

Tecnología del molino TREFFLER

LA CALIDAD EMPIEZA AL MOLER

Copomat
Totalmente libre de polvo.

- ✓ Productos al gramo
- ✓ Hojas grandes y pequeñas
- ✓ Ajuste continuo
- ✓ Totalmente libre de polvo

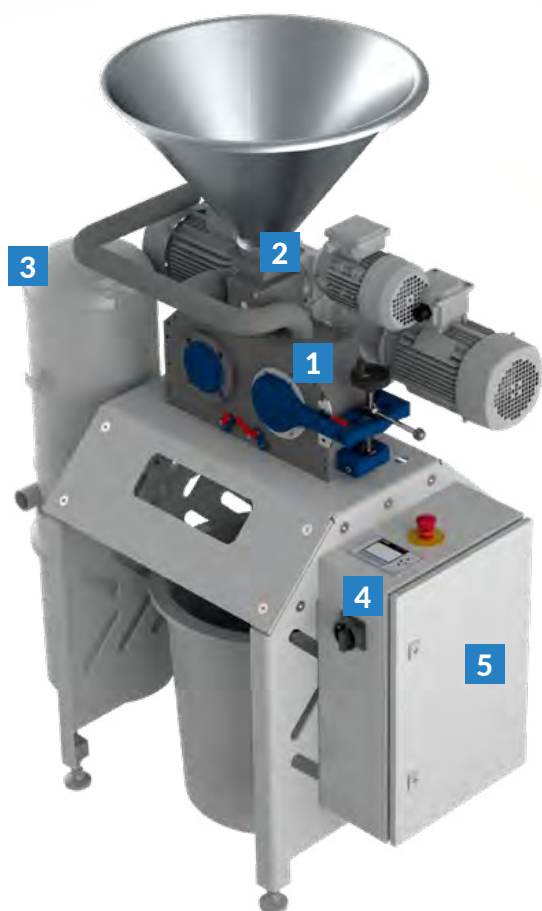


TREFFLER Copomat. Justo en el objetivo. Recién salido.

Copos de alta calidad para un muesli saludable o como decoración. Las posibles aplicaciones de los (pseudo) cereales en copos son múltiples: Para los panaderos, molineros o comercializadores de productos agrícolas, la planta de copos sin polvo es la solución para mantener la excelente calidad de los alimentos.

ESTRUCTURA DEL COPOMAT

¿Qué hace que el Copomat sea tan especial?



1 Cómo funciona

Dos rodillos perfilados se accionan en una proporción de 1:1 y garantizan así un material molido uniforme. La anchura de los rodillos puede ajustarse de forma continua entre 0,01 mm y 5 mm.

2 Alimentación

El embudo alimentario está equipado 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.

4 Control totalmente automático

Los detectores de llenado y vaciado desconectan la máquina en caso necesario, de modo que no es necesario un control continuo de la máquina.

5 Variantes de suministro

El Copomat puede integrarse en sistemas totalmente automáticos. También existe la posibilidad de instalarlo en una placa de suelo junto con el Cortomat y un sistema de extracción de polvo.

DATOS TÉCNICOS DEL COPOMAT

Datos técnicos

COPOMAT 100

Potencia: 5,0 kW
Peso: aprox. 350 kg
Ancho del rodillo: 100 mm

Tensión de alimentación necesaria: 400 V 16 A
Dimensiones (LxAlxA): 1,2x0,8x1,67 m

TRITURADOR

Además de los granos comunes, también se pueden procesar los pseudogranos.



Espelta



Avena



Quinoa



Mijo