

winnower

FRANGI
CACAO



Spazi ridotti

Rulli frantumatori in acciaio
inossidabile

Flusso d'aria regolabile su due livelli
di aspirazione

Due tramogge separate per le parti
frantumate: una dedicata al gruè
ottenuto e l'altra per il contenimento
scarti di lavorazione

Filtro aria e guarnizione per le bucce

Tramoggia da 5 Kg per fave di cacao

Separazione tramite due flussi d'aria
distinti e regolabili

Secondo elemento della filiera Bean to Bar Selmi, questa macchina ha la funzione di trasformare la fava di cacao, tostata nella fase precedente, in gruè 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.

Dati tecnici

Specifiche elettriche: 220 V monofase 50 Hz

Potenza richiesta: 2 Kw - 16 A - 3 poli

Capacità oraria: 50 Kg

Ingombro: h. 1450 mm, l. 1600 mm, p. 550 mm

