

Colombini TA250 Special

Específico para la molienda de café turco; producción incluso de flujo continuo en varios turnos.



Aplicaciones:

- Molienda de café turco, de 150 a 280 kg/h (dependiendo de las muelas aplicadas) incluso de flujo continuo en varios turnos.

Características técnicas:

- Lubricación automática continua
- Ajuste manual / remoto de la distancia de las muelas con resolución de 0,005 mm
- Cuadro de control eléctrico con micro PLC (panel de operador integrado)
- Control de la temperatura de salida de la molienda
- Ajuste de la velocidad de afinado
- Sin sistema de refrigeración
- Consumo total de energía: 9 kW
- Consumo real de energía de trabajo: 3-4 kW/h
- Peso 220 kg aprox. (aleación ligera anodizada)
- Producción horaria:
 - Café turco: de 150 a 280 kg/h

Desde 1970, la ciencia de la molienda.

TA250^{Special}

COLOMBINI
La scienza della macinazione

TA250 Special controles y accesorios

Cuadro eléctrico:

- Micro PLC
- Panel de operador integrado
- Temporización de la apertura/cierre de la válvula de entrada del producto y gestión de los retardos de alimentación de la molienda
- Puesta a cero de las muelas
- Control de las paradas de la máquina en caso de anomalía y absorción de amperios
- Gestión del nivel de la molienda e introducción de nitrógeno gaseoso
- Cuentahoras de trabajo
- Inverter para la variación de la velocidad del motor de afinado



Sistema de carga del producto en granos:

- Transporte neumático por vacío
- Capacidad máxima 250 kg/h de café tostado
- Equipado con barra de recogida y tubo en espiral conductor eléctrico para uso alimentario

