

Colombini MA300

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

Applicazioni:

- Impianti semiautomatici e automatici
- Medie produzioni anche a ciclo continuo su più turni

Caratteristiche tecniche:

- Lubrificazione automatica continua
- Campionamento manuale
- Regolazione manuale della distanza macine con risoluzione 0.005 mm
- Regolazione della velocità di taglio
- Quadro elettrico di comando con micro PLC (pannello operatore integrato)
- Controllo temperatura uscita del macinato
- Nessun impianto di raffreddamento
- Potenza totale impegnata: 9 kW
- Consumi energia in lavoro: 4-5 kWh
- Peso 160 kg circa (lega leggera anodizzata)
- Produzione oraria:
 - Caffè "uso filtro": 350 kg/h
 - Caffè "uso moka": 300 kg/h
 - Caffè "uso espresso": 250 kg/h



MA300

MA300 controlli e accessori

Quadro elettrico

- Micro PLC
- Pannello operatore integrato
- Temporizzazione apertura/chiusura valvola
- Visualizzazione di tutte le funzioni macchina
- Controllo blocchi macchina in caso di anomalie di temperatura prodotto in uscita e assorbimento ampere
- Controllo livello del macinato
- Contatore di lavoro
- Inverter per la variazione della velocità motore principale

