



MOLINO DE BOLAS MOD.MILL/250

MARCA:

PACKINT

PROCEDENCIA:

ITALIA

REFERENCIA:

SKU: 19901020

FUNCIÓN:

Mediante la molienda se baja el tamaño de partículas a tal punto que no las siente el paladar (20 a 28 micras).

CARACTERÍSTICAS:

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- La parte interna está compuesta de un cilindro de aleación de acero antidesgaste, agitador con raspador en la parte inferior, también de acero antidesgaste.
- Bomba para la recirculación del producto y la descarga al final del ciclo.
- Control de la temperatura de agua y del producto en modo de calentamiento y enfriamiento.
- La máquina está compuesta por un cuadro eléctrico con comando para el correcto funcionamiento de las operaciones de trabajo con PLC y TOUCH SCREEN.
- Descarga del producto por medio de una válvula 3 vías. Filtro con un imán. Dispositivo de extracción de acidez/humedad.



*Imagen de referencia.

DIMENSIONES:

Ancho: 1250 mm

Fondo: 1280 mm

Alto: 1550 mm

ASPECTOS TÉCNICOS:

- Soplador de aire caliente.
- Conexión aire comprimido bajo el cilindro.
- Completo de 2 ánodos.

Capacidad de carga:

Producción horaria prevista:

- Aprox. 100 kg/h para producir licor de cacao a 50 micras a partir de cacao pre-refinado a 200 micras.
- Aprox. 100 kg/h para producir chocolate a 18-20 micras a partir de licor de cacao a 50 micras.
- Aprox. 50kg/h para producir chocolate a 18-20 micras a partir de cacao pre-refinado a 200 micras (con operadores expertos).