

Tecnología del molino TREFFLER

LA CALIDAD EMPIEZA AL MOLER

Cortomat
Totalmente libre de polvo.

Copomat
Totalmente libre de polvo.

✓ Ajuste continuo

✓ Toma gruesa y fina

✓ Totalmente libre de polvo

✓ Hojas grandes y pequeñas



TREFFLER Dúo Copomat-Cortomat
Interacción perfecta. Copos y molienda al mismo tiempo. Con la mejor calidad.

La Treffler DÚO combina el Copomat y el Cortomat en una sola máquina. Esto produce hasta 100kg de copos o harina de alta calidad en una hora. Doble potencia. Doble calidad.

ESTRUCTURA DEL DÚO

¿Qué hace que el Dúo sea tan especial?



1 Cómo funciona

En cada máquina del Dúo se accionan dos rodillos que garantizan una producción uniforme de material molido.

En el Copomat, los rodillos se perfilan y se accionan en una proporción de 1:1.

En el Cortomat se instalan dos rodillos acanala-dos que funcionan en una proporción de 2:1 entre sí.

La anchura de los rodillos puede ajustarse de forma continua entre 0,01 mm y 5 mm.

2 Alimentación

Los embudos para alimentos están equipados con un separador magnético. El material que se va a moler se introduce continuamente a través de los alimentadores volumétricos eléctricos.

3 Aspiración

Un regulador de vacío permite determinar la cantidad de harina fina que debe haber en los copos o la harina.

4 Control totalmente automático

Los detectores de llenado y vaciado desconectan automáticamente las máquinas si es necesario, por lo que no es necesario un control continuo del Dúo.

DATOS TÉCNICOS DEL DÚO

Datos técnicos

DÚO COPOMAT-CORTOMAT 100

Potencia: 7,06 kW
Peso: aprox. 650 kg
Ancho del rodillo: 100 mm

Tensión de alimentación necesaria: 400V 32A
Dimensiones (LxAlxA): 1,9x0,9x1,78 m

TRITURADOR

Además de los cereales comunes, también se pueden procesar pseudocereales y legumbres.



Altramuces



Avena



Espelta



Quinoa