

MOLINO DE BOLAS "CHOCOMILL 250"

Esta máquina se utiliza para refinar la pasta de chocolate u otros productos para relleno de barras y bombones. La cámara de refinado tiene una sección transversal en forma de "8" que aporta sustancialmente más área para la transferencia del calor a la chaqueta de enfriamiento y mantener baja la temperatura de la masa. El agua de enfriamiento recircula a través de un paso de exclusivo diseño mediante un control automático de la temperatura. Todas las partes en contacto con la molienda tienen un tratamiento especial para resistir el desgaste. Incluye un depósito adicional de 100 litros de capacidad donde se descarga la masa terminada. La máquina posee un novedoso sistema automático de engrasado para reducir los tiempos de mantenimiento.



ESPECIFICACIONES

MOTOR	15 kW
VELOCIDAD DEL EJE	250-500 rpm
BOLAS DE MOLIENDA 3/4"	200 kg (peso de las bolas)
CAPACIDAD PROMEDIO DEL PROCESO	250 kg/hora
ENFRIAMIENTO DEL AGUA	1500 litros/hora
TEMPERATURA	15-20 grados C
MEDIDAS	1100x1150x2250mm
BOMBA DE ENTRADA/SALIDA	0.75 kwx2

*Las especificaciones pueden variar

EL PROCESO DE REFINADO

