

DENOCCIOLATRICE

Mod. DNC/EV

INTRODUZIONE

L'apparecchiatura serve a denocciare prugne, ciliegie, albicocche, pesche e susine.

SPECIFICHE TECNICHE

- Alimentazione max.: 200 kg/h (portate maggiori su richiesta)
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Tramoggia di carico in acciaio inox AISI 304
- Scivoli di scarico prodotto e noccioli in acciaio inox AISI 304
- Carenatura e parti a contatto con prodotto in acciaio inox AISI 304
- 2 rulli denocciolatori intercambiabili in acciaio inox AISI 304: uno per prugne, albicocche, pesche e susine, l'altro per ciliegie
- Motore elettrico, P = 2.2 kW, con trasmissione a catene e cinghie trapezoidali, totalmente coperto da carter di protezione
- Serbatoio di raccolta del prodotto denocciato in plastica alimentare, capacità 50 l
- Serbatoio di raccolta dei noccioli in plastica alimentare

Dimensioni: 800×1100×1300 mm

Peso: 290 kg



ADATTO PER LA LAVORAZIONE DI:

LATTE (Linea da tavolo)	LATTE (Linea carrellata)	FRUTTA	POMODORO	AGRUMI	OLIVE	SEMI OLEAGINOSI	UVA	BIRRA	PRODOTTI ITTICI	LIQUORI
		•								

INDISPENSABILE

SERVIZI (PREDISPOSIZIONE A CURA DEL CLIENTE)

- Alimentazione elettrica: 400 Vca 50 Hz trifase - 3 kVA (Altra tensione e frequenza su richiesta)
- Acqua di rete

INCLUSO

MANUALE D'USO

