

# GRINDER

MULINO

**Dimensioni ridotte • Adatta a medio-grande laboratorio, cioccolaterie e pasticcerie • 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

Produzione oraria: 50-60 Kg

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

