Pomati®
CHOCOLATE TECHNOLOGY

Mulino - рафинер с шаровой мельницей

Интеллектуальное руководство по эксплуатации и производству

Mulino Pomati задумана и предназначена для производства различных видов спредов, паст из сухофруктов, пралине, начинок для шоколада и снеков, шоколада и безводных заменителей различных видов.

Все продукты шаровой мельницы должны быть безводными, с влажностью каждого ингредиента менее 0,7%

В целом процесс работы включает 4 этапа:

1. Введение жиров
2.Введение сухофруктов
3.Введение порошков/сахаров
4.Рафинирование до желаемого размера частиц

1. Введение жиров
На первом этапе производства с помощью шаровой мельницы создается среда, богатая жирами, чтобы иметь хорошо смазанную систему, пригодную для последующего введения сахаристых и инертных компонентов. Поэтому, каким бы ни был рецепт, в первую очередь добавляются жиры: масло, масло какао, кокосовый жир, пальмовое масло и т.д.
2. Введение сухофруктов
Второй этап производства с использованием шаровой мельницы предполагает введение сухофруктов, если это предусмотрено рецептурой. Сухофрукты, которые необходимо ввести в мельницу, нельзя вводить целиком, так как они не входят в состав сфер, их необходимо измельчить в зерна (минимальный размер 3-4 мм), в порошок или пасту. Внесение сухофруктов и, как следствие, выделение масел благоприятствует фазе
3. Введение порошков/сахаров
На третьем этапе производства в шаровую мельницу вводятся порошки/сахара в 3-4 последовательных этапа, примерно через 10 минут, если на этапе 2 вводились зерна, через 2 минуты, если на этапе 2 вводилась сухая фруктовая паста. Совет: смешивайте порошки перед добавлением в процесс обработки, например, смешивание сахарного песка с какао и сухим молоком предотвращает образование комков в мельнице.
4. Рафинирование
После ввода всех компонентов рецептуры в соответствии с общими указаниями мельница приступает к рафинированию продукта, который будет готов после достижения требуемой температуры и уровня гранулометрии.

Общие принципы работы:

1.После ввода жиров подождите не менее 3 минут для измельчения, прежде чем включать насос возврата продукта.
2.Введение сухофруктов может осуществляться при включенном возвратном насосе.
3.Порошки и сахар, в частности, создают трение, повышающее температуру: через несколько минут после их введения включите и отрегулируйте соответствующим образом температуру охлаждения, а если она не выравнивается в течение примерно 10 минут, уменьшите скорость вращения смесителя.

Вибросито
После завершения процесса рафинирования можно использовать вибросито в процессе извлечения продукта, чтобы гарантировать оптимальный уровень рафинирования и удалить остаточные примеси.

Производство пралине

Этот вид производства является наиболее деликатным, по запросу вам бесплатно предоставят рецепт и точную процедуру. Общие принципы работы остаются теми, что указаны выше.

Очистка мельницы:

Для очистки мельницы можно использовать нейтральное масло (например, подсолнечным). Добавьте масло в мельницу и циркулируйте по ней в течение 2-3 минут, слейте масло и отложите его в сторону. Повторите операцию 2-3 раза. Со временем используемое масло отделится, маслянистая фаза останется на поверхности, а остатки волокон и сахаров от переработки на дне, поэтому может быть использовано повторно.

К этой операции, при необходимости, можно добавить вторую операцию более глубокой очистки, в случае перехода с крема темного цвета (типа nultella) на светлый: вручную извлечь шары, промыть их под проточной водой, слить воду и разложить на противнях в вентилируемой духовке при температуре, подходящей для сушки. Они должны быть абсолютно сухими. Можно открутить и снять вал вращения, тщательно промыть и высушить его, даже внутреннюю часть бака. После того как все будет вымыто и высушено, снова вставьте сферы, смочите их нейтральным маслом для пищевых продуктов.

Дополнительно можно приобрести аксессуар "ВИБРОСИТО"

Удобное и мобильное вибросито со сменными вставками

Процесс просеивания устраняет остатки образующиеся в результате перемалывания шоколадной крупки или ореховой пасты, получая продукт с размерами частиц, незаметными на вкус, до 16 микрон.

Вибросито позволяет просеивать намазываемые кремы, безводные пасты, шоколад и продукты, изготовленные с помощью мельницы Pomati

Возможность использования сита с различной шириной ячеек расширяет возможности использования Вибросито для других видов обработки, таких как зерна миндаля, фундука, арахиса и т. д.

Детали машины, соприкасающиеся с продуктом, можно полностью разобрать для мойки.

- Конструкция полностью из нержавеющей стали
- Фильтр и конус полностью снимаются для очистки
- Фильтр по стандарту ISO 3310-1
- Нет необходимости в защитных наушниках так как оборудование работает очень тихо
- Производительность 60/70 кг/час (в зависимости от вязкости продукта)
- Вольт 220 –50/60 Гц –кВт 0,1 Однофазный (специальное напряжение по запросу)

Pomati Group Russia
Санкт -Петербург
Москва
www.pomati.net

ООО «Помати Групп Рус»
+7 (812) 456-58-48
+7 (499) 272-62-50
info@pomati.net