

Cod: 2288

Passa Crema



Descrizione

Con una linea moderna, combinata con un attento esame dei materiali impiegati abbiamo voluto offrire all'utente una macchina di sicura qualità e affidabilità nel tempo. Con questa macchina è possibile raffinare con il massimo della qualità e dell'estetica le creme di ricotta zuccherata, crema gialla, crema di cioccolato etc.. Inoltre cambiando l'imbuto forato in dotazione con un altro in opzione avente quest'ultimo dei fori di diametro più grandi è possibile ricavare delle polpe: pelati, meloni, fragole, gelsi etc.. La protezione antinfortunistica è a norma di legge così come il pannello di comando e tutte le altre parti elettriche a contatto con l'operatore sono a bassa tensione. La macchina è costruita interamente in acciaio inox AISI 304 e le sue parti sono interamente elettrosaldate. Una notevole potenza data alla macchina è da attribuire al motoriduttore mosso da un'affidabile e potente motore.

Dimensioni

Dimensioni esterne	510x530x1180 mm
--------------------	-----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Frequenza	50 Hz
Materiale	acciaio inox aisi 304
Peso	33 kg
Potenza motore	0.50 hp
Produzione Kg/h	45 Kg/h
Voltaggio	400 V