

MICRON

RAFFINATRICE A SFERE

**Macchina adatta a piccolo medio laboratorio
Ideale per cambi gusti di lavorazione frequenti,
Facilmente igienizzabile**

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 del prodotto. 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.

Necessita di collegamento ad aria compressa • Possibilità di modifica a 220 V trifase 50/60 Hz • Filtro magnetico smontabile e lavabile (a listino)

DATI TECNICI

Specifiche elettriche: 400 V trifase 50 Hz

Potenza richiesta: 4 Kw - 16 A - 5 poli

Capacità vasca: 20/25 Kg

Tempo di raffinazione: 10 Kg/h

Ingombro: h. 1300 mm, l. 750 mm, p. 850 mm

Cap. di raffinazione: sotto 20 micron

