



El refinador de bolas Micron fue diseñado para la producción de cremas para untar, pastas anhidras para helados, productos pralinados y dulces cremosos. La máquina está equipada con un refrigerador con el fin de regular, dentro de los límites establecidos, el exceso de calor provocado por la fricción generada entre las esferas. De este modo se conservan inalteradas las cualidades organolépticas del producto.

La circulación del producto durante el refinamiento se mantiene mediante una bomba volumétrica de doble propósito.

El cilindro de refinado también está regulado para mantener una temperatura caliente con el fin de evitar que los residuos grasos entre las bolas se solidifiquen durante las pausas en el ciclo de trabajo.

Características mecánicas

Dimensiones
Peso
Material en contacto con alimentos
Material de las juntas
Capacidad del tanque
Nº de ruedas pivotantes
Cantidad de esferas

[mm] (LxWxH) 1000x700x1200
[kg] 290
inox AISI 304 L
PTFE
20/25 kg
4
[kg] 70

Características del sistema de refrigeración

Gas refrigerante
Cantidad de gas refrigerante

R452A
[g] 550

Características eléctricas

Potencia total instalada
Tensión de alimentación
Número de fases
Frecuencia
Grado de protección
Conexión: enchufe industrial

[kW] 4
[VAC] 400 / 220
3
[Hz] 50 / 60
IP65
16A - 5 polos

Características del sistema neumático

Presión mínima de trabajo
Flujo mínimo
Características del aire

[bar] 6
[l/min] 300
filtrado, seco y libre de aceite

Características del proceso

Producción por hora
Duración del ciclo de trabajo

[kg] 15 / 20
[min] 90 / 120

