

Colombini MA200

Il est idéal pour des petites productions même en cycle continu. Facile à utiliser et à encombrement réduit, il donne des résultats excellents de café moulu pour «usage espresso et moka».



Applications :

- Installations non automatiques
- Petites productions même en cycle continu

Caractéristiques techniques :

- Lubrification automatique continue
- Régulation manuelle de la distance des meules avec résolution 0.005 mm
- Tableau électrique de commande avec gestion hardware de la logique de fonctionnement
- Aucune installation de refroidissement
- Puissance totale engagée : 5 kW
- Consommation d'énergie au travail : 3-4 kWh
- Poids 110 kg environ (alliage léger anodisé)
- Production horaire :
 - Café « usage moka » : 200 kg/h
 - Café « usage espresso » : 150 kg/h

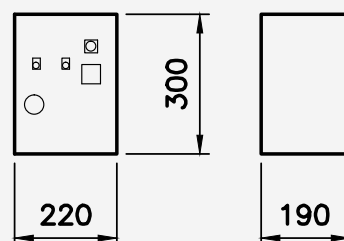
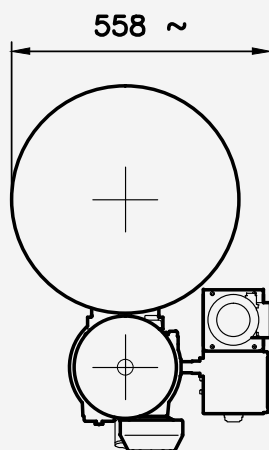
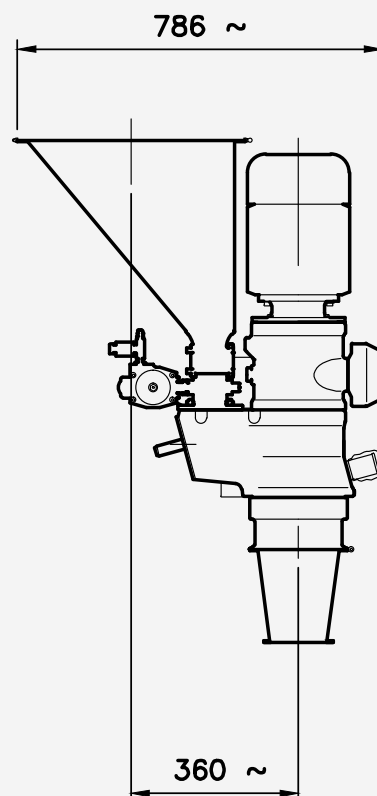
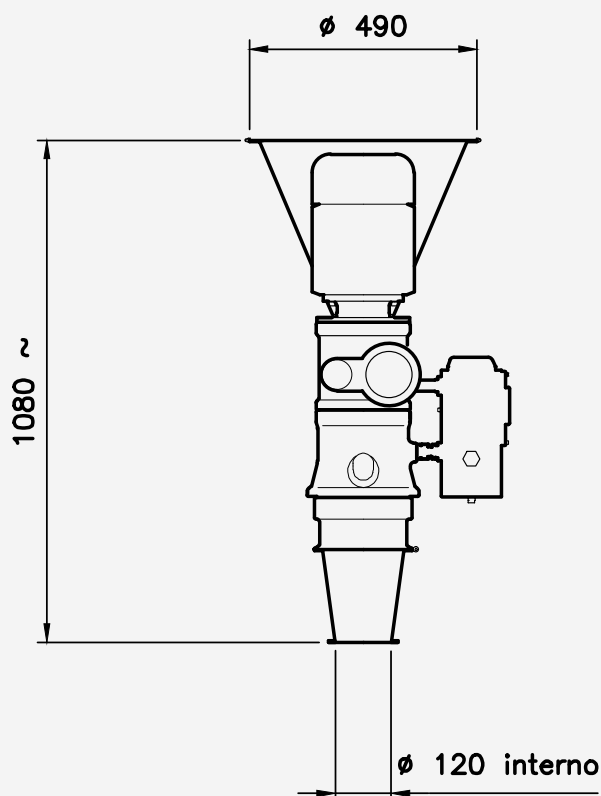
Depuis 1970, la science du broyage.

MA200

MA200 contrôles et accessoires

Tableau électrique :

- Marche, arrêt et possibilité de contrôle ouverture et fermeture de la soupape d'admission du produit à travers un signal externe (disponible dans la version avec vanne automatique).



Les données techniques peuvent subir des variations sans préavis, elles sont strictement confidentielles et leur diffusion sans autorisation écrite de la part de Colombini Srl est interdite. Pour toute information et pour l'achat des produits, veuillez-vous adresser directement au distributeur autorisé :

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