



- Spazi ridotti
- Adatta a medio-grande laboratorio, Cioccolaterie e Pasticcerie
- Rulli frantumatori in acciaio inossidabile;
- Flusso d'aria regolabile su due livelli di aspirazione;
- Due tramogge separate per le parti frantumate: una dedicata al gruè ottenuto e l'altra per il contenimento scarti di lavorazione
- Filtro aria e guarnizione per le bucce.
- Tramoggia da 5 Kg per fave di cacao.
- Separazione tramite due flussi d'aria distinti e regolabili.



Secondo elemento della filiera Bean to Bar Selmi, questa macchina ha la funzione di trasformare la fava di cacao, tostata nella fase precedente, in gruè di varia dimensione. Il mulino in acciaio inossidabile consente una perfetta frantumazione: il ciclo, infatti, prevede due flussi d'aria distinti e regolabili, grazie ai quali avviene la separazione del prodotto dalla sua buccia.



GUARDA
IL FILMATO

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

Dati tecnici

Specifiche elettriche: 400 V. trifase - 50 Hz

Potenza richiesta: 2 Kw - 16 A - 5 poli.

Capacità oraria: 50 Kg.

Ingombro: h. 1450, l. 1600, p. 550 mm.

