

vibrovaglio

TAMIS

NEW
MODEL



Espaces réduits

Tamis actionné par un système vibrant pour l'élimination d'éventuelles impuretés suite au process de raffinage

Stabilité de la machine optimisée et performances améliorées grâce à l'augmentation de la surface de tamisage et de l'intensité de vibration

Trémie de chargement facilement amovible et lavable

Dernier élément de la ligne « Bean to Bar Selmi », cette machine a pour fonction le tamisage et la filtration du produit fini après le raffinage, à l'aide d'un tamis vibrant. Ce processus permet d'éliminer les résidus de fibres, les corps étrangers, afin de garantir un produit parfaitement lisse à environ 16µm (seuil de perception du palais), répondant aux exigences de sécurité alimentaire.

Données techniques

Spécifications électriques: 400 V triphasé 50 Hz
Puissance installée: 0,18 kW - 0,61 A - 5 poles
Production horaire: 50-60 kg
Encombrement: h. 1000 mm, l. 585 mm, p. 465 mm
Diamètre du tamis: 390 mm