

Melanger Andura

Refino artesanal bean-to-bar.

A Melanger Andura realiza o refino lento que define o chocolate bean-to-bar, desenvolvendo sabor e textura com a qualidade que o produtor artesanal exige — até 20 kg por batelada.

**20 kg**

CAPACIDADE

< 20 micras

REFINO

Granito

PEDRAS

O que torna a Melanger Andura diferente

Pedras de granito cinza

Rolos e fundo do tacho em granito maciço promovem o atrito ideal para refinar a massa abaixo de 20 micras, com a textura sedosa que o chocolate fino pede.

Velocidade e pressão ajustáveis

Versões com pressão pneumática ou tensionada por mola e raspadores removíveis dão controle fino sobre o refino e a conchagem — e facilitam a limpeza.

Características

- Capacidade de até 20 kg por batelada
- Granulometria abaixo de 20 micras
- Motor WEG de 2 cv / 1,5 kW
- Estrutura em aço com pintura eletrostática e inox 304
- Pneumática SMC (versão pneumática)

Ficha técnica

Capacidade	Até 20 kg por batelada
Capacidade mínima	15 kg
Granulometria	Abaixo de 20 micras

Pedras	Granito cinza (rolos e fundo do tacho)
Material	Aço com pintura eletrostática e inox 304
Tensão	220V / 380V — mono ou trifásica
Potência	2 cv / 1,5 kW (motor WEG)
Peso Líquido	120 kg