



Moulin pour la transformation de nibs de cacao en pâte de cacao.

Troisième élément de la ligne "Bean to Bar Selmi", cette machine a pour fonction, la transformation des nibs en pâte de cacao avec une granulométrie comprise entre 100 et 300 microns.

De la trémie de chargement, les nibs sont prébroyés par un dispositif de broyeur à broches en acier inoxydable, afin d'obtenir une pâte épaisse.

Sa versatilité et sa facilité d'utilisation, permettent à cette machine d'être utilisée également pour le broyage des fruits secs, offrant ainsi une alternative idéale au cutter vertical.

Caractéristiques mécaniques

Dimensions hors tout
Poids à vide
Matériel en contact avec les aliments
Joints
Capacité trémie
Nb de roues pivotantes

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

Caractéristiques électriques

Puissance totale installée
Tension d'alimentation
Nombre de phases
Fréquence
Degré de protection de l'enveloppe
Connexion: prise industrielle

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

Caractéristiques du processus

Production horaire

[kg] 35 / 40

