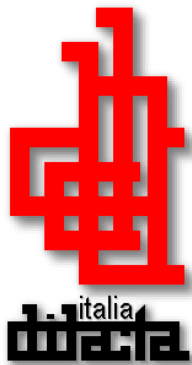


Didacta Italia

## Tecnologie Alimentari

***FTC10***

***Linea Lavorazione Cacao***



*ISO9001:2000*

Didacta Italia Srl - Strada del Cascinotto, 139/30 - 10156 Torino  
Tel. (011) 273.17.08 273.18.23 - Fax (011) 273.30.88  
e-mail: [info@didacta.it](mailto:info@didacta.it) – <http://www.didacta.it>

## Introduzione

Il settore agro-alimentare è caratterizzato da un forte impiego di tecnologie avanzate; conseguentemente le figure professionali devono essere connotate da conoscenze ed abilità distribuite su un più largo spettro ed arricchite di adeguati strumenti.

La Didacta Italia ha inteso inserirsi nel settore didattico con la realizzazione di una serie di impianti pilota modulari, con tecnologia industriale moderna.

Gli Impianti Pilota, pur utilizzando piccole quantità di prodotto (10/12 kg per ciclo), riproducono le operazioni di trasformazione industriale.

La linea è costituita da impianti idonei a sviluppare cicli di lavorazioni utilizzando quantità contenute di prodotto, consentendo l'esecuzione di un percorso produttivo completo con possibilità di ampie variazioni operative.

Gli impianti, di cui si compone la linea, riproducono la funzione delle grandi installazioni industriale mantenendo inalterate le funzionalità fondamentali del trattamento a cui viene sottoposto il prodotto nelle sue varie fasi di trasformazione.

La linea permette di trasformare il prodotto grezzo iniziale (fave di cacao) in un prodotto finito conservabile e consumabile.

Il **cioccolato** è un alimento derivato dai semi della pianta del cacao diffuso e ampiamente consumato nel mondo intero. È preparato a partire dal burro di cacao (la parte grassa dei semi di cacao) con aggiunta di polvere di semi di cacao, zucchero.

Il cioccolato viene prodotto nelle forme più svariate; la più comune è la tavoletta, ma, sia industrialmente che artigianalmente, il cioccolato viene modellato in forme diverse.

La preparazione del cioccolato avviene seguendo il seguente schema:

1. Tostatura fave di cacao
2. Granulazione/sbucciatura fave di cacao
3. Presatura fave di cacao
4. Miscelazione
5. Raffinazione
6. Concaggio
7. Tempraggio
8. Modellaggio

Il progetto che Vi proponiamo prevede la costituzione di:

- **FTC10 Linea Lavorazione Cacao**

---

## **FTC10 Linea Lavorazione Cacao**

---

Esso è equipaggiato nel modo seguente:

### **a) Impianti di servizio**

Idonei a produrre vapore (T71D/40/S) indispensabili al funzionamento degli impianti Pilota.

Inoltre è presente una unità CIP (TA34D) per il lavaggio automatico chimico e fisico degli impianti.

### **b) Impianti pilota**

Gli impianti da noi prodotti sono del tipo modulare e multifunzionale, possono quindi lavorare differenti prodotti agricoli grezzi trasformandoli in una serie di prodotti finiti conservabili e pronti al consumo.

I nostri impianti sono, nelle parti a contatto con il prodotto, costruiti in acciaio inox AISI 304 oppure 316.

### **c) Accessori e strumenti**

La serie che proponiamo permette l'analisi qualitativa del prodotto finito dando all'operatore indicazioni sulla corretta impostazione dei parametri funzionali impostati sugli impianti pilota intervenendo con le dovute modifiche qualora si rendesse necessario.

In questo laboratorio tecnologico si realizza una linea con configurazione minima di produzione avente le seguenti capacità operative.

<b>Materia Prima</b>	<b>Prodotto Finito</b>	<b>Confezionamento</b>	<b>Conservabilità</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Fave di Cacao</i></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Cacao</i></li><li>• <i>Polvere di cacao</i></li><li>• <i>Burro di cacao</i></li><li>• <i>Cioccolato</i></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Manuale</i></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Lunga</i></li></ul>

## Dati Generali

<b>Laboratorio Tecnologico</b>	<b>Superficie Consigliata</b>	<b>Potenza Elettrica Installata</b>	<b>Alimentazione Idrica</b>
<i>Linea Lavorazione Cacao</i>	<i>60-100 m<sup>2</sup></i>	<i>25 kW</i>	<i>3m<sup>3</sup>/h - 3-4 bar</i>

I prelievi di energia elettrica e acqua da rete non sono continuativi.

---

## **FTC10 Linea Lavorazione Cacao**

---

### **CONFIGURAZIONE**

#### **Impianti di Servizio**

T71D/40/S	Unita' Riscaldante con Serbatoio Accumulo Vapore e Miscelatore
TA34D	Unita' Base Lavaggio Impianti C.I.P.
EC150D	Elettrocompressore con serbatoio da 150 litri

#### **Impianti Pilota**

TA438D	Tostatrice per Fave di cacao
TA439D	Granulatore Sbuciatore per Fave di Cacao
TA440D	Pressa per Estrazione Burro di Cacao
TA441D	Macinatore/Miscelatore
TA442D	Raffinatrice Pasta di Cacao
TA443D	Conca
TA444D	Camera Riscaldata
TA445D	Camera Refrigerata
TA446D	Temperatrice
TA447D	Colatrice
TA748D	Bassina da Laboratorio

#### **Accessori**

TA29D	Tavolo da Taglio
TA720D	Termometro a Penetrazione
TA749D	Bilancia Elettronica 10 kg
TA750D	Viscosimetro
TA751D	Attrezzatura per lavorazione cioccolato

