

GRINDER MULINO



GUARDA
IL FILMATO

- ▶ **Dimensioni ridotte.**
- ▶ **Adatta a medio-grande laboratorio, cioccolaterie e pasticcerie**
- ▶ **Rulli frantumatori in acciaio inossidabile**
- ▶ **Pioli in acciaio inossidabile**
- ▶ **Tramoggia per 15 Kg di frutta secca o fave.**

Terzo elemento della filiera Bean to Bar Selmi, questa macchina ha la peculiarità di trasformare il grùè in massa di cacao avente una granulometria compresa tra i 200 e i 250 Micron. Il prodotto, una volta inserito nella tramoggia, viene pre-raffinato da pioli in acciaio inossidabile, al fine di ottenere una "pre-pasta". Versatilità e facilità di utilizzo consentono a questa macchina di essere impiegata anche per la raffinazione di frutta secca, costituendo un'ottima alternativa al cutter verticale.

Possibilità di modifica a 220 V trifase - 50/60 Hz.



Dati tecnici

Specifiche elettriche: 400 V, trifase - 50 Hz

Potenza richiesta: 4 Kw - 16 A - 5 poli.

Produzione oraria: 50-60 Kg.

Ingombro: h. 1400, l. 550, p. 800 mm.