

MAC5

Premacinatore



Per la produzione di massa di cacao, pasta di nocciole e/o frutta secca tostata a buon contenuto di olio. Capacità variabile in base al grado di macinazione desiderato e al tipo di prodotto utilizzato. Composto da:

Struttura in acciaio inox AISI 304

- tramoggia dosatrice per il ricevimento alla rinfusa del prodotto ed il dosaggio nel mulino, completamente realizzata in acciaio inox AISI 304. Capacità 30 lt circa, completa di canale vibrante.
- gruppo frigorifico per il raffreddamento della macchina durante il ciclo di pre-macinazione posto nella parte inferiore della struttura
- gruppo di riscaldamento con pompa e resistenza posto nella parte inferiore della struttura

Testata di macinazione

- testate superiore e inferiore in acciaio inox AISI 304, lavorata dal pieno per ottenere il passaggio dell'acqua di raffreddamento
- volantini di regolazione distanza piastre di macinazione
- Controllo di temperatura direttamente sul prodotto in uscita
- Controllo riscaldamento macchina direttamente nel gruppo di riscaldamento acqua
- Sensore capacitivo di livello MAX prodotto per l'arresto/pausa del pre-macinatore

Quadro Elettrico

- quadro elettrico di comando in acciaio inox completo di PLC e touch screen per la gestione di tutti i parametri della macchina

MAC5

Premacinatore

Produzione indicativa c.ca 40-60 kg/h. riferita a granella di cacao con un contenuto di **burro** superiore al 50-55%

Produzione indicativa c.ca 60 kg/h. riferita a pistacchi tostati interi con un contenuto di olio superiore al 45-50%

Produzione indicativa c.ca 80-100 kg/h. riferita a nocciole tostate intere con un contenuto di olio superiore al 45-50%

UMIDITÀ: per il corretto funzionamento della macchina il prodotto deve avere umidità inferiore a 1%.

ATTENZIONE: per il corretto funzionamento della macchina il prodotto deve essere dosato all'interno della tramoggia del mulino.

[Video MAC5](#)

Alimentazione elettrica: 400 V. trifase – 50 Hz
Potenza richiesta: 7kW