



## FICHA TECNICA

### REFINADORA/CONCHADORA DE BOLAS DE 30 KG PARA CACAO

**MARCA: ZINGAL - ORIGEN: COLOMBIA - REF: CH20**

#### CARACTERÍSTICAS

- Capacidad 30 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:** 113 cm **Fondo:** 78 cm **Alto:** 170 cm

#### NOTA:

- Las características del equipo pueden cambiar sin previo aviso.