



VIBRO TAMIZADOR X3-400

SKU: 11920002

PACKINT
chocolate machines



Función

Clasificar granos de cacao por tamaño, separar la cáscara del grano tras el descascarillado y filtrar el chocolate líquido para eliminar impurezas o grumos, garantizando un producto final homogéneo.

Aspectos técnicos

Largo	1071 mm
Ancho	979 mm
Alto	1204 mm
Peso	100 kg
Consumo	0.55 kW

Alimentación	60 Hz
Voltaje	220 V Trifásico

Características

Versatilidad de Proceso: Especializado en selección de semillas, tamizado de cáscaras y tamizado de chocolate.

Movilidad Integrada: Estructura montada sobre ruedas con sistema de soporte estable para facilitar el desplazamiento y limpieza del área de trabajo.

Descarga Optimizada: Salida de producto situada a una altura de 650 mm, ideal para acoplarse a contenedores estándar o etapas posteriores de la línea.

Diseño Compacto: Optimiza el espacio de trabajo sin comprometer la capacidad de filtrado.

Conectividad: Incluye un cable de 5 metros para la conexión eléctrica, facilitando su ubicación en diferentes puntos de la planta.

[Ver garantía](#)

*Última actualización: Marzo 2026

Protege tu inversión y maximiza el rendimiento

Consulta a nuestro Técnico en Línea

+57 318 358 5528

Contáctanos

+57 316 876 6110 | info@talsa.com.co

in @ f v
talsa.com.co