MICRON 25



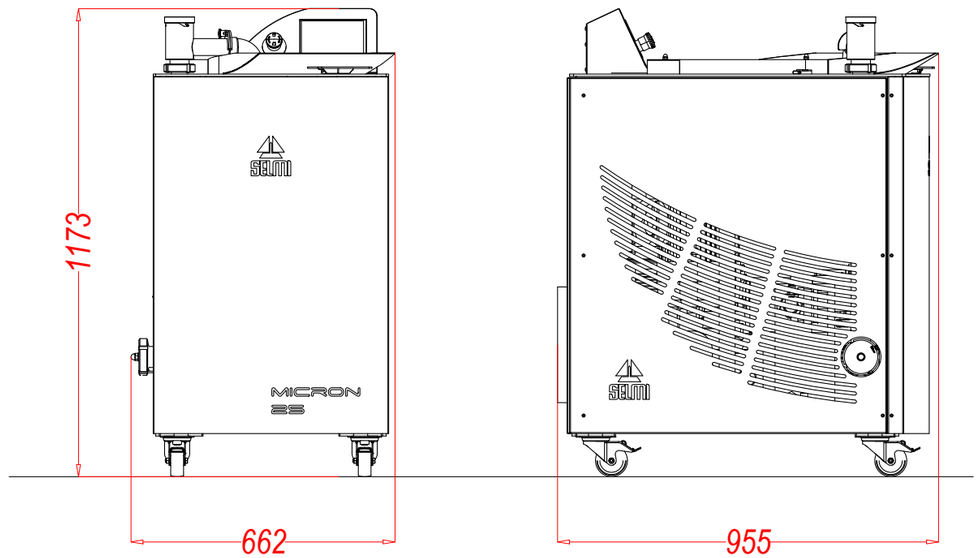
Micron raffinatrice a sfere nata per la produzione di creme spalmabili, paste anidre per la gelateria, pralinati e cremini. La macchina è dotata di un frigorifero, con il compito di termoregolare nei limiti imposti il riscaldamento in eccesso dovuto all'attrito generato fra le sfere, così facendo conserveremo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

SCHEDA TECNICA

Caratteristiche meccaniche	
Dimensioni di ingombro	[mm] (LxWxH) 662x955x1173
Peso a vuoto	[kg] 290
Materiale a contatto con alimenti	AISI 420 - AISI 52100 - inox AISI 304 L
Materiale guarnizioni	PTFE
Capacità vasca	[kg] 20/25
N° ruote pivottanti	4
Quantità di biglie	[kg] 70
Caratteristiche impianto refrigerante	
Gas refrigerante	R452A
Quantità gas refrigerante	[g] 550
Caratteristiche elettriche	
Potenza totale installata	[kW] 5
Tensione alimentazione	[VAC] 400 / 220
Numero fasi	3
Frequenza	[Hz] 50 / 60
Grado di protezione involucro	IP65
Collegamento: spina industriale	16A - 5 poli
Caratteristiche di processo	
Produzione oraria	[kg] 15 / 20
Durata ciclo di lavoro	[min] 90 / 120



SELMI chocolate machinery

www.selmi-group.it
info@selmi-group.it

Tel: +39 0172 479 273
Fax: +39 0172 477 814

Via Langhe 25,
12042 Pollenzo (CN)

I dati possono differire in base alle condizioni di installazione richieste in fase di contratto o da specifiche del cliente. Per i dati corretti fare riferimento alla targa posta all'interno del quadro elettrico.