

MOLINO PRIMARIO DE CACAO "MINIREX"

Nuestro molino primario de cacao es ideal para procesar los nibs de cacao en pasta o licor de cacao, obteniéndose como resultado una pasta de cacao homogénea. También se utiliza para la molienda de azúcar en la elaboración diaria del chocolate.

Tiene diseño único, compacto, bajo nivel de ruido, fácil operación y excelente molienda. La cámara de molienda contiene un rotor fijo y otro móvil de acero al carbono endurecido. Las demás partes de la máquina son construidas en acero inoxidable 304.



ESPECIFICACIONES		
MODELO	MINIREX	MINIREX PLUS
CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	50 Kg/h	100 - 120 Kg/h
FINURA μ	100-150	
POTENCIA	1.5 kW	2.2 kW
VOLTAJE	220-380 V	
PESO	65 Kg	80 Kg
DIMENSIONES (MM)	720x390x620	780x550x820

*Las especificaciones pueden variar.

PROCESO DE MOLIENDA PRIMARIA

