

PRENSA HIDRÁULICA PARA MANTECA DE CACAO

“CREAMY 30 y 40”

Nuestra prensa hidráulica es una máquina de diseño compacto y fácil operación para la extracción de la manteca de cacao. La prensa cuenta con un gran pistón hidráulico que ejerce alta presión sobre el contenido consiguiendo obtener una buena extracción de manteca y una torta con bajo porcentaje de grasa residual. Cuenta con dos columnas en su interior que actúan como soporte dándole estabilidad a la máquina. Se utilizan filtros de tela para el proceso. La cámara de prensado esta construida en acero al carbono, las demás partes de la máquina en acero inoxidable 304.



ESPECIFICACIONES		
MODELO	CREAMY 30	CREAMY 40
CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	30 Kg/h	40 Kg/h
PRESIÓN DE TRABAJO	45 Mpa	45 Mpa
POTENCIA DEL MOTOR	1.5 Kw	2.2 Kw
PESO	1500Kg	2000Kg
DIMENSIONES (MM)	1100 x 830 x 1640	1140 x 900 x 1720

*Las especificaciones pueden variar.

EL PROCESO DE PRENSADO

