

Molino de Maíz

MM 160

Mejor retención de humedad y homogeneidad de la masa.

Marca:	CITALSA
Referencia:	MM 160
Procedencia:	COLOMBIA
Función:	Moler maíz cocido para la preparación de arepas.
Capacidad:	500 Kg/h disco de 2 mm. 700 Kg/h disco de 3 mm.
Potencia:	10 HP.
Volumen de la Tolva:	154 Litros.
Características:	Camisa de diámetro 160mm. La estructura y el tornillo extrusor son fabricados completamente en acero inoxidable. Viene equipado con una cuchilla y un disco de 2mm. Posee un sensor que inhabilita el equipo cuando la reja de protección se encuentra abierta. Posee pulsador de encendido y parada en la parte frontal del molino. Posee los elementos necesarios para la protección eléctrica del motor por sobre corriente. Motorreductor acoplado directamente al eje extrusor.

Ventajas:

- Incremento mínimo en la temperatura del producto.
- Homogeneidad de la masa.
- Mejor retención de humedad en la masa, comparado con los molinos tradicionales, y con ello un mejor rendimiento de la misma.
- Equipo robusto para trabajo pesado.
- Fácil montaje y desmontaje de los elementos de corte.
- Fácil limpieza.
- Facilidad en el desmontaje de la guarda para acceder rápidamente al motor y al tablero eléctrico.



○ Molino de Maíz MM 160 CITALSA

Molino de Maíz

MM 160

Dimensiones: 814 x 1202 x 1616 mm (A x L x H).

Alimentación: Suministro eléctrico: 220 Voltios, 60 Hz.

Opcionales: Cuchilla molino 160 4 x 4.

Disco molino 160 3 mm.

Nota: Las especificaciones pueden variar sin previo aviso.

Kit Repuestos

Referencia	Descripción	Cantidad
70045253	Detector proximidad XS612B1MAL2	1
09430089	Eje Portacuchillas	1

	Referencia
Kit	09430088

DIMENSIONES

