



FICHA TECNICA

REFINADORA/CONCHADORA DE BOLAS DE 20 KG PARA CACAO

MARCA: ZINGAL - ORIGEN: COLOMBIA - REF: CH19

CARACTERÍSTICAS

- Capacidad 20 kg
- Fabricado en acero inoxidable 304 con terminaciones homogéneas aptas para desarrollos alimentos delicados.
- Olla estática de doble fondo con camisa térmica para control de temperaturas, apta si es requerido para realizar choques térmicos a base de recirculación de agua por su respectiva camisa de doble fondo (incluye válvula de seguridad, manómetro entradas y salidas para esta adecuación).
- Paleta giratoria que realiza movimiento circular homogéneo de las esferas, las cuales realizan el refinado del producto, sistema de recirculación por medio de un sinfín realizando ascensos y descensos del producto lo que nos permite realizar un refinado y homogenizado del mismo.
- Se incluyen balines fabricados en cromo duro, material de alta resistencia capaz de soportar fricción (nota: los balines se deben almacenar en un ambiente húmedo aceitoso para que no modifiquen o cambien su pigmentación).
- Sistema volcable para la descarga.
- Motor: 2 hp

REQUERIMIENTOS

- Funcionamiento eléctrico 110 o 220 voltios según requerimiento.



DIMENSIONES

Frente: 100 cm Fondo: 80 cm Alto: 120 cm

NOTA:

- Las características del equipo pueden cambiar sin previo aviso.