BEAN TO BAR

GRINDGO

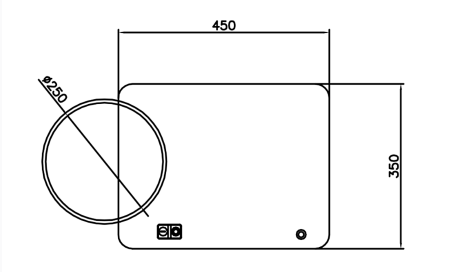
Mulino a dischi

Grindgo è il mulino pre-raffinatore compatto sviluppato da FBM per la linea "Bean to Bar", progettato per ridurre la granella di cacao (nibs) in massa di cacao fluido (liquore di cacao). Grazie al sistema di macinazione continuo ad alta efficienza e alle macine registrabili, consente di trasformare la granella secca in un fluido lavorabile prima del passaggio al mulino a sfere o alla raffinatrice, ottimizzando i tempi di lavorazione e preservando le qualità organolettiche del cacao.

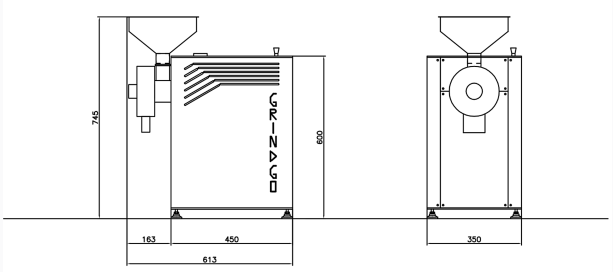
SPECIFICHE TECNICHE

Produttività	**fino a 35-40 kg/h**
Consumo	**2 kW**
Voltaggio	**380V/220V, 50Hz o 60Hz, Trifase o Monofase**
Dimensioni (H×L×P)	**580 x 400 x 680 h mm**
Peso	**65 kg**

DISEGNO TECNICO quote in mm



VISTA DALL'ALTO



VISTA LATERALE

Le specifiche tecniche possono variare senza preavviso

FBM · FOOD BOSCOLO MACHINES
https://www.boscolo.it/macchine-cioccolato/grindgo
Via Machiavelli n°15/17 - LEGNANO (MI) ITALY · Tel. +39 0331.464654 - Fax (+39) 0331.464886 · Email: fbm@boscolo.it