

SFERA20R

Broyeur à billes



Broyeur pour la production de 20 kg (chaque cycle) de pâte à tartiner, pâte pure de noisettes, pistaches, cacahuètes, amandes, chocolat pur ou succédanés avec un pourcentage minimale de matière grasse égale au 28-30%, 32-34% pour chocolat pur.

Le produit sera raffiné à une finesse entre 18 et 26 micron selon les caractéristiques du produit et le temps de broyage.

Le broyeur se compose de:

- Bac intérieur et fond en matériel spécial anti-usure
 - Bac extérieur en acier inox AISI 304
 - Agitateur à broches en acier inox anti-abrasion
 - Motoréducteur agitateur de 1.5 kW avec régulation de la vitesse par variateur de fréquence
 - Structure portante en acier inox AISI 304 avec roues
 - Trémie de chargement produit
 - Vanne à sphère inox AISI 316 pour le déchargement du produit
- Pompe ID-P650 à palette pour la recirculation et le décharge du produit. Corps pompe et couvercle en acier inoxydable AISI420 endurci. Palettes en matériel spécial anti-usure, (couvercle et corps à double paroi pour la thermorégulation), capacité 750kg/h

SFERA20R

Broyeur à billes

- Réservoir de réchauffage bac complet de résistance électrique et circulateur
- Refroidissement avec groupe frigorifique autonome placé dans la partie basse de la machine
- Tableau électrique en acier inox AISI 304 complètement réalisé avec composants commerciaux
- Panneau de commande à couleur 4,3'' et plc pour la gestion des toutes les fonctionnes de la machine

NOUVEAUTÉS

- Nouveau software pour mémoriser jusqu'à 100 recettes avec HISTOIRES D'ALARME pour rechercher l'anomalie avec date et heure
- FLYP-FLOP système pour le chargement avec lequel la pompe tourne en avant et à l'arrière en automatique pour éviter le blocage du filtre. Le chargement sera donc plus rapide (selon recette environ 5 minutes)
- Alarme température max eau
- Alarme température max produit
- Glissière de chargement à verrouillage démontable pour le nettoyage
- Contrôle de l'absorption moteur sur écran tactile

Puissance électrique: 400 V. triphasé – 50 Hz

Puissance nécessaire: 4 kW