



MICRON est un broyeur à bille conçu pour la production de pâtes à tartiner, de pâtes anhydres pour les glaciers, de pralines et de crèmes. La machine est équipée d'un groupe frigorifique permettant de réguler la température du produit à la valeur souhaitée et ainsi de compenser l'énergie due à la friction importante des billes lors du broyage. Une pompe volumétrique à double effet assure la recirculation du produit pendant la phase de broyage, mais permet aussi la vidange de la machine en fin de cycle.

Durant les périodes d'arrêt, la machine est maintenue à une température chaude ajustable.

Adaptée pour les petites et moyennes productions, cette machine permet un broyage fin et homogène des masses pour une texture lisse et une libération optimum des arômes.

### Caractéristiques mécaniques

Dimensions hors tout  
Poids à vide  
Matériel en contact avec les aliments  
Joints  
Capacité cuve  
Nb de roues pivotantes  
Quantité de billes

[mm] (LxWxH) 1400x840x1320  
[kg] 760  
inox AISI 304 L  
PTFE  
[kg] 60  
4  
[kg] 220

### Caractéristiques du système de refroidissement

Gaz réfrigérant  
Quantité de gaz réfrigérant

R448A  
[g] 2800

### Caractéristiques électriques

Puissance totale installée  
Tension d'alimentation  
Nombre de phases  
Fréquence  
Degré de protection de l'enveloppe  
Connexion: prise industrielle

[kW] 12  
[VAC] 400 / 220  
3  
[Hz] 50 / 60  
IP65  
32A - 5 poli

### Caractéristiques système pneumatique

Pression de travail minimale  
Débit minimal  
Caractéristiques de l'air

[bar] 6  
[l/min] 350  
filtré, sec et déshuilé

### Caractéristiques du processus

Production horaire  
Durée du cycle de travail

[kg] 40  
[min] 90 / 120

