

MICRON 50

RAFFINATRICE A SFERE

Macchina adatta a medio/grande laboratorio • Unica nella categoria produttiva ad essere mobile a mezzo ruote per facilitare igienizzazione del laboratorio • Dimensioni spazi ingombro e pesi ridotti al minimo

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: 12 Kw - 32 A - 5 poli
Capacità vasca: 60 Kg
Tempo di raffinazione: 40 Kg/h
Ingombro: h. 1350 mm, l. 1550 mm, p. 1000 mm
Cap. di raffinazione: sotto 20 micron

