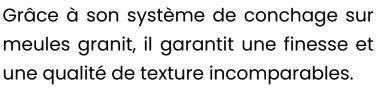


BROYEUR

NEW PRÉFANIBS

66 Quand la pierre polit le goût 55

Broyeur à meules en granit naturel Pour chocolat, pralinés & pâtes de fruits secs



- Jusqu'à 72 h de traitement continu silencieux et fiable.
- **©** Cuve inox 30 kg − facile à nettoyer

LES AVANTAGES

- Meules & fond en granit de qualité supérieure
- Finesse jusqu'à 22 microns
- Polyvalente : chocolat, pralinés, pâtes
- Construction ultra-robuste & lavable





- Finesse de broyage : jusqu'à 22 microns
- Temps de broyage chocolat : 24 à 48h
- Temps de broyage pralinés : 2h





FONCTIONNEMENT



BROYEUR

- Chargement de la cuve avec 30 à 35 kg de grué ou de préparation à broyer.
- Rotation continue des meules en granit, qui broient lentement la masse de cacao ou les fruits secs.
- Réglage manuel de la pression des meules, selon la texture recherchée.
- Contrôle de la température via un capteur infrarouge et un thermostat intégré.
- Chauffage automatique pour maintenir la masse à température idéale.
- Aération possible grâce aux couvercles perforés.
- Régulation de la vitesse manuelle ou automatique selon la température.

Au bout de 48 à 72 heures (selon le cacao utilisé), on obtient un chocolat fluide, homogène et d'une finesse inférieure à 22 microns.

La machine peut ensuite être inclinée pour le vidage (facilité par un système de rotation) et nettoyée à l'eau.





ÉQUIPEMENTS

STRUCTURE

- Cuve, châssis, couvercles, racloirs et coffret électrique en inox perlé
- Capacité utile : 30 à 35 kg de masse
- Cuve inclinable avec système de rotation intégré pour le vidage
- Nettoyage simple : cuve lavable à l'eau
- 2 couvercles pleins + 2 couvercles perforés pour une aération optimale
- Motoréducteur haute performance pour fonctionnement continu 72 h
- 4 roues pivotantes avec frein pour déplacement facile et sécurisation

BROYAGE

- Fond et meules en granit de qualité supérieure
- Pression réglable des meules pour ajuster la finesse de broyage

 Système à faible usure, sans vis ni boulons dans la zone de contact pour éviter tout riegue de contamination

éviter tout risque de contamination

Option : bac de vidange sur châssis à roulettes





INFOS TECHNIQUES

Longueur	1042 mm
Largeur	755 mm
Hauteur	1100 mm
Poids	240 kg
Capacité	30 kg
Tension	230V mono 50Hz
Puissance	1.5 kW
Couvercles	2 pleins + 2 perforés
Mobilité	4 roulettes pivotantes

