



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 causado 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 es mantenida mediante una bomba volumétrica de doble propósito.

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

Características mecánicas

Dimensiones	[mm] (LxWxH) 883x1186x1323
Peso	[kg] 760
Material en contacto con alimentos	inox AISI 304 L
Material de las juntas	PTFE
Capacidad del tanque	60 kg
Nº de ruedas pivotantes	4
Cantidad de esferas	[kg] 220

Características del sistema de refrigeración

Gas refrigerante	R448A
Cantidad de gas refrigerante	[g] 2800

Características eléctricas

Potencia total instalada	[kW] 12
Tensión de alimentación	[VAC] 400 / 220
Número de fases	3
Frecuencia	[Hz] 50 / 60
Grado de protección	IP65
Conexión: enchufe industrial	32A - 5 poles

Características del proceso

Producción por hora	[kg] 40
Duración del ciclo de trabajo	[min] 90 / 120

