



Mulino trasformatore gruè in massa di cacao.

Terzo elemento della filiera "Bean to Bar Selmi", il Grinder Plus ha la peculiarità di trasformare il gruè in massa di cacao avente una granulometria compresa tra i 100 e i 300 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.

Caratteristiche meccaniche

Dimensioni di ingombro
Peso a vuoto
Materiale a contatto con alimenti
Materiale guarnizioni
Capacità tramoggia
N° ruote pivotanti

Caratteristiche elettriche

Potenza totale installata
Tensione alimentazione
Numero fasi
Frequenza
Grado di protezione involucro
Collegamento: spina industriale

Caratteristiche di processo

Produzione oraria

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

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

[kg] 35 / 40

