

NEW
MODEL

micron 25

BROYEUR
A BILLES



Machine adaptée pour laboratoires de petite et moyenne taille

Idéal pour les changements rapides de recette

Nettoyage facile

Conçu pour la production de pâtes à tartiner, pâtes anhydres pour glaces, produits pralinés et crème sucrée

Micron 25 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.

- **Nécessité de connexion à air comprimé**
- Possibilité de modification à 220 V triphasés - 50/60 Hz
- Filtre magnétique amovible et lavable



Données techniques

Spécifications électriques: 400 V triphasé 50 Hz
Puissance installée: 4 Kw 16 A - 5 pôles
Capacité cuve: 20-25 Kg
Durée de raffinage/capacité: 2 heures/20/25 Kg/H
Finesse: inférieure à 20 microns
Encombrement: h. 1200 mm, l. 750 mm, p. 950 mm