



Micron raffinatrice a sfere nata per la produzione di creme spalmabili, paste anidre per la gelateria, pralinati e cremini. La macchina è dotata di un frigorifero, con il compito di termoregolare nei limiti imposti il riscaldamento in eccesso dovuto all'attrito generato fra le sfere, così facendo conserveremo inalterate le qualità organolettiche dei prodotti.

Il ricircolo della preparazione in fase di raffinazione è affidato ad una pompa volumetrica a doppio effetto.

Il cilindro di raffinazione viene anche termoregolato a caldo per permettere ai grassi residui presenti tra le biglie di non solidificarsi nelle pause lavorative.

Caratteristiche meccaniche

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

[mm] (LxWxH) 1000x700x1200
 [kg] 290
 inox AISI 304 L
 PTFE
 [kg] 20/25
 4
 [kg] 70

Caratteristiche impianto refrigerante

Gas refrigerante
 Quantità gas refrigerante

R452A
 [g] 550

Caratteristiche elettriche

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

[kW] 4
 [VAC] 400 / 220
 3
 [Hz] 50 / 60
 IP65
 16A - 5 poli

Caratteristiche impianto pneumatico

Pressione di esercizio minimo
 Portata minima
 Caratteristiche aria

[bar] 6
 [l/min] 300
 filtrata, secca e disoleata

Caratteristiche di processo

Produzione oraria
 Durata ciclo di lavoro

[kg] 15 / 20
 [min] 90 / 120

