



### 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) 1400x840x1320  
 [kg] 760  
 inox AISI 304 L  
 PTFE  
 [kg] 60  
 4  
 [kg] 220

### Caratteristiche impianto refrigerante

Gas refrigerante  
 Quantità gas refrigerante

R448A  
 [g] 2800

### Caratteristiche elettriche

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

[kW] 12  
 [VAC] 400 / 220  
 3  
 [Hz] 50 / 60  
 IP65  
 32A - 5 poli

### Caratteristiche impianto pneumatico

Pressione di esercizio minimo  
 Portata minima  
 Caratteristiche aria

[bar] 6  
 [l/min] 350  
 filtrata, secca e disoleata

### Caratteristiche di processo

Produzione oraria  
 Durata ciclo di lavoro

[kg] 40  
 [min] 90 / 120



Micron raffinatrice a sfere nata per la produzione di creme spalmabili, paste anidre per la gelateria, pralinati e cremi. 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.

