

DolciCioccolato&Caffè

notizie  
aziende

Clara Biancardi



### Linee di pressatura del cacao

Tra le linee di pressatura **GSR** ad alta produzione vi è la Serie 900 (8, 10, 12 e 14 vas), in grado di raggiungere capacità produttive fino a 1150 kg/h per un residuo di grasso nella torta del 10-12%. I materiali usati nella costruzione sono resistenti, certificati per l'impiego su ogni singolo elemento della pressa. Il design è studiato in ogni singolo dettaglio per garantire sia la sicurezza e il comfort dell'operatore sia la perfetta igiene. Tutti i modelli della serie esercitano una pressione specifica sul prodotto (900 kg/cm<sup>2</sup>) trattato, e rappresentano un impianto di pressatura che, sia pure standardizzato nella sua componente tecnologica, è riprogettato ogni volta in funzione della specifica tipologia di installazione del cliente. Come il resto della gamma dell'azienda, anche questa serie di macchine è dotata di un sistema di gestione intelligente che garantisce un efficiente processo di pressatura e alti rendimenti nella produzione di burro e torta di cacao nel minor tempo possibile.



contatto diretto

[www.macchinealimentari.it/Glwbw](http://www.macchinealimentari.it/Glwbw)