



Espaces réduits

Broches en acier inoxydable

Aux broyeurs en acier inoxydable

Adapté aux laboratoires de moyenne et grande taille, chocolatiers et pâtisseries

RouleTrémie de 15 kg pour fruits secs et fèves

Troisième élément de la ligne «Bean to Bar Selmi», cette machine a pour fonction, la transformation des nibs en pâte de cacao avec une granulométrie comprise entre 200 et 250 microns. De la trémie de chargement, les nibs sont prébroyés par un dispositif de broyeur à broches en acier inoxydable, afin d'obtenir une pâte épaisse. Sa versatilité et sa facilité d'utilisation, permettent à cette machine d'être utilisée également pour le broyage des fruits secs, offrant ainsi une alternative idéale au cutter vertical.

Données techniques

Spécifications électriques: 220 V monophasé
50-60 Hz

Puissance installée: 4 Kw 16 A - 3 pôles

Production horaire: 35-40 Kg

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