



MICRON est un broyeur à bille conçu pour la production de pâtes à tartiner, de pâtes anhydres pour les glaciers, de pralines et de crèmes. La machine est équipée d'un groupe frigorifique permettant de réguler la température du produit à la valeur souhaitée et ainsi de compenser l'énergie due à la friction importante des billes lors du broyage. Une pompe volumétrique à double effet assure la recirculation du produit pendant la phase de broyage, mais permet aussi la vidange de la machine en fin de cycle.

Durant les périodes d'arrêt, la machine est maintenue à une température chaude ajustable.

Adaptée pour les petites et moyennes productions, cette machine permet un broyage fin et homogène des masses pour une texture lisse et une libération optimum des arômes.

Caractéristiques mécaniques

Dimensions hors tout
Poids à vide
Matériel en contact avec les aliments
Joints
Capacité cuve
Nb de roues pivotantes
Quantité de billes

[mm] (LxWxH) 1000x700x1200
[kg] 290
inox AISI 304 L
PTFE
[kg] 20/25
4
[kg] 70 220

Caractéristiques du système de refroidissement

Gaz réfrigérant
Quantité de gaz réfrigérant

R452A
[g] 550

Caractéristiques électriques

Puissance totale installée
Tension d'alimentation
Nombre de phases
Fréquence
Degré de protection de l'enveloppe
Connexion : prise industrielle

[kW] 4
[VAC] 400 / 220
3
[Hz] 50 / 60
IP65
16A - 5 poli

Caractéristiques système pneumatique

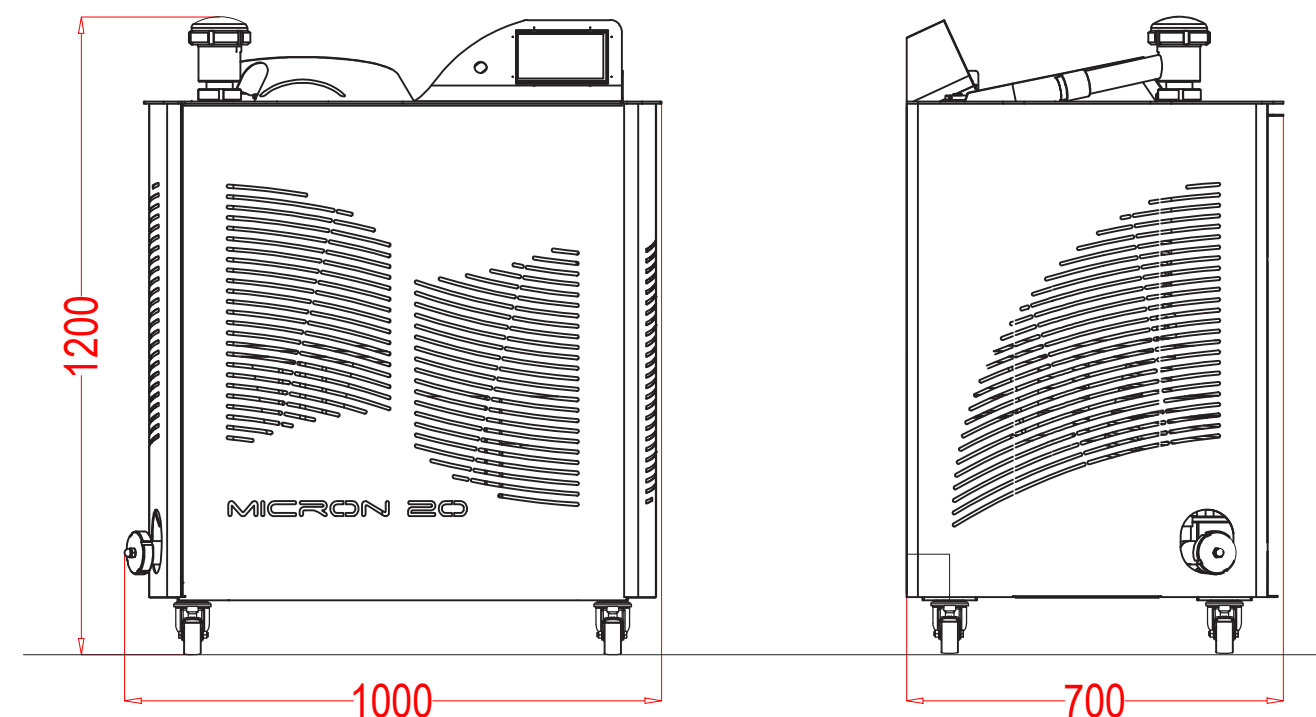
Pression de travail minimale
Débit minimal
Caractéristiques de l'air

[bar] 6
[l/min] 300
filtré, sec et déshuilé

Caractéristiques du processus

Production horaire
Durata ciclo di lavoro

[kg] 15 / 20
[min] 90 / 120



Ces données peuvent évoluer en fonction des conditions d'installation demandées en phase contractuelle. Pour les données correctes, se référer à la plaque située à l'intérieur du panneau électrique.