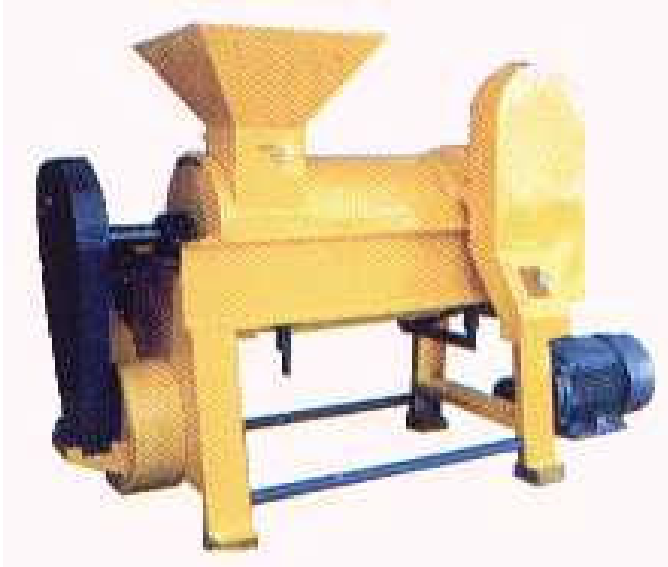
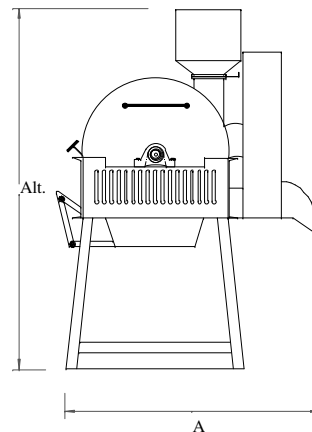
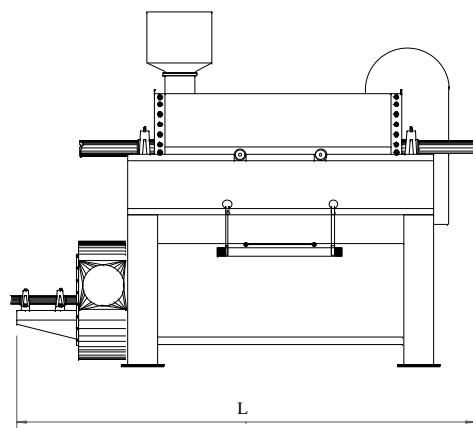


· Morteadora ·



Las morteadoras son muy eficientes por las siguientes razones: son de alto rendimiento, no quiebran los granos, su ventilador limpia el café de las cascarillas o pajilla y envía estas a una distancia considerable. Gracias al balanceo de su eje y el ventilador, la maquina no vibra, no calienta los granos evitando con esto la perdida de peso del café.

Es muy recomendable instalar una rejilla magnética en la tolva de entrada, para evitar que cualquier objeto ferroso dañe la maquina. La sólida construcción en fierro estructural le da resistencia y durabilidad a la morteadora.



| | Unidad | Expendio | # 4 | # 3 | # 2 | # 1 | # 0 | # 00 |
|-----------------------------|--------|--------------|-----|-----|-----|-----------------|-----------------|-----------------|
| Capacidad | QQ/Hr. | 1 | 3 | 5 | 7.5 | 15 | 25 | 35 |
| Potencia | H.P. | 1.5 | 3 | 5 | 7.5 | 15 | 25 | 40 |
| Dimensiones ALt. x L x A | cm. | 40 x 50 x 30 | - | - | - | 150 x 200 x 100 | 150 x 200 x 100 | 180 x 220 x 120 |