

MOLINO "VTA 6S"

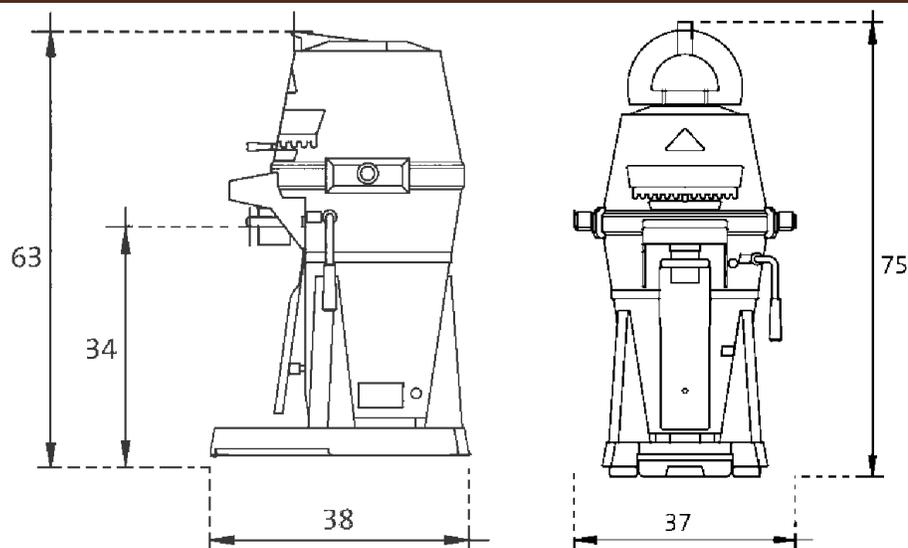


El exquisito aroma del café por todos conocido, es una cualidad intrínseca del grano, que debe ser realizada, por medio de un proceso químico que se efectúa durante el proceso de tostación, y que se conserva o se pierde, durante el proceso de molido del grano.

Un mal proceso de tostación no puede remediarse de ninguna manera, pero un buen proceso puede fácilmente echarse a perder con una mala molienda. Muy común es el sobrecalentamiento durante la molienda, cuando esto sucede, se da lugar a un proceso de pos-tostadura en el grano, en el cual los aceites etéreos más importantes se desvanecen; destrozando el aroma mas fino en cuestión de segundos, si a esto añadimos una granulosidad desigual en el café molido, las consecuencias en la taza de café serán desastrosas. Tomando en cuenta estas condicionantes, ofrecemos un molino para café, el cual procesara de la manera más cuidadosa sus granos de café, conservando de manera intacta las sustancias aromáticas y gustativas del grano.



MOLINO "VT 6S"



MEDIDAS GENERALES

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------------|---------------------------|
| Capacidad de la Tolva | 1000 gr. |
| Capacidad de Molienda- fino / medio | 2500 / 2700 gramos /min. |
| Características Eléctricas | 210 V- 3 Fase – 60 ciclos |
| Diámetro de discos de molienda | 120 mm Ø |
| Altura | 63 cm |
| Ancho | 37 cm |
| Largo | 38 cm |
| Peso del molino | 42 Kg. |

VENTAJAS

| | |
|---------------------------|----|
| Sujetador de Bolsa | SÍ |
| Vibrador de bolsa | SÍ |
| Tolva imantada | SÍ |
| Protección por sobrecarga | SÍ |

VENTAJAS ESPECIALES

| | |
|--|----|
| prensado automático de bolsa | SÍ |
| agitador para llenado uniforme de la bolsa | SÍ |
| molienda turco | SÍ |
| alojamiento para bolsas extras largas | SÍ |

Solo Café de Calidad S. De R.L. De C.V.

A. López Mateos No. 35 C.P. 91500 Tel./Fax (228) 8164910, 8162959

www.solocafe.com.mx ventas@solocafe.com.mx

Coatepec, Veracruz, México.