

PRENSA PARA MANTECA DE CACAO
MARCA: JARINOX SAS

CARACTERISTICAS

- Uso: Prensa hidráulica en acero inoxidable, separa la manteca y torta de cacao. Se aplica alta presión a la pasta de cacao para separar la manteca de cacao de la parte solida conocida como torta de cacao.
- Presión de 45 MPa.
- Tiempo aproximado por bache entre 12 a 20 minutos.
- Extracción entre un 25% a un 30%.
- Capacidad 6 litros/bache.
- Bomba de 5 HP
- Motor eléctrico de 220v % de extracción 25 – 40%
- Presión de trabajo: 40 – 55 Mpa
- Voltaje: 220V – Bifásico

- Garantía: 24 meses por defectos de fabricación
- Origen: Nacional
- Cumple con registro de marca para garantizar el cumplimiento de las especificaciones técnicas

CONTACTO

TELÉFONO: 2378212

SITIO WEB: WWW.JARINOX.COM

CORREO ELECTRÓNICO:
ventasjarinox@gmail.com