



MOLINO DE RODILLOS CON BASE METALICA 2 RODILLOS

Este molino de rodillos está diseñado para moler granos utilizados en la elaboración de cerveza artesanal. Cuenta con dos rodillos ajustables que permiten un triturado uniforme, optimizando la extracción de azúcares durante el proceso de maceración. Su base metálica proporciona estabilidad y durabilidad durante el uso.

Beneficios:

- Molienda uniforme que mejora la eficiencia en la extracción de azúcares
- Rodillos de acero inoxidable resistentes a la corrosión
- Ajuste personalizado para diferentes tipos de granos .
- Fácil montaje y desmontaje para limpieza

- Material de los Rodillos: Acero inoxidable .
- Cantidad de Rodillos: 2
- Ajuste de Rodillos: Sí, permite modificar la distancia entre rodillos para controlar el tamaño del grano molido
- Base: Metálica, diseñada para colocarse sobre una balde o recipiente
- Capacidad de Molienda: Aproximadamente 3,5 kg por minuto (dependiendo de la velocidad y fuerza aplicada)
- Dimensiones Aproximadas: 40 cm (largo) x 20 cm (ancho) x 25 cm (alto)
- Peso aproximado: 4 kg

Recomendaciones de Uso y cuidado:

- Asegúrese de que los rodillos estén correctamente ajustados antes de cada uso .
- Limpiar los rodillos y la base después de cada sesión para evitar acumulaciones .
- No introduzca objetos extraños que puedan dañar los rodillos .

• IMAGEN REFERENCIAL

