

winnower

CASSE
CACAO



Espaces réduits

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

Rouleaux broyeurs en acier inoxydable

Flux d'air réglable sur deux niveaux d'aspiration

Filtre à air pour les coques

Trémie pour 5 kg de fèves de cacao

Séparation coques/nibs par 2 flux d'air distinct et ajustables

Second élément de la ligne «Bean to Bar Selmi», cette machine a pour fonction de casser les fèves de cacao et de séparer les nibs et les coques. Le moulin en acier inoxydable permet un concassage des fèves adapté permettant la séparation coques/nibs par 2 flux d'air distincts et ajustables. Les nibs, exempts de coques, sont collectés en sortie de machine, alors que les coques sont collectées dans une trémie fermée.

Données techniques

Spécifications électriques: 220 V monophasé

Puissance installée: 2 Kw 16 A - 3 pôles

Production horaire: 50 Kg

Encombrement: h. 1450 mm, l. 1600 mm, p. 550 mm

