

DESCASCARILLADORA DE CACAO “WINDCRAKER”

Nuestra descascarilladora de cacao realiza el quebrado del cacao y la separación de cascarilla en forma rápida y eficiente. Los granos tostados se depositan en la tolva y se deslizan a la cámara de triturado donde son quebrados y la cascarilla desprendida. El quebrador en la cámara de triturado es regulable por el operario para controlar el tamaño de los nibs obtenidos. La cascarilla luego es separada por acción del aire cuyo caudal es totalmente regulable por el operario. Los nibs totalmente libres de cascarilla son expulsados por la primera salida, la cascarilla y los nibs con alguna cascarilla adherida son expulsados por la segunda salida y el polvo se deposita en el ciclón colector, que además posee un extractor de aire con un filtro de manga para el retorno de aire limpio al ambiente. La máquina está construida completamente de acero inoxidable 304.



ESPECIFICACIONES

MODELO	WINDCRAKER 50	WINDCRAKER 200
CAPACIDAD	50-100 Kg/h	100-200 Kg/h
TASA DE DESCASCARILLADO	Primera Pasada 93%, Segunda Pasada 98.5%	
TASA DE TRITURACIÓN	<10%	
POTENCIA	3 kW	5.25 kW
PESO	125 Kg	175 Kg
DIMENSIONES (MM)	1570x670x1530	1800x1000x1670

*Las especificaciones pueden variar.

EL PROCESO DE DESCASCARILLADO

