



CONCHADORA VERTICAL CO-250

SKU: 11920005



Función

Conchadora de tipo vertical para el conchado del chocolate después del refinado, que elimina la acidez y el exceso de humedad, favorece el desarrollo del sabor final y mejora las propiedades de flujo. Disponible en diferentes tamaños: 50 kg (laboratorio), 150 kg, 250 kg, 500 kg, 1000 kg, 2000 kg, 5000 kg

Aspectos técnicos

Largo	1922 mm
Alto	2002 mm
Peso	600 kg
Consumo	14 kW

Capacidad	50-150-250-500-1000-2000-5000 KG
Alimentación	60 Hz
Voltaje	220 V Trifásico

Características

Proceso Especializado: Específicamente diseñada para el conchado de chocolate, mejorando sabor y fluidez.

Control Térmico de Precisión: Requiere entrada de agua y descarga por gravedad para regular la temperatura durante el proceso.

Conectividad Industrial: Equipada con conexión Wi-Fi y Ethernet para monitoreo y control remoto.

Movilidad: Estructura robusta montada sobre ruedas que facilita su posicionamiento en la planta.

[Ver garantía](#)

*Última actualización: Julio 2026

Protege tu inversión y maximiza el rendimiento

Consulta a nuestro Técnico en Línea

+57 318 358 5528

Contáctanos

+57 316 876 6110 | info@talsa.com.co

[in](#) [@](#) [f](#) [v](#)
talsa.com.co