



Molino transformador de grúa en masa de cacao.

Tercer componente de la gama Selmi Bean to Bar, esta máquina tiene la tarea específica de moler las semillas de cacao en partículas de tamaño entre 100 y 300 micras.

El producto, una vez insertado en la tolva, es triturado con pasadores de acero inoxidable para obtener una pasta "pre-refinada".

La versatilidad y facilidad de uso permiten utilizar esta máquina también para el refinado de frutos secos, constituyendo una excelente alternativa al cortador vertical.

Características mecánicas

Dimensiones
Peso
Material en contacto con alimentos
Material de las juntas
Capacidad de la tolva
Nº de ruedas pivotantes

[mm] (LxWxH) 620x710x1460
[kg] 150
inox AISI 304 L
PTFE
[L] 10
4

Características eléctricas

Potencia total instalada
Tensión de alimentación
Número de fases
Frecuencia
Grado de protección
Conexión: enchufe industrial

[kW] 4
[VAC] 220
1
[Hz] 50 / 60
IP65
16A - 3 polos

Características del proceso

Producción por hora

[kg] 35 / 40

