

SFERA20R

Mulino raffinatoro



Per la produzione di 20 Kg per ciclo di creme spalmabili, pasta pura di nocciola, pistacchio, arachide, mandorla, cioccolato puro o simile, con una percentuale minima di materia grassa pari al 28-30%, per cioccolato puro 32%-34%

La finezza che può raggiungere il prodotto varia dai 18 ai 26 micron a seconda delle caratteristiche del prodotto da raffinare e del tempo di raffinazione.

Il raffinatoro si compone di:

- Vasca interna e fondo in acciaio inox anti abrasione
- Cover Vasca esterna in acciaio inox AISI 304
- Agitatore a pioli in acciaio inox anti abrasione
- Motoriduttore agitatore da 1,5 kW con regolazione della velocità tramite inverter
- Struttura portante in acciaio inox AISI 304 montata su ruote
- Tramoggia amovibile di carico prodotto
- Valvola a sfera inox AISI 316 per lo scarico del prodotto
- Pompa ID-P 650 a palette per il ricircolo e lo scarico del prodotto. Corpo pompa e coperchio in acciaio inox AISI 420 temprato. Palette in materiale speciale antiusura, (corpo e coperchio a doppia parete per la termoregolazione), portata 750 kg/h

SFERA20R

Mulino raffinatore

- Barilotto di riscaldamento vasca completo resistenza elettrica e circolatore
- Raffreddamento con gruppo frigorifero autonomo posto nella parte bassa della macchina
- Quadro elettrico in acciaio inox AISI 304 completamente realizzato con componentistica commerciale
- Pannello operatore a colori 4,3" e PLC per la gestione di tutte le funzioni della macchina

NOVITÀ

- Il nuovo software dà la possibilità di memorizzare fino a 100 ricette, inoltre è dotato di STORICO ALLARMI, per rintracciare eventuali anomalie con data e ora
- FLYP-FLOP sistema per il carico, dove la pompa in automatico va avanti e indietro per impedire l'otturazione del filtro, il carico risulta così molto più veloce (circa 5 minuti secondo le ricette)
- Allarme di temperatura massima acqua
- Allarme di temperatura massima prodotto
- Scivolo di carico prodotto amovibile a incastro per la pulizia
- Controllo dell'assorbimento motore da touch screen

Alimentazione elettrica: 400 V. trifase – 50 Hz

Potenza richiesta: 4 kW