



Ultimo elemento della linea Bean to Bar Selmi, il Vaglio ha la funzione di setacciare il cioccolato, la crema spalmabile e paste anidre di frutta secca nella fase finale consentendo di eliminare i residui di fibra in eccesso e di ottenere un prodotto in uscita di una granulometria impercettibile al palato.

Questo procedimento consente di eliminare i residui di fibra in eccesso e di ottenere un prodotto in uscita di circa 16 Micron, granulometria impercettibile al palato.

Ottimizzata la stabilità della macchina e migliorate le prestazioni, questo grazie all'incremento della superficie setacciante e dell'intensità di vibrazione. Tramoggia di carico facilmente asportabile e lavabile.

Caratteristiche meccaniche

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

[mm] (LxWxH) 580x465x1000
 [kg] 56
 inox AISI 304 L
 PTFE
 4

Caratteristiche elettriche

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

[kW] 0,18
 [VAC] 400
 3
 [Hz] 50 / 60
 [Vdc] +24
 IP65
 16A - 5 poli

Caratteristiche di processo

Produzione oraria

[kg] 50 / 60

