

MAC5

Prebroyeur



Pour la production en discontinu de masse de cacao, pâte des noisettes et fruits secs torréfiés avec un bon contenu d'huile. Capacité variable selon le niveau de broyage désiré et le type de produit utilisé.

Complet de:

Structure de support en acier inoxydable AISI 304

- trémie de dosage pour la réception en vrac du produit et le dosage dans le pré-broyeur, complètement réalisée en acier inoxydable AISI 304. Capacité environ 30lt avec canal vibrant
- groupe frigorifique pour le refroidissement de la machine pendant le cycle de pré-broyage placé dans la partie inférieure de la structure
- groupe de réchauffage avec pompe et résistance placé dans la partie inférieure de la structure

Tête de pré-broyage

- têtes supérieure et inférieure en acier inox AISI 304, travaillée du plain, pour obtenir le passage de l'eau de refroidissement
- dispositif pour régler la distance entre les plaques
- contrôle de température directement sur le produit en sortie
- contrôle réchauffage machine directement sur le groupe de réchauffage eau
- senseur capacitif de niveau MAX produit pour l'arrêt/pause du pré-broyeur

Tableau électrique

- tableau électrique de commande en acier inoxydable complet de PLC et écran tactile pour la gestion de tous les paramètres de la machines

MAC5

Prebroyeur

Production indicative : environ 40-60 kg/h référée à fèves de cacao en grain avec un contenu de beurre supérieur au 50-55%

Production indicative : environ 60 kg/h référée à pistaches torréfiés entiers avec un contenu d'huile supérieur au 45-50%

Production indicative : environ 80-100 kg/h référée à noisettes entières avec un contenu d'huile supérieur au 45-50%

HUMIDITÉ : pour le bon fonctionnement de la machine, le produit doit avoir une humidité inférieure à 1%.

ATTENTION: pour le fonctionnement correct de la machine, le produit doit être dosé à l'intérieur de la trémie

[Video MAC5](#)

Puissance électrique : 400 V. triphasé – 50 Hz

Puissance nécessaire: 7kW