

Colombini MA200

Ideale per piccole produzioni anche a ciclo continuo.
È semplice da usare e di ridotto ingombro, dà ottimi risultati di caffè macinato per "uso espresso e moka".



Applicazioni:

- Impianti non automatici
- Piccole produzioni anche a ciclo continuo

Caratteristiche tecniche:

- Lubrificazione automatica continua
- Regolazione manuale della distanza macine con risoluzione 0.005 mm
- Quadro elettrico di comando con gestione hardware della logica di funzionamento
- Nessun impianto di raffreddamento
- Potenza totale impegnata: 5 kW
- Consumi energia in lavoro: 3-4 kWh
- Peso 110 kg circa (lega leggera anodizzata)
- Produzione oraria:
 - Caffè "uso moka": 200 kg/h
 - Caffè "uso espresso": 150 kg/h

Dal 1970, la scienza della macinazione.

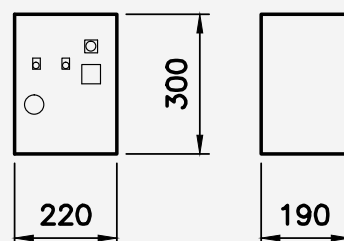
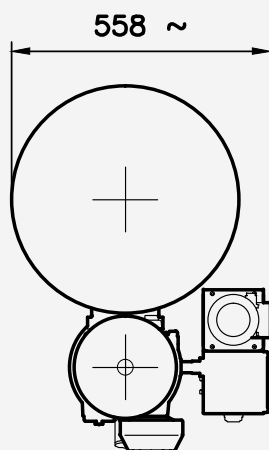
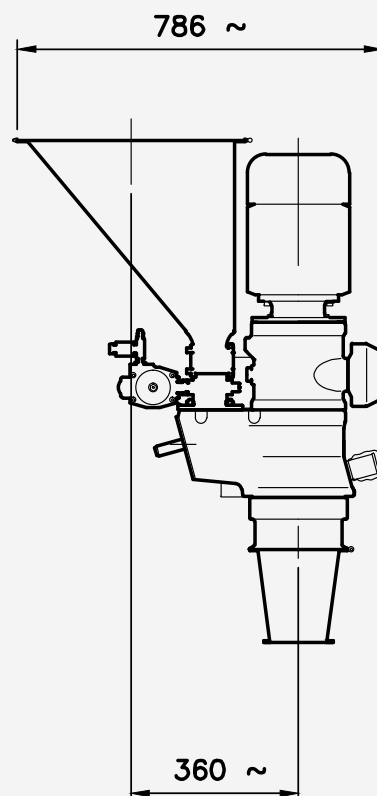
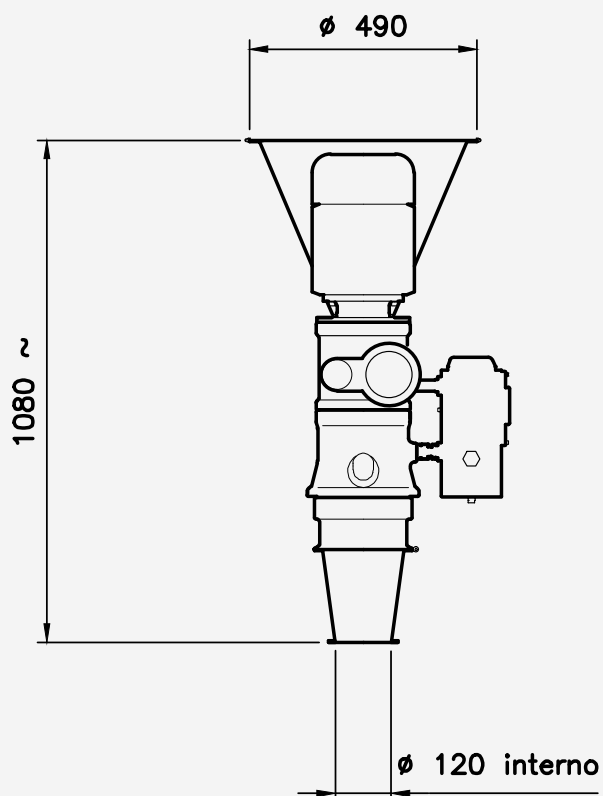
MA200

COLOMBINI
La scienza della macinazione

MA200 controlli e accessori

Quadro elettrico:

- Marcia, arresto e possibilità di controllo apertura e chiusura della valvola di ingresso prodotto tramite segnale esterno (disponibile sulla versione con valvola automatica).



I dati tecnici possono subire variazioni senza preavviso, sono strettamente riservati e ne è vietata la diffusione senza autorizzazione scritta da parte di Colombini Srl. Per ogni informazione e per acquistare i prodotti rivolgersi direttamente a Colombini Srl, unico distributore autorizzato:

Colombini Srl

via De Francisco, 130/16
10036 Settimo T.se (TO) Italy
tel +39 (0) 118211407 fax +39 (0) 118958221
info@colombini.srl www.colombini.srl