СМОТРЕТЬ ВИДЕО

Pomati®
CHOCOLATE TECHNOLOGY

РАЗМЕРЫ: mm 708 x 818 x h 1059

ЕМКОСТЬ: 20 kg

МОЩНОСТЬ: **2,5 KW**

Шаровой рафинер производства Pomati Group Srl предназначен для производства спредов, безводных паштетов для мороженого, пралинатов и кремовых конфет.
Машина оснащена холодильником с функцией регулирования тепла, возникающего при трении шаров.
Лопастной насос двойного действия обеспечивает рециркуляцию продукта на этапе измельчения, а также позволяет опорожнять машину в конце цикла.
Лопастные насосы могут быть демонтированы для ускорения процесса очистки.
В периоды остановки машины поддерживается постоянная температура.
Шаровая мельница подходит для малых и средних производств, эта машина для однородного и тонкого измельчения масс для получения гладкой текстуры.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Мощность двигателя 380 В трехфазного тока 50/60 Гц
- Изготовлен из нержавеющей стали AISI 304
- Резервуар с подогревом сопротивления
- Бак оснащен холодильной установкой
- Тонкость помола от 18 до 26 микрон
- Управление с помощью сенсорного экрана
- Съемный лопастной насос для очистки, с антибактериальной обработкой GHA
- Насос с реверсивным вращением
- Регулируемая скорость вращения насоса
- Регулируемая скорость вращения мешалки
- Низкое потребление энергии
- Регулируемое время приготовления
- Возможность сохранения 50 рецептов на сенсорном экране
- Не требует подключения воздуха/воды
- Слив воды с помощью переднего или верхнего крана
- Легко дезинфицируется
- Специальные напряжения по запросу

BALL REFINER

ПРОИЗВЕДЕНО В ИТАЛИИ

Pomati Group Russia
Санкт -Петербург
Москва
www.pomati.net

ООО «Помати Групп Рус»
+7 (812) 456-58-48
+7 (499) 272-62-50
info@pomati.net