



Dernier élément de la ligne « Bean to Bar Selmi », cette machine a pour fonction le tamisage et la filtration du produit fini après le raffinage, à l'aide d'un tamis vibrant.

Ce processus permet d'éliminer les résidus de fibres, les corps étrangers, afin de garantir un produit parfaitement lisse à environ 16µm (seuil de perception du palais), répondant aux exigences de sécurité alimentaire.

Stabilité de la machine optimisée et performances améliorées grâce à l'augmentation de la surface de tamisage et de l'intensité de vibration. Trémie de chargement facilement amovible et lavable.

**Caractéristiques mécaniques**

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

[mm] (LxWxH) 580x465x1000  
[kg] 56  
inox AISI 304 L  
PTFE  
4

**Caractéristiques électriques**

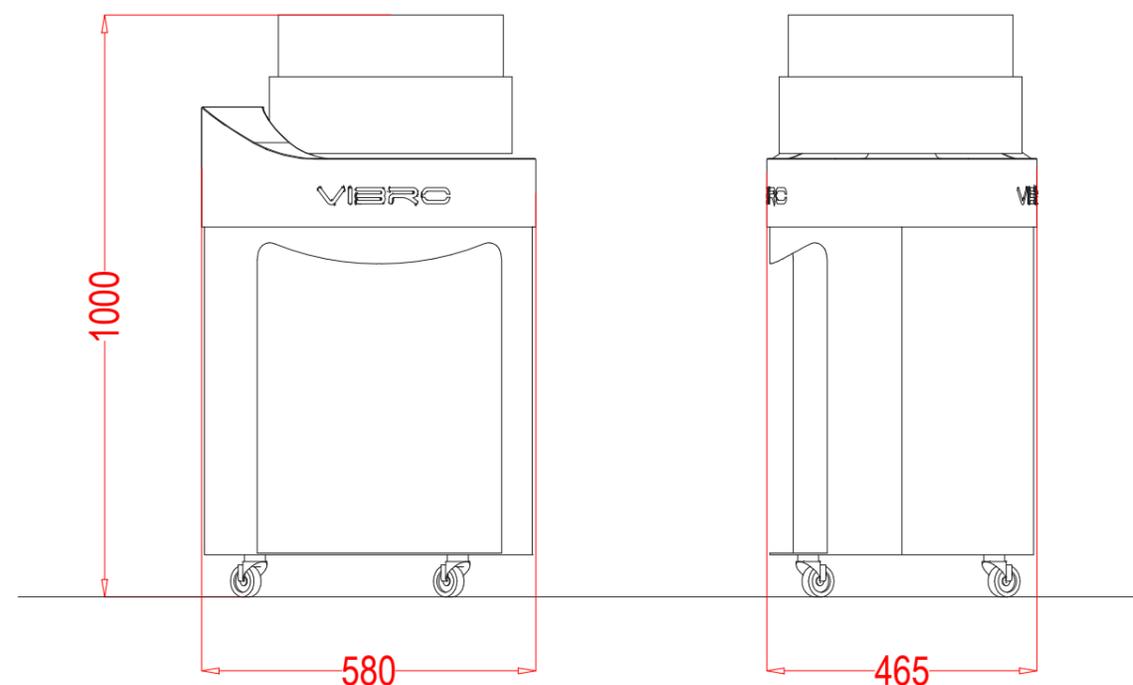
Puissance totale installée  
Tension d'alimentation  
Nombre de phases  
Fréquence  
Tension auxiliaire  
Degré de protection de l'enveloppe  
Connexion : prise industrielle

[kW] 0,18  
[VAC] 400  
3  
[Hz] 50 / 60  
[Vdc] +24  
IP65  
16A - 5 poli

**Caractéristiques du processus**

Production horaire

[kg] 50 / 60



Ces données peuvent évoluer en fonction des conditions d'installation demandées en phase contractuelle. Pour les données correctes, se référer à la plaque située à l'intérieur du panneau électrique.