

Colombini MA300

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

Applications :

- Installations semi-automatiques et automatiques
- Moyennes productions même en cycle continu en équipes successives

Caractéristiques techniques :

- Lubrification automatique continue
- Echantillonnage automatique
- Régulation manuelle de la distance des meules avec résolution 0.005 mm
- Régulation de la vitesse de coupe
- Tableau électrique de commande avec micro API (panneau opérateur intégré)
- Contrôle température à la sortie de la mouture
- Aucune installation de refroidissement
- Puissance totale engagée : 9 kW
- Consommation d'énergie au travail : 4-5 kWh
- Poids 160 kg environ (alliage léger anodisé)
- Production horaire :
 - Café « usage filtre » : 350 kg/h
 - Café « usage moka » : 300 kg/h
 - Café « usage espresso » : 250 kg/h

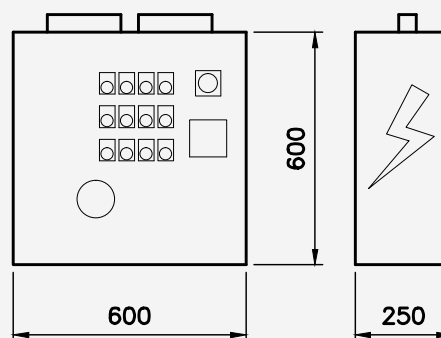
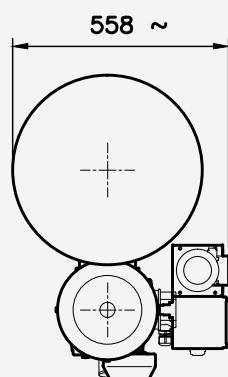
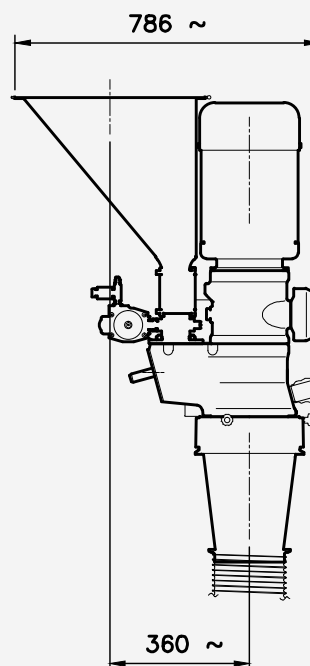
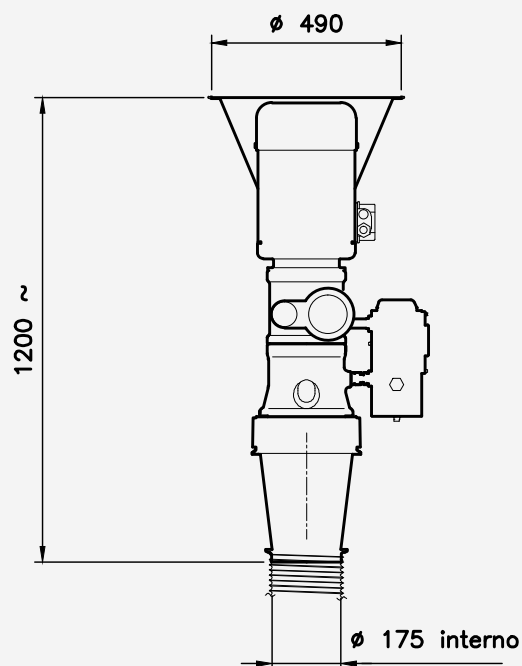


MA300

MA300 contrôles et accessoires

Tableau électrique :

- Micro API
- Panneau opérateur intégré
- Temporisation ouverture/fermeture valve
- Affichage de toutes les fonctions de la machine
- Contrôle des arrêts machine en cas d'anomalies de température du produit à la sortie et absorption ampères
- Contrôle du niveau de la mouture
- Compteur d'heures de travail
- Inverter pour variation de vitesse moteur principal



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