

Spécifique pour la moulure de café « à la turque » ; productions même en cycle continu en équipes successives.

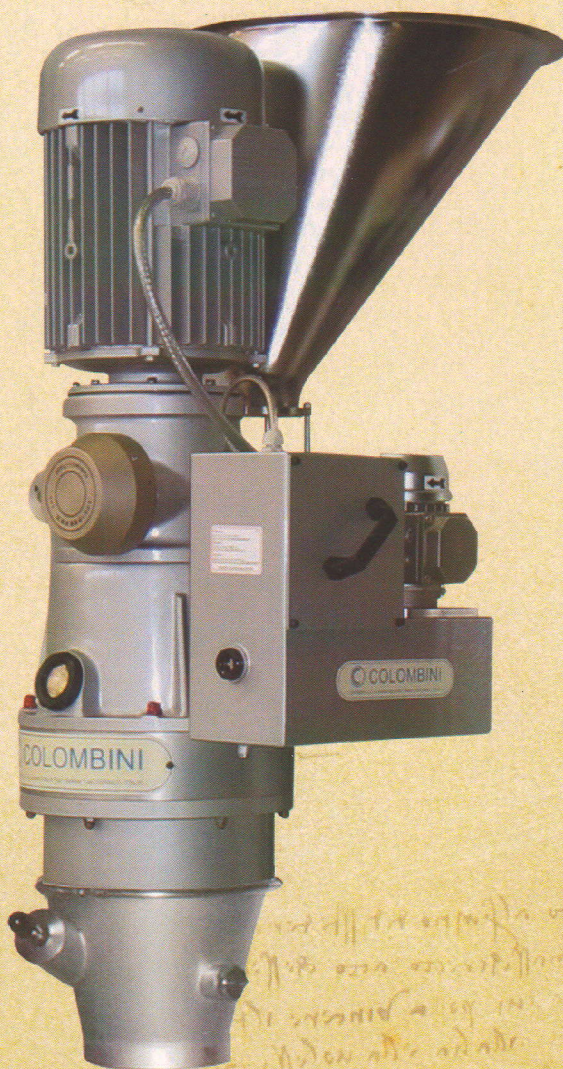
Colombini TA250special

Applications :

- Moulure café « à la turque » jusqu'à de 150 à 280 kg/h (selon les broyeurs/meules appliqués), et à cycle continu et plusieurs tours

Caractéristiques Techniques :

- Lubrification automatique continue
- Réglémentation **manuelle/éloigné** de la distance des meules avec résolution **mm 0.005**
- Tableau électrique de commande avec micro PLC (panneau opérateur intégré)
- Contrôle température à la sortie de la moutur
- Régulation de la vitesse de coupe
- Aucune installation de refroidissement
- Puissance totale engagée : 9 kW
- Consommation d'énergie au travail : 3-4 kW/h
- Poids 220 K environ (alliage léger anodisé)
- Production horaire :
 - Café « à la turque » : de 150 à 280 kg/h



TA250special

COLOMBINI

TA250special contrôles et accessoires

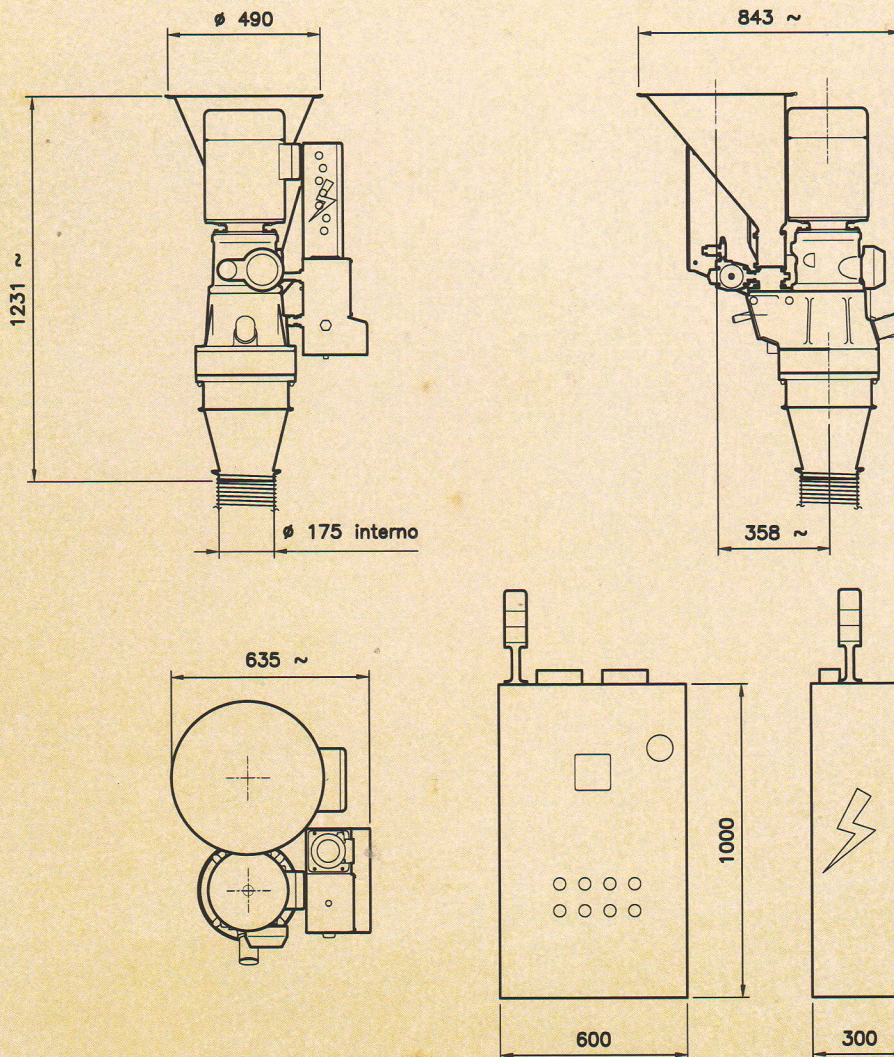


Tableau électrique modèle :

- micro API
- panneau opérateur intégré
- temporisation ouverture/fermeture soupape d'admission du produit et gestion des retards d'alimentation mouture
- mise à zéro des outils
- contrôle des arrêts machine en cas d'anomalies de température du produit à la sortie et absorption ampères
- gestion du niveau de la mouture et introduction d'azote gazeux
- compteur d'heures de travail
- onduleur pour variation de vitesse moteur principal

Système de chargement du produit en grains :

- transport pneumatique en dépression
- débit maximum K/h 250 de café torréfié
- équipé de barre de prélèvement et tube enroulé électro-conducteur pour usage alimentaire



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

COLOMBINI

ICOPERFEX di Italo Colombini e F.li s.n.c.
 via A. De Francisco, 130/16
 10036 Settimo T.se (TO) Italy
 tel +39(0)118211407 fax +39(0)118958221
 info@icoperfex.it www.icoperfex.it