

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MOLINO REFINADOR DE LABORATORIO



Nuestro molino trabaja por fricción a altas velocidades obteniendo la finura deseada. El licor para incorporarse en el chocolate, es aconsejable moler el nibs a la finura final por consideraciones organolépticas. Esto asegura el máximo de grasa libre, viscosidad mínima, la textura y el sabor adecuado.

- Fuente de energía monofásica
- Horse power: 2Hp
- Disco de pines mecanizados en centros de control por computador en acero inoxidable 304.
- Acabados en cromo de alta resistencia al desgaste.