



AOC-110K

Molino Coloidal

VALOR COMERCIAL

SIN IVA	\$6.956.029
CON IVA	\$8.277.674

Molino coloidal industrial para mantequillas, salsas, pastas y emulsiones de alta producción.

El Molino Coloidal AOC-110K permite procesar mantequilla de maní, frutos secos, tahini, salsas y pastas con molienda fina y textura homogénea. Su construcción en acero inoxidable, potencia de 7.5 KW, velocidad de 2900 r/min y capacidad de 100 a 200 kg/h lo convierten en una solución robusta para producción alimentaria.

**380V**

Alimentación

**INOX**

Acero inoxidable

**100/200 KG/H**

Producción

**7.5 KW**

Potencia

**1 año**

Garantía

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	AOC-110K	Capacidad	100/200 KG/H
Voltaje	380V	Material	Acero inoxidable
Dimensiones	85 x 45 x 105 cm	Peso neto	220 kg
Finesa	2-50 um	Potencia	7.5 KW
Velocidad	2900 R/MIN	Entrada molino	110 mm
Uso recomendado	Mantequillas y salsas	Certificación	CE
Garantía	1 año	Embudo	12L



MOLIENDA FINA

Textura homogénea y estable.



ACERO INOX

Material higiénico y fácil limpieza.



PRODUCCIÓN

Rendimiento 100-200 kg/h.



SOPORTE

Acompañamiento técnico comercial.

Ideal para mantequillas, salsas, tahini y pastas

El Molino Coloidal AOC-110K está diseñado para molienda fina, emulsión y homogeneización de productos alimentarios como mantequilla de maní, frutos secos, tahini, humus, salsas y pastas. Su potencia de 7.5 KW, velocidad de 2900 r/min y capacidad de 100 a 200 kg/h permiten una producción continua, estable y eficiente.



USO RECOMENDADO

- Mantequilla de maní y frutos secos.
- Salsas, tahini, humus y pastas.
- Producción alimentaria continua.



VENTAJAS CLAVE

- Molienda fina y textura homogénea.
- Capacidad de 100 a 200 kg/h.
- Construcción robusta en acero inoxidable.



CONDICIONES COMERCIALES

- Pago: contado o transferencia.
- Despacho a todo Chile.
- Tiempo de entrega: desde 55 y 60 días



RECOMENDACIONES TÉCNICAS

- Requiere instalación trifásica 380V.
- Usar refrigeración por agua durante operación.
- Limpiar rotor y estator después de uso.