



Frantumatore e separatore buccia fava cacao e produzione del gruè di cacao.

Secondo elemento della linea Bean to Bar Selmi, il Winnower ha la funzione di trasformare la fava di cacao, tostata nella fase precedente, in gruè di cacao 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.

Caratteristiche meccaniche	
Dimensioni di ingombro	[mm] (LxWxH) 1100x1150x1450
Peso a vuoto	[kg] 200
Materiale a contatto con alimenti	inox AISI 304 L
Materiale guarnizion	PTFE
Capacità tramoggia	[kg] 20
N° ruote pivotanti	4
Caratteristiche elettriche	
Potenza totale installata	[kW] 2
Tensione alimentazione	[VAC] 220
Numero fasi	1
Frequenza	[Hz] 50 / 60
Grado di protezione involucro	IP65
Collegamento: spina industriale	16A - 3 poli
Caratteristiche di processo	
Produzione oraria	[kg] 50
Rulli frantumatori in acciaio inossidabile	
Due contenitori separati per le parti frantumate: una dedicata al gruè ottenuto e l'altra per il pellicolato fine	

