

NEW  
MODEL

**micron 50**

BROYEUR  
A BILLES



Machine adaptée à des laboratoires de moyenne et grande taille

Entièrement autonome, il peut être déplacé pour les opérations de nettoyage du laboratoire

Très compact, il permet un travail rapide et efficace en un minimum de place

Micron 50 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: 12 Kw 32 A - 5 pôles  
Capacité cuve: 60 Kg  
Durée de raffinage/capacité: 2 heures: 40 Kg/H  
Finesse: inférieure à 20 microns  
Encombrement: h. 1350 mm, l. 1550 mm, p. 1000 mm

