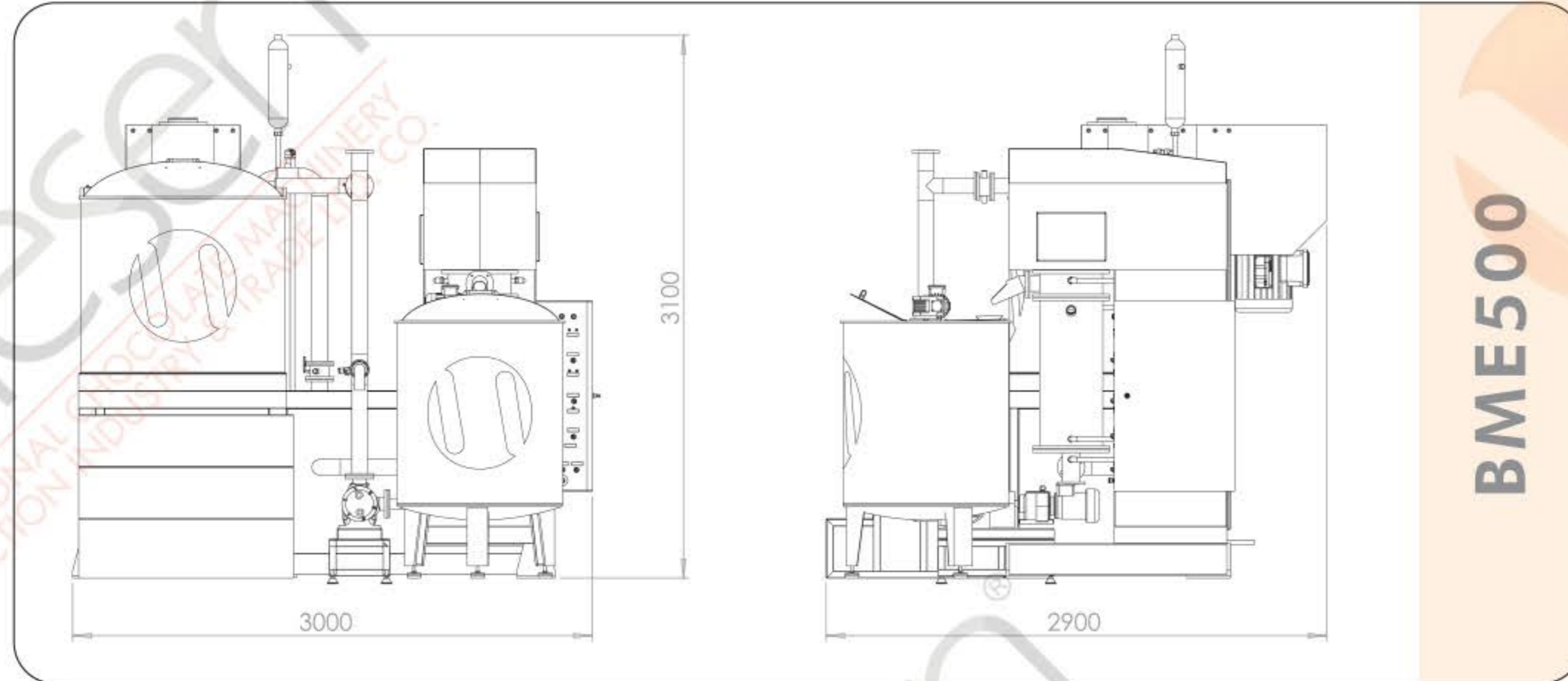


www.enesen.com.tr



BME 500

- BME 500 BİLYALI ÇİKOLATA DEĞİRMENİ
- BME 500 CHOCOLATE BALL MILL
- BME 500 ШАРИКОВАЯ МЕЛЬНИЦА
ДЛЯ РАЗМЕЛЬЧЕНИЕ ШОКОЛАДНОЙ МАССЫ
- طاحونة شوکولا مع کرات معدنية BME 500



Center: Haseki Sultan District,
Turgut Ozal-Millet Str No: 61/4
Findikzade - Fatih / Istanbul
Phone: +90 212 588 21 12 (pbx)
Fax: +90 212 588 17 83
E-mail: enesen@enesen.com.tr

Factory: Beysan Industrial Area Dereboyu
Str. No: 25/2 Haramidere / IST
Phone: +90 212 422 86 52
Fax: +90 212 422 86 53

GOST-R



BME 500

BME 500 BİLYALI ÇİKOLATA DEĞİRMENİ

BME 500 CHOCOLATE BALL MILL

BME 500 ШАРИКОВАЯ МЕЛЬНИЦА ДЛЯ РАЗМЕЛЬЧЕНИЕ ШОКОЛАДНОЙ МАССЫ

BME 500 طاحونة شوكولا مع كرات معدنية



BME 500 BİLYALI ÇİKOLATA DEĞİRMENİ

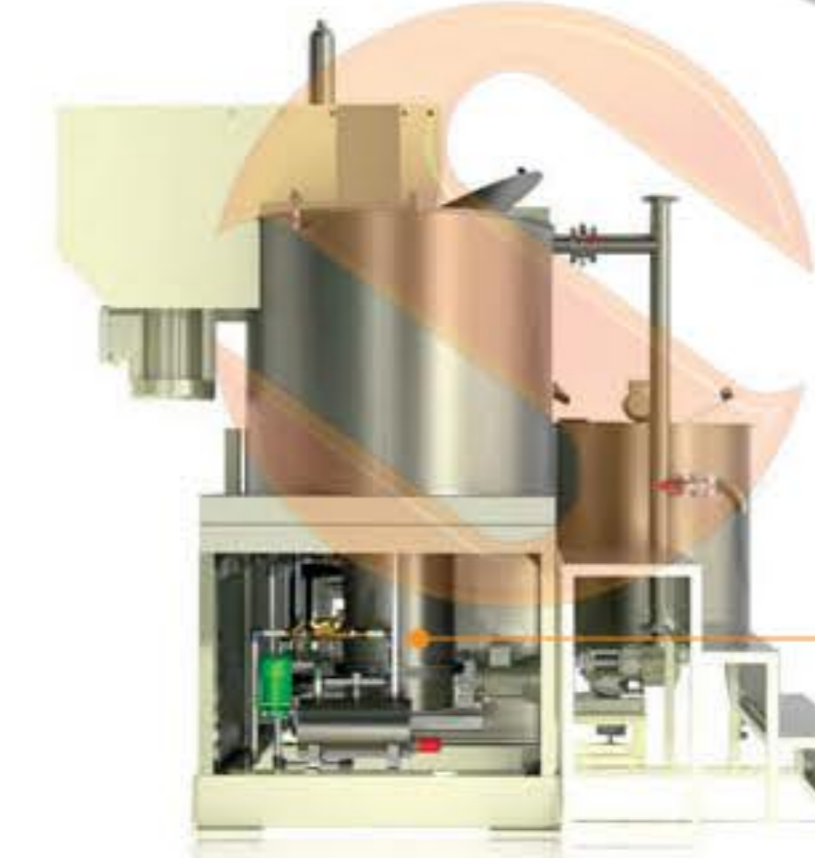
- Makine gövdesi yüksek dayanımlı çelikten imal edilmiştir.
- Makine kapakları, ana kazan ve ön inceltici tüp, son inceltici tüp ve tüm çikolatanın geçtiği borular ve dinlendirme kazanı 304 kalite paslanmazdır.
- Tüp çapaları ısı işleme tabi tutulmuş malzemeden yapılmıştır.
- Elektrik malzemesi Simens, Scneider, Möller veya Telemanic
- Ön inceltici tüp 15 kw
- Son inceltici tüp 22 kw
- Çikolata devir daim pompası 3 kw
- Çikolata transfer pompası 2.2 kw
- Stok tankı karıştırıcı motoru 0.55 kw
- Dijital termostat 6 adet
- Kullanılan bilye miktarı 280-300 kg max
- Çıkan ürün inceliği 20-25 mikron (ürün giriş kalınlığı 80 mik)
- Kapasite 500 kg / saat
- Enerji tüketimi (kurulu güç) 62 kw
- Ölçüler(mm) B 3000 x E 2900 x Y3100

BME 500 CHOCOLATE BALL MILL

- The frame of the mill is made of high resistible metal
- Mill covers, main tank and pre-thinner tube, final thinner tube and all the pipes that chocolate is passing and stock tank is made of 304 Stainless Steel.
- Tube mixers are made of heat-treated metal
- Electrical parts Simens, Scneider, Möller or Telemanic
- Pre -thinner tube 15 kw
- Final thinner tube 22 kw
- Chocolate circulation pump 3 kw
- Chocolate transfer pump motor 2.2 kw
- Stock tank mixer 0.55 kw
- Digital thermostat 6 Units
- Amount of balls used 280-300 kg max
- Final-product thinness 20-25 mic (product entry thickness 80 mic)
- Production capacity 500 kg / hour
- Energy consumption (installed power) 62 kw
- Dimensions (mm) L 3000 x E 2900 x H 3100

BME 500 ШАРИКОВАЯ МЕЛЬНИЦА ДЛЯ РАЗМЕЛЬЧЕНИЕ ШОКОЛАДНОЙ МАССЫ

- Корпус машины изготовлен из высокопрочной стали
- Крышки машины, основной емкости первичный ствол измельчение, конечный ствол измельчение, все шоколадные трубы и емкость готового продукта
- произведены из нержавеющей стали марки 304.
- Миксеры стволы произведены термообработанными металлами
- Электрические части Simens, Scneider, Möller or Telemanic
- Ствол первичной измельчение 15 кВт
- Ствол конечной измельчение 22 кВт
- Насос для циркуляции шоколада 3 кВт
- Насос для передачи шоколада 2.2 кВт
- Двигатель емкость готового продукта 0.55 кВт
- Цифровой термостат 6 штук
- Количество используемых шаров 280-300 кг макс.
- Толщина конечного продукта 20-25 мик (толщина на входе 80 микрон)
- Мощность 500 кг / час
- Расход энергии (установл. мощность) 62 кВт
- Размеры (мм) Д 3000 x Ш 2900 x В 3100



BME 500 طاحونة شوكولا مع كرات معدنية

- بدن الماكينة مصنوع من فولاذ الحديد عالي المقاومة.
- أغطية الماكينة، الخزان الأساسي وأنبوب التخفيف الأولي، أنبوب التخفيف النهائي، وكافة الأنابيب التي تمر منها الشوكولا وخزان النضوج مصنوعة من فولاذ لا يصدأ جودة 304.
- أقطار الأنابيب مصنوعة من مواد تم التعامل الحراري عليها.
- المواد الكهربائية سيمنس، شنيدر، مولر أو تيلي ميكانيك
- أنبوب التخفيف الأولي 15 ك و
- أنبوب التخفيف النهائي 22 ك و
- مضخة دورة شوكولا 3 ك و
- مضخة تحويل الشوكولا 2.2 ك و
- محرك خلاط خزان التخزين 0.55 ك و
- ترموستات ديجيتال 6 عدد
- عدد الكرات المعدنية المستعملة 280-300 كغم حد أقصى
- سمك المنتج الخارج 20-25 ميكرون (سمك دخول المنتج 80 ميكرون)
- القدرة الإنتاجية 500 كغم / ساعة
- استهلاك الطاقة (القوة المنصوبة) 62 ك و
- الحجم (مم) الطول 3000 × العرض 2900 × الارتفاع 3100

