

NEW

PRÉFANIBS

“ Quand la pierre polit le goût ”

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

Grâce à son système de conchage sur meules granit, il garantit une finesse et une qualité de texture incomparables.

🕒 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



PRODUCTION

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



Découvrir en vidéo



FONCTIONNEMENT

NEW

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 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

