BIENES Y SERVICIOS COL. S.A.S.
NIT. 901.441.450-1

MÁQUINA REFINADORA / MELANGEUSE PARA CACAO Y CHOCOLATE



DESCRIPCIÓN TÉCNICA:
Máquina refinadora de chocolate tipo melangeuse o refinadora de rodillos, para producción de chocolate artesanal o semi industrial. Capacidad de trabajo: mínimo 10 kg por ciclo. Piedras de granito natural o rodillos de acero inoxidable para refinado continuo. Tazón de granito o acero inoxidable. Motor eléctrico monofásico 110/220 V / 60 Hz, mínimo 200 W. Velocidad de refinado continua con timer programable. Temperatura de trabajo: ambiente hasta 50 °C (autocalentamiento por fricción). Granulometría final: < 20 micras tras proceso de refinado prolongado. Estructura robusta con pies antivibración. Fácil desmontaje para limpieza y mantenimiento. Certificada para contacto con alimentos (FDA / CE o equivalente).

1 año de garantía sobre motor, rodillos/piedras y estructura por defectos de fabricación, contada a partir de la fecha de entrega. Disponibilidad de repuestos por 5 años.

MARCA: KAKAOLATE

Cordialmente,

_____

VALERIA PÉREZ ZAMORA
C.C. 1007603947
Representante Legal
Bienes y Servicios Col. SAS.
NIT. 901.441.450-1