Importadora Gyb Limitada
Padre orellana 1476
Santiago CL13101 Chile



Molino coloidal de acero inoxidable para mantequilla de frutos secos

Código: B-01-202-0001 / B-01-202-0002 / B-01-202-0003

Ver producto en Cotecno | Solicitar cotización

Detalle | Especificaciones | Aplicaciones | Galería de imágenes

Detalle

Molino coloidal de acero inoxidable para mantequilla de frutos secos.

La máquina de moler mantequilla de frutos secos se utiliza especialmente para moler maní, semillas de sésamo, almendras, avellanas y otros frutos secos en salsas finas. Está equipada con un cabezal de molienda de acero inoxidable 9Cr18, que dota al producto final de una textura suave y delicada, cumpliendo perfectamente los requisitos de alimentos de alta calidad.

Ventajas del Molino coloidal

Utiliza cabezales de molienda de acero inoxidable 9cr18 con mayor dureza, lo que no solo mantiene los cabezales afilados, haciendo el producto más delicado y suave, sino que también facilita el uso prolongado y la limpieza.

Las demás partes de la máquina también están hechas de acero inoxidable para evitar eficazmente la oxidación causada por la humedad durante el molido de alimentos y garantizar la inocuidad alimentaria.

El diseño y los materiales especiales mejoran la precisión de toda la producción, haciendo que la separación del cabezal de molienda sea más uniforme. la pasta de maní producida tiene partículas más finas y un mejor sabor.

La máquina trituradora de frutos secos tiene una amplia gama de aplicaciones. además de moler nueces regulares, también puede producir salsa de chile, mermelada, salsa de carne y leche de coco, etc.

Estructura

La máquina trituradora es un molino coloidal. sus principios de funcionamiento principales son el cizallamiento, la vibración de alta frecuencia y las fuerzas de fricción para convertir el material en una pasta. consta principalmente de la tolva, el estator y el rotor (cabezal de molienda), el motor y el sistema de transmisión, la salida de descarga, el bastidor de la máquina y la carcasa exterior.

La tolva está diseñada como un embudo para facilitar la alimentación. también previene eficazmente el derrame de grandes cantidades de material durante las operaciones.

Su componente central, el cabezal de molienda, está hecho de acero inoxidable de alta dureza y la separación entre estator y rotor es ajustable para controlar la finura de la pasta de maní.

La alimentación para impulsar el cabezal de molienda es típicamente trifásica de 380 v, 50 hz. ofrecemos diferentes modelos con varias potencias de motor, que van desde un pequeño modelo de 1,5 kw hasta un modelo de grado industrial de 90 kw.

La salida de descarga puede diseñarse para conectarse directamente a un estanque de recolección, contenedor de almacenamiento o sistema de llenado. si tiene otras necesidades personalizadas, también puede decírnoslo.

El bastidor de la máquina se construye típicamente con acero inoxidable de grado 201 o superior para durabilidad e inocuidad alimentaria.

Importadora Gyb Limitada
Padre orellana 1476
Santiago CL13101 Chile

Especificaciones técnicas

Modelo	B-01-202-0001	B-01-202-0002	B-01-202-0003
Finura de procesamiento (malla)	50-100	50-100	100-200
Capacidad (kg/h)	30–50 kg/h	50–100 kg/h	100–300 kg/h
Potencia (kW)	1.5 kW	4 kW	7.5 kW
Voltaje	380 V/50 Hz	380 V/50 Hz	380 V/50 Hz
Peso (kg)	50 kg	150 kg	175 kg
Tamaño / Dimensiones (mm)	530*260*580 mm	600*410*930 mm	700*430*1000 mm

Aplicaciones

La máquina de moler mantequilla de frutos secos se utiliza ampliamente en fábricas de alimentos. La máquina comercial de mantequilla de mani se emplea principalmente en la producción de mantequillas de frutos secos: mantequilla de maní, almendra, anacardo, avellana y pistacho.

Sin embargo, algunas plantas de mermelada lo usan para moler ketchup y otras mermeladas de fruta. También tenemos clientes que poseen una empresa de condimentos y usan estas máquinas para moler pasta de aguacate, puré de cebolla, pasta de chile, pasta de ajo, pasta de jengibre y pasta de mostaza.

Galería de imágenes

Mostrando hasta 6 imágenes de la galería.



Imagen de galería 1

Siguiente paso: ver producto en Cotecno | solicitar cotización