RAFFINEUSES

La raffineuse verticale est conçue pour assurer un raffinage précis et constant des fèves de cacao, garantissant une granulométrie fine et homogène. Grâce à son système de broyage vertical et à ses composants haute performance, elle optimise l'extraction des arômes tout en préservant les qualités organoleptiques du cacao. Robuste, fiable et adaptée à une production intensive, elle constitue une solution professionnelle de référence pour les ateliers chocolatiers recherchant un niveau supérieur de qualité et de maîtrise dans le processus de fabrication.

R7, R15

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

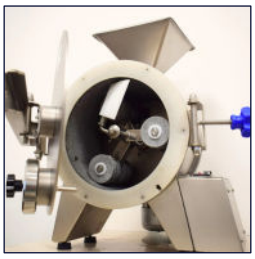
- Cuve inclinable, conçue pour facilité le déchargement des produits finis et simplifier les opérations de nettoyage.
- Temps de traitement optimisé:

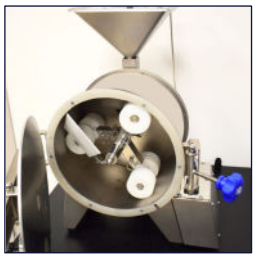
Jusqu'à 1 kg/ heure pour les fèves de cacao

Jusqu'à 2 kg/ heure pour les fruits à coque (amandes, noisettes, pistaches, arachides)

Raffinage fin jusqu'à 0,20-0,18 micron pour une texture parfaitement lisse

- Fabriqué en acier inoxydable
- Le système de chauffage interne atteint jusqu'à 70 °C et est régulé par un thermostat automatique pour une maîtrise parfaite de la température à chaque étape du processus.





Modèle	Tension	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Poids
R7 ROULEAUX TÉFLON	230V - 50 Hz 0,25 kW	420x420x450	7 kg	30 kg
R7 ROULEAUX GRANIT				
R15 ROULEAUX TÉFLON	230V - 50 Hz 0,40 kW	400x400x500	15 kg	40 kg
R15 ROULEAUX GRANIT				

PASTRY BOX
1 Rue du Pré Collard, ZA des prés frais, 02200 MERCIN ET VAUX
03 23 55 08 56 - contact@pastrybox.