



100%Chef

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

“TWIN STONES” – WET GRINDER

ref. 30/0053 & 30/0054

Twin Stone “wet grinder” es el molino basculante de sobremesa para cocineros o pasteleros, que permite preparar cantidades limitadas de pastas comparado con las refinadoras o conchadoras industriales.

Con ella, **podrá elaborar el conchado de chocolate “Bean-to-Bar” con una capacidad de refinado de menos de 20 micras**, una textura perfectamente refinada e impalpable, fluida y elástica que le permitirá rellenar tabletas o moldes con total perfección.

Además, **elabore una infinita gama de deliciosos y originales chocolates saborizados con liofilizados, especias, etc., estilo “Taste-to-Bar”**. Siga las recetas y técnicas de conchado del manual y personalice sus chocolates para tableta, bombonería, fuentes de chocolate, rellenos o baños de cobertura.

Jamás una máquina tan pequeña le dará tanto rendimiento. Su pequeño tamaño le permite incorporarla a su mostrador al público dando un valor añadido a su buffet u oferta artesanal.

Twin Stone es una máquina muy versátil, que puede aplicarse también a otros trabajos como la **confección de pastas puras de frutos secos**, naturales o tostados con una gran durabilidad, **giandujas**, elaboración de **mostazas de autor**, **saboriza manteca, mantequilla o aceite incluso mieles**, elabora cremas de coco o arroz, masas de cereales, pastas de legumbres, **pastas de fruta para mermeladas perfectamente refinadas**. Incluso con su piel confitada no será necesario ni pasarlas por el tamiz.

Su sencilla mecánica, la dureza de sus componentes y resistencia del motor, le permitirá disfrutar de una herramienta única.

Sus anchos rodillos giratorios (10 cm 4.5cm diámetro) de granito negro trabajan con una presión regulable, según elección, sobre una base también de granito, **refinando los ingredientes sin sobrecalentarlos**. Su deflector dirige el fluido bajo las piedras, creando una mejor aireación / conchado especialmente para la fabricación del chocolate.

La capacidad del bol de acero inoxidable permite trabajar una cantidad de producto considerable pero nunca habría que rebasar los $\frac{3}{4}$ del diámetro de las piedras para conseguir un mejor resultado.

El bol es inclinable, lo que **permite volcar y vaciar el producto sin necesidad de retirar las piedras**.

Una simple pulsación de un botón permite voltear el tambor.

El robusto motor está **diseñado para soportar el estrés de moler el cacao u otras partículas duras hasta 48 horas seguidas.**

Nuestro refinador está diseñado para ser fácil de usar, sin complicaciones, sólido y duradero, de modo que los usuarios de todos los niveles puedan lograr siempre los resultados deseados.

Puntos Fuertes de “Twin Stones”

- ◆ Capacidad 2 Litros
- ◆ Piedras de granito totalmente naturales y de alta calidad
- ◆ Refina el tamaño de partícula a menos de 20 micrones
- ◆ Diseño sofisticado y elegante
- ◆ El silencioso motor está diseñado y probado para funcionar continuamente hasta 48 horas
- ◆ Interruptor de corte accionado por calor para evitar el sobrecalentamiento
- ◆ Fácil de transportar debido a su tamaño y peso manejable. Se puede registrar como equipaje con sobrepeso en los vuelos
- ◆ 1 año de garantía limitada del fabricante
- ◆ Certificación CE

Especificaciones técnicas:

- ◆ 130 RPM
- ◆ Diámetro del tambor: 25 cm
- ◆ Altura del tambor: 17 cm
- ◆ Diámetro de la piedra del rodillo: 10 cm
- ◆ Ancho de la piedra del rodillo: 4,5 cm
- ◆ Voltaje: Disponible en 230V 50 Hz y 110V 60Hz
- ◆ Potencia: 200 vatios

