



Dimensioni ridotte

Rulli frantumatori in acciaio
inossidabile

Pioli in acciaio inossidabile

Tramoggia per 15 Kg
di frutta secca o fave

Terzo elemento della filiera Bean to Bar Selmi, questa macchina ha la peculiarità di trasformare il gruè in massa di cacao avente una granulometria compresa tra i 200 e i 250 Micron. Il prodotto, una volta inserito nella tramoggia, viene pre-raffinato da pioli in acciaio inossidabile, al fine di ottenere una "pre-pasta". Versatilità e facilità di utilizzo consentono a questa macchina di essere impiegata anche per la raffinazione di frutta secca, costituendo un'ottima alternativa al cutter verticale.

Dati tecnici

Specifiche elettriche: 220 V monofase 50 Hz

Potenza richiesta: 4 Kw - 16 A - 3 poli

Capacità oraria: 35-40 Kg

Ingombro: h. 1400 mm, l. 550 mm, p. 800 mm