



MOLINO DE BOLAS MILL-50

SKU: 11920006

PACKINT
chocolate machines



Función

Refinar mecánicamente la pasta de cacao y los ingredientes del chocolate utilizando bolas de acero para alcanzar el micraje deseado y asegurar una homogeneización perfecta del licor de cacao y chocolate.

Aspectos técnicos

Largo	1100 mm
Ancho	1250 mm
Alto	1550 mm
Peso	590 kg
Consumo	15.5 kW

Capacidad	10-50-100-250 KG/H
Alimentación	60 Hz
Voltaje	220 V Trifásico

Características

Refinación Especializada: Procesa pasta de cacao para obtener masa de cacao o chocolate con una textura extremadamente fina.

Carga de Refinado: Utiliza 150 kg de bolas de acero de 3/8" Gr. 100 para el proceso de molienda.

Gestión Térmica: Requiere entrada de agua fría (150 l/h a 5/10 °C) y descarga por gravedad para controlar el calor generado por la fricción.

Conectividad 4.0: Incluye soporte para conexión a internet mediante Wi-Fi o Ethernet para supervisión técnica.

[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