

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 las envía a una distancia considerable.

Gracias al balanceo de su eje y el ventilador, la máquina no vibra, no calienta los granos evitando con esto la pérdida de peso del café.

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

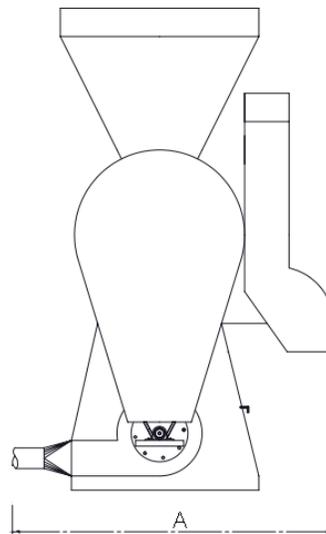
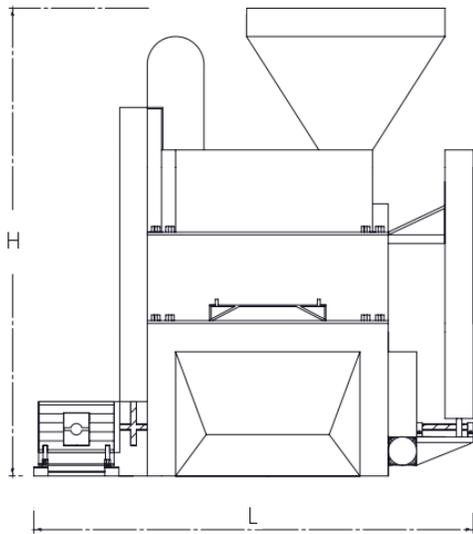
VENTAJAS

- Eficientes con alto rendimiento.
- No emiten vibraciones.
- Mortea el café sin dañar los granos.
- Obtenemos granos limpios separando las cáscaras y pajilla.





MORTEADORA



MEDIDAS GENERALES
UNIDADES: CENTIMETROS

MODELOS	CAPACIDAD QQ/HR.	POTENCIA H.P.	DIMENSIONES		
			L	H	A
SC-MOR01	1	1.5	50	40	30
SC-MOR03	3	3	120	100	60
SC-MOR05	5	5	150	80	60
SC-MOR7.5	7.5	7.5	180	130	70
SC-MOR15	15	15	200	150	100
SC-MOR25	25	25	210	170	100
SC-MOR35	35	35	220	180	120

Solo Café de Calidad S. De R.L. De C.V.
 A. López Mateos No. 35 C.P. 91500 Tel./Fax (228) 8164910, 8162959
www.solocafe.com.mx ventas@solocafe.com.mx
 Coatepec, Veracruz, México.