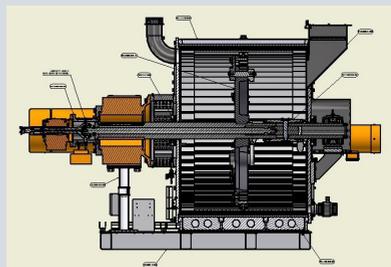
Máquina Capacidad (kg)	Motor de accionamiento principal (kw)	Energía asistido Motor (kw)	Eléctrico Inmersión (kw)	Larga (mm)	Ancho (mm)	Altura (mm)	Peso neto (kg)
RC500i	15	0.12	2-3	2408	1086	1665	2750

RC1250i - 1250KG CAPACIDAD DE LOTE “NEXT GENERATION” MACINTYRE CHOCOLATE REFINER/CONCHE



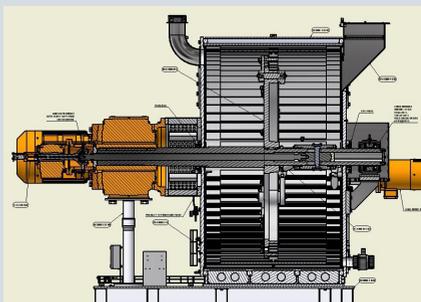
Máquina Capacidad (kg)	Motor de accionamiento principal (kw)	Energía asistido Motor (kw)	Accesorio de corte (kw)	Eléctrico Inmersión (kw)	Larga (mm)	Ancho (mm)	Altura (mm)	Peso neto (kg)
RC1250i	22	0.55	4	2-3	3284	1332	1767	4750

RC2000i - 2000KG CAPACIDAD DE LOTE “NEXT GENERATION” MACINTYRE CHOCOLATE REFINER/CONCHE



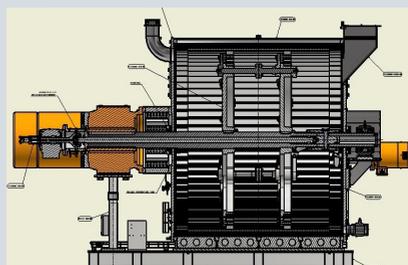
Máquina Capacidad (kg)	Motor de accionamiento principal (kw)	Energía asistido Motor (kw)	Accesorio de corte (kw)	Eléctrico Inmersión (kw)	Larga (mm)	Ancho (mm)	Altura (mm)	Peso neto (kg)
RC2000i	37	0.55	4	2-3	3375	1703	2129	6500

RC3000i - 3000KG CAPACIDAD DE LOTE “NEXT GENERATION” MACINTYRE CHOCOLATE REFINER/CONCHE



Máquina Capacidad (kg)	Motor de accionamiento principal (kw)	Energía asistido Motor (kw)	Accesorio de corte (kw)	Eléctrico Inmersión (kw)	Larga (mm)	Ancho (mm)	Altura (mm)	Peso neto (kg)
RC3000i	55	0.55	4	2-3	3548	2033	2464	8200

RC3000Di / RC5000Di - 3000KG / 5000KG CAPACIDAD DE LOTE “NEXT GENERATION” DUPLEX MACINTYRE CHOCOLATE REFINER/CONCHE

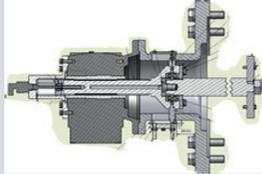


Máquina Capacidad (kg)	Motor de accionamiento principal (kw)	Energía asistido Motor (kw)	Accesorio de corte (kw)	Eléctrico Inmersión (kw)	Larga (mm)	Ancho (mm)	Altura (mm)	Peso neto (kg)
RC3000Di	55	0.55	4	2-3	4157	1703	2139	9200
RC5000Di	75	0.55	4	4-3	4218	2033	2464	11,300

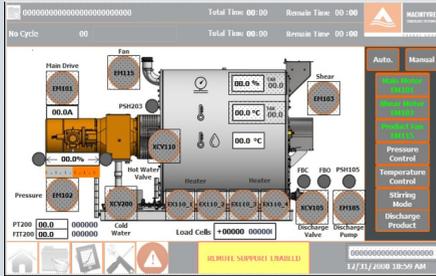
“NEXT GENERATION” - RC500i - RC5000Di CARACTERISTICAS DEL MODELO



Sello de chocolate de aire presurizado para una solución sin fugas al final de la caja de cambios. Sin prensaestopas.



Transductor lineal “sin contacto” para monitorear la posición de sistema de presión, creando una escala de presión virtual visible en la HMI.



Nuevo software de PLC con HMI mejorado para permitir un sistema fácil de usar, incorporando:

- Programación de recetas de varios pasos (que permite un conjunto de procesos específicos del producto parámetros a almacenar en el PLC)
- Un conjunto completo de funciones de control y monitoreo, incluido el mantenimiento alertas, monitoreo de energía, almacenamiento y descarga de datos de ejecución reales para la trazabilidad de la producción.



Tubos de entrada de líquido y ventilación de 150 mm ventilador en el lado de la caja de cambios, reemplaza al anterior tolva suministrada.



Acero inoxidable
tolva de alimentación



Trampilla de inspección para observación y mantenimiento básico.



Beneficios

- Sistema rentable para la producción de masas a base de grasa que incluyen chocolate compuesto, puro y cobertura Asistencia para el desarrollo de recetas disponible que incorpora pruebas de laboratorio
- Requiere el mínimo espacio en el piso ya que este sistema universal realiza la función de un ingenio azucarero, molino de cacao, premezclador, refinador y concha, todo en una sola máquina (la no necesidad de azúcar molida reduce la necesidad de grasas / manteca de cacao adicionales)
- Bajo consumo de energía
- Fácil de operar, requisitos mínimos de mano de obra
- Contenido de humedad alcanzable tan bajo como 0.3%
- Recuento bajo de metales (aproximadamente 15 partes añadidas por millón, (hierro) 2 partes añadidas por millón (manganeso)
- Se pueden manejar contenidos de grasa de 24% a 60%
- No se requiere una dosis inicial de lecitina para la mayoría de las recetas estándar

De la Concha Refinadora MacIntyre de próxima generación incorpora :

- Conjunto de motorreductor de bajo consumo - para girar el conjunto de refinado
- Conjunto de motorreductor de presión de refinado: para variar la presión de refinado
- Calentadores eléctricos de inmersión, controlados por sonda PT100, 4-20 mA, dentro del sistema de agua de las camisas
- Ventilador de extracción eléctrico, que proporciona un flujo de aire cruzado del refinador a través de la ventilación de la tolva, para reducir los volátiles, la acidez y la humedad
- Control de temperatura del producto mediante sonda PT100, 4-20 mA
- Electroválvula de entrada de agua enfriada, 1" BSP, 24V DC, controlada por sonda de temperatura del producto
- Carga de polvos a través de tolva de máquina
- Dos tubos de alimentación para materiales líquidos en el extremo de la caja de engranajes de la máquina, bridas DN50
- Sello de producto mecánico de grado alimenticio de bajo mantenimiento para el eje giratorio en el extremo de la caja de engranajes y el extremo de entrega usando una presión de aire constante de 0,9 bar
- Cubiertas de acceso protegidas de seguridad para fines de mantenimiento
- Módulo de acceso remoto EWON - diagnóstico / actualización de software
- Conexión de cliente disponible a través de: LAN. WIFI, conectividad de red 3G/4G disponible bajo petición
- Accesorio de cizalla ahora instalado de serie en los modelos con capacidad de lote de 1250 kg a 5000 kg

Sistema de control - Siemens -

- Interfaz de operador mediante pantalla táctil a color de 10" para configuración, control de procesos y diagnóstico de máquinas
- Control de par y consumo de energía, interruptor de presión de agua, sensor de flujo de agua y interruptor de presión de aire
- NOTA: como estándar, el paquete de PLC es solo para el control de la funcionalidad de la Concha Refinadora
- Protocolo Siemens Profinet: módulo de comunicación con ethernet único para conectarse a una red externa.
- Si existe un requisito para integrar a la planta del cliente, se requerirá información y especificaciones adicionales para crear un software personalizado a un costo adicional.
- Cable estándar de 10 m suministrado desde cada dispositivo para conectar al panel de control
- Debido a la diferente posición de los diversos dispositivos en la máquina, la longitud del cable disponible para enrutar en la fábrica del cliente será menor, dependiendo de la posición y orientación de la máquina.

NOTA: Lwa = 100 dB según el entorno de instalación

Extras opcionales: - Tira antivibración: reduce la vibración y, por lo tanto, el ruido transmitido.

Integración en sistemas SCADA e interconexión con equipos existentes en el sitio
(disponible a través de la gama Refiner PLUS)



PROBAT GROUP

Requisitos del servicio

- Idealmente, se requiere un espacio libre mínimo de 2,5 metros en el extremo de entrega, 1,5 metros en el extremo de la caja de cambios y 1 metro en los lados del equipo. El área debe estar adecuadamente ventilada para evitar el sobrecalentamiento de los motores y cajas de engranajes.
- La máquina se instala mejor sobre un piso de cimentación de hormigón armado plano, con un espesor mínimo de 230 mm (9") de 30 Concreto grado Newton. No es necesario atornillar la máquina al suelo
- Es aconsejable montar la máquina sobre almohadillas antivibración
- El panel de control es una unidad independiente, pero debe ubicarse de modo que los operadores puedan observar y monitorear el equipo en funcionamiento.
- También se debe considerar la provisión de servicio hacia y desde la máquina y los suministros eléctricos deben llevarse al equipo utilizando bandejas de cables o canaletas.
- Se requiere suministro eléctrico trifásico
- Las líneas de alimentación y retorno de agua deberán conectarse a la máquina para proporcionar refrigeración.
- Suministro de aire continuo de 0,9 bar al sello de chocolate de aire a presión

Máquina Capacidad (kg)	Cilindrada (Litros)	Consumo (Litros por Hora)	Capacidad de refrigeración por agua (kW)
RC45	13	100 - 140	2.9
RC500i	126	750 - 1000	16.6
RC1250i	265	1200 - 1500	27.2
RC2000i	335	1800 - 2000	34.8
RC3000i	392	2600 - 2800	42.4
RC3000Di	515	2800 - 3000	53.1
RC5000Di	608	4050 - 4250	65.5

Los valores varían son solo orientativos. Consulte TS-0002 para obtener información completa

Temperatura ambiente	25°C
Temperatura del agua de refrigeración	12 - 16°C
Presión máxima	1.5 bar (21.5 psi)

Tiempos de ciclo

- Los tiempos de ciclo dependen de la receta, la calidad de las materias primas, la finura requerida y el modelo de Concha Refinadora que se utiliza. Comuníquese con la oficina de ventas para obtener una estimación del tiempo de ciclo

NEXT GENERATION
MACINTYRE REFINER/CONCHE
RC45 - RC500Di - procesamiento inteligente

COMPATIBLE CON LA INDUSTRIA 4.0!

PERFECTO PARA RECICLAR
REELABORACIÓN DEL PRODUCTO



**Servicio de desarrollo de productos
y pruebas disponibles en
RC45 y RC500i con Chocoscopio**

