



Casse cacao tarare. Broyeur de fèves et séparateur coques/nibs.

Second élément de la ligne «Bean to Bar Selmi», cette machine a pour fonction de casser les fèves de cacao et de séparer les nibs et les coques.

Le moulin en acier inoxydable permet un concassage des fèves adapté permettant la séparation coques/nibs par 2 flux d'air distincts et ajustables.

Les nibs, exempts de coques, sont collectés en sortie de machine, alors que les coques sont collectées dans une trémie fermée.

Caractéristiques mécaniques

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

[mm] (LxWxH) 1100x1150x1450
[kg] 200
inox AISI 304 L
PTFE
[kg] 5
4

Caractéristiques électriques

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

[kW] 2
[VAC] 220
1
[Hz] 50 / 60
IP65
16A - 3 poli

Caractéristiques du processus

Production horaire [kg] 40
Crusher rollers in stainless steel
Deux conteneurs séparés pour les parties broyées : l'un dédié au gruè obtenu et l'autre au film fin.

