

NEW
MODEL

micron 50

RAFFINATRICE
A SFERE



Macchina adatta
a medio/grande laboratorio

Unica nella categoria produttiva
ad essere mobile a mezzo ruote
per facilitare l'igienizzazione
del laboratorio

Dimensioni spazi ingombro
e pesi ridotti al minimo

Produzione di creme spalmabili,
paste anidre per la gelateria,
pralinati, cremi e cioccolato

Micron 50 raffinatrice a sfere nata per la produzione di creme spalmabili, paste anidre per la gelateria, pralinati e cremi. 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

