

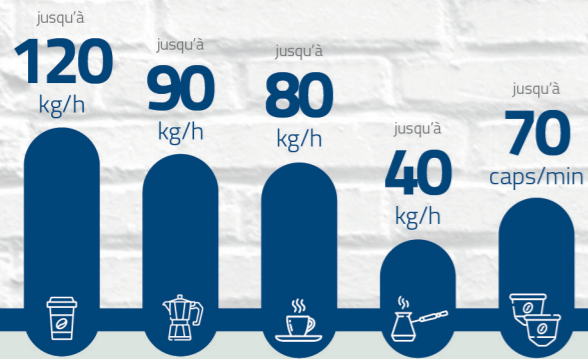


Petit torrificateurs, laboratoires et coffee shop

**Le plus grand,
si petit**



angel



Productions à cycle continu
Distribution granulométrique constante
Réglage de vitesse des meules

Meules à longue durée
Faible température de travail
Gestion des recettes de l'app



Angel PG

Réglage de la distance des meules	
Alimentation électrique avec inverter	
Puissance installable	
Installable dans les lignes semi-automatiques	
Trémie en polycarbonate (2 kg)	
Trémie en acier inoxydable	
Soupape d'admission des grains	
Nettoyage du conduit de sortie	
Pince à sacs	
Couleurs disponibles	
Panneau électrique	

motorisé	
220 V monophasé	
2,2 kW	
✓	
x	
✓	
électro pneumatique	
automatique	
x	
●	
✓	

Angel LAB

manuel / motorisé	
220 V monophasé	
1,8 / 2,2 kW	
x	
✓	
en option	
manuel	
manuel	
✓	
● ● ●	
x	

Angel ST.V

manuel / motorisé	
400 V triphasé	
1,8 / 2,2 kW	
x	
✓	
en option	
manuel	
manuel	
✓	
● ● ●	
x	

Angel RTM.V

manuel / motorisé	
220 V monophasé	
1,8 / 2,2 kW	
x	
✓	
en option	
manuel	
automatique	
x	
● ● ●	
x	

Angel RTM.V4

manuel / motorisé	
400 V triphasé	
1,8 / 2,2 kW	
x	
✓	
en option	
manuel	
automatique	
x	
● ● ●	
x	

Caractéristiques techniques

Résolution de la distance des meules	0,002 mm
Réglage de la vitesse des meules	✓
Refroidissement	par air
Écran	3,5"
Interface de l'app	✓
Gestion des recettes à partir de l'app	✓
Remise à zéro électronique des meules	✓
Compteur d'heures de travail	✓
Poids	50 kg

Meules

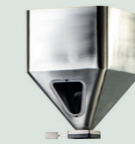


Diamètre	128 mm
Lifespan	40 / 70 tonnes
Matériau	Carbure de tungstène
Dureté Vickers	1300
Réinscriptibles	No

Options



Aspirateur de grains

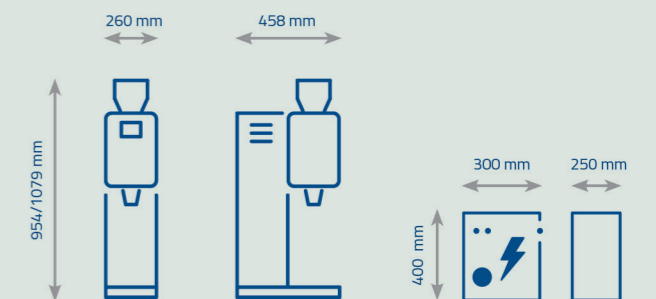


Trémie en acier inoxydable (5 kg)



Meules de remplacement

Dimensions du moulin et du panneau électrique





COLOMBINI
The science of coffee grinding

PROUDLY MADE IN ITALY



www.colombini.srl