

MOLINO COLOIDAL 132



Una nueva versión del aparato para fabricar mantequilla de cacahuete, que se puede utilizar para hacer otros tipos de pastas/mantequillas de frutos secos.

Este es nuestro nuevo molino coloidal comercial mejorado o aparato para hacer mantequilla de cacahuete. Una solución sencilla y cómoda para la molienda continua y la obtención de un producto acabado en pasta de frutos secos de diferentes viscosidades sin necesidad de preparación del producto ni otro tratamiento.

Productos para el procesamiento:

coco, frutos secos semillas, frijoles (soya, cacahuete, cacao), especias (secas), sésamo.

La versión básica del equipo molidor de mantequilla de cacahuete consta de un potente motor eléctrico de alta velocidad montado sobre patas, en cuyo eje se instala un rotor de forma especial, el estator se monta en el panel frontal. Las tuberías de entrada y salida también forman parte del aparato. La ventaja del nuevo modelo es la posibilidad de fijar la distancia entre el rotor y el estator, seleccionando el tamaño deseado de la fracción. El sistema de ajuste de tres puntos garantiza una alta eficiencia de procesamiento y amplía las posibilidades de uso de la unidad para diversas materias primas.

El principio de funcionamiento de un molino coloidal se basa en un impacto dirigido sobre el producto, lo que permite obtener partículas de tamaño coloidal (fracciones de un micrómetro).



Otras opciones para el molino coloidal:

1. Patas regulables en altura (hasta 100 mm).
2. Tapa decorativa fabricada en acero inoxidable pulido.
3. Estructura de soporte del aparato.
4. Convertidor de frecuencia independiente (panel de control separado).

Potencia, kilovatios	5,5; 7,5; 11; 15
Velocidad, rpm	3000
Fuente de alimentación trifásica:	
Voltaje, V	400
Frecuencia Hz	50
Material	AISI304
Dimensiones, LxAnxAI, mm	339x638x288
Peso, kg	50

FTP ENGINEERING sro
 Pezinská cesta 5104, 901 01 Malacky
 Tel.: +421 902 400 321
 Correo electrónico: sales@foodtechprocess.com
www.foodtechprocess.com