

MOLINO DE BOLAS "CHOCOMILL 300/600/1000"

El molino de bolas es un equipo especial para refinar la masa de chocolate. Actúa mediante el impacto y la fricción entre el material y las bolas de acero que se encuentran dentro del cilindro vertical, refinándose la masa hasta el grado de fineza requerido.

Tiene una estructura sólida con un contenedor con chaqueta de enfriamiento para mantener baja la temperatura del chocolate durante el proceso mediante un controlador automático y un eje vertical con aspas que realizan el movimiento de la masa de chocolate junto con las bolas de acero para producir el refinado. El material es recirculado en el interior del molino y hacia el exterior con una bomba.



ESPECIFICACIONES

MODELO	CHOCOMILL 300	CHOCOMILL 600	CHOCOMILL1000
CAPACIDAD (K/VEZ)	300	600	1000
FINEZA DE MOLIENDA	≤20	≤20	≤20
VELOCIDAD DE EJE ROTACIONAL PRINCIPAL (RPM)	47	47	84
TIEMPO DE MOLIENDA (H)	6-7	6-7	8-16
POTENCIA DE MOTOR PRINCIPAL (KW)	5.5	11	11
POTENCIA DE CALENTAMIENTO ELÉCTRICO (KW)	3	6	7.5
PESO (K)	1046	1569	3150
MEDIDAS (MM)	2250x960x2200	2217x1300x1587	3000x1700x2200

*Las especificaciones pueden variar

EL PROCESO DE REFINADO

