



## AOC-80K

### Molino Coloidal

#### VALOR COMERCIAL

|         |             |
|---------|-------------|
| SIN IVA | \$5.638.382 |
| CON IVA | \$6.709.674 |

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

El Molino Coloidal AOC-80K permite procesar mantequilla de maní, frutos secos, tahini, salsas y pastas con molienda fina y textura homogénea. Su construcción en acero inoxidable, potencia de 4 KW, velocidad de 2900 r/min y capacidad de 100 a 150 kg/h lo convierten en una solución robusta para producción alimentaria.

**380V**

Alimentación

**INOX**

Acero inoxidable

**100/150 KG/H**

Producción

**4 KW**

Potencia

**1 año**

Garantía

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

|                        |                       |                       |                  |
|------------------------|-----------------------|-----------------------|------------------|
| <b>Modelo</b>          | AOC-80K               | <b>Capacidad</b>      | 100/150 KG/H     |
| <b>Voltaje</b>         | 380V                  | <b>Material</b>       | Acero inoxidable |
| <b>Dimensiones</b>     | 85 x 45 x 93 cm       | <b>Peso neto</b>      | 170 kg           |
| <b>Finesa</b>          | 2-50 um               | <b>Potencia</b>       | 4 KW             |
| <b>Velocidad</b>       | 2900 R/MIN            | <b>Entrada molino</b> | 80 mm            |
| <b>Uso recomendado</b> | Mantequillas y salsas | <b>Certificación</b>  | CE               |
| <b>Garantía</b>        | 1 año                 | <b>Despacho</b>       | Todo Chile       |



### MOLIENDA FINA

Textura homogénea y estable.



### ACERO INOX

Material higiénico y fácil limpieza.



### PRODUCCIÓN

Rendimiento 100-150 kg/h.



### SOPORTE

Acompañamiento técnico comercial.

## Ideal para mantequillas, salsas, tahini y pastas

El Molino Coloidal AOC-80K 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 4 KW, velocidad de 2900 r/min y capacidad de 100 a 150 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 150 kg/h.
- Construcción robusta en acero inoxidable.



### CONDICIONES COMERCIALES

- Pago: contado o transferencia.
- Despacho a todo Chile.
- Tiempo de entrega: desde 15 y 20 días



### RECOMENDACIONES TÉCNICAS

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