

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новый Уренгой (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://selmi.nt-rt.ru> || sio@nt-rt.ru

Micron 50

Шаровая мельница для производства паст, пралине, кремов и шоколада



Шаровая мельница была разработана для производства пастообразных кремов, паст для мороженого, пралине и прочих кремообразных продуктов. Машина оснащена системой охлаждения для регулирования в установленных пределах избыточного тепла, вырабатываемого мелющими шарами при трении.

Таким образом, сохраняются органолептические свойства продукта. Циркуляция продукта во время процесса измельчения обеспечивается объемным насосом двойного назначения.

Для предотвращения образования жировых остатков в перерывах между циклами работы камера измельчения снабжена системой обогрева.

Технические Данные

- Электрические характеристики:
400 в три фазы - 50 Гц
- Возможность изменения на:
220 в три фазы – 50/60 Гц
- Требуемая мощность:
12 кВт - 32 А - 5 полюсов
- Емкость бака:
60 кг
- Время переработки:
40 кг/ч
- Переработка частиц:
до 20 micron
- Размеры:
h. 1350 мм, w. 1550 мм, d. 1000 мм
- Требуется подключение сжатого воздуха.
350 л/мин - минимум 6 бар - сухой, отфильтрованный и обезжиренный воздух