

MACINACAFFÈ A LAME PIANE SERIE 257



SERIE 257 – 230 V DC
SERIE 257 – 120 V DC

I macinacaffè sono dispositivi per la macinatura dei chicchi di caffè con la possibilità di impostare la granulometria desiderata (da fine a grossolana) a seconda delle esigenze. Il caffè macinato può essere dispensato con dosaggio a tempo attraverso. Tutti i modelli possono essere accoppiati alla gamma di Tramogge caffè Serie290/P.

APPLICAZIONI TIPICHE

- Distributori automatici
- Dispensatori di caffè macinato

DATI ELETTRICI

Tipologia motore	Tensione motore V DC	Alimentazione	Corrente nominale, A	Corrente spunto, A	Fusibile suggerito, A
Magnete permanente 257A7xxxxx	230 ED 20% 8" ON- 52" OFF	230V AC 50 Hz + ponte diodi + Condensatore 100 µF – 400V	0.7	3	T- 1 A
Magnete permanente 257A6xxxxx	120 ED 20% 8" ON-52" OFF	120V AC 60Hz +ponte diodi + Condensatore 270 µF – 250V	< 1A	6	T- 2 A

COMPONENTI VENDING S.P.A. SI RISERVA IL DIRITTO DI MODIFICARE IL PRESENTE PRODOTTO IN OGNI MOMENTO E SENZA PREAVVISO. 1 OF 2

Componenti Vending S.p.A. Via E. Mattei, snc - 27022 Casorate Primo (PV) - Italy

☎ telephone +39.02.908.49.637 ☎ fax +39.02.908.49.642

✉ info@compo.it 🌐 www.compo.it

**AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =**

MACINACAFFE' A LAME PIANE SERIE 257

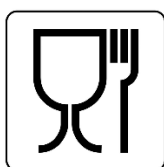
PRESTAZIONI

Versione	Set Macinatura	Prestazioni Macinatura	Velocità macina a vuoto	Temperatura esercizio
		CEI EN60661		
		g/s set Media	RPM	°C
230 VDC	Regolazione continua da fine a grossolana	3.7±0.2	1200 +/-10%	5 ~ 40 °C
120 VDC	Regolazione continua da fine a grossolana	3.0±0.2	1200 +/-10%	5 ~ 40 °C

CARATTERISTICHE E DATI TECNICI

- Possibilità dispensazione dosaggio a tempo o tramite un dosatore volumetrico
- Macina lama piana Ø 64 mm
- Possibilità di assemblare il motore su 360° per tutte le esigenze (Passo 15°)
- Coclea di regolazione con sistema anti-sgancio
- Possibilità di montare un sistema di blocco della taratura
- Temperatura ambiente operativa da 4 a 40 °C
- Materiali a contatto con il caffè con certificazione di idoneità alimentare
- Conformità direttiva RoHS

Per quanto non indicato, fare riferimento al disegno commerciale legato a ogni codice di macinacaffè per i dati riguardanti prestazioni, ingombri e caratteristiche di ogni specifico modello. Questi documenti vengono forniti su richiesta. Per informazioni contattare il nostro ufficio vendite.



**FOOD CONTACT
(MOCA)**

Regulation EC No 1935/2004

Regulation EC No 10/2011

Regulation EC No 2023/2006

*Materials food
migration tested by*



COMPONENTI VENDING S.P.A. SI RISERVA IL DIRITTO DI MODIFICARE IL PRESENTE PRODOTTO IN OGNI MOMENTO E SENZA PREAVVISO. 2 OF 2

Componenti Vending S.p.A. Via E. Mattei, snc - 27022 Casorate Primo (PV) - Italy

☎ telephone +39.02.908.49.637 ☎ fax +39.02.908.49.642

✉ info@compo.it 🌐 www.compo.it

**AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =**