

Cod: 11734003

Spezzatrice arrotondatrice semiautomatica grammatura 150/360 g



Descrizione

CURA DELLA MACCHINA

Perchè la macchina funzioni correttamente e soprattutto per la sua durata, consigliamo di fare una pulizia periodica, sia all'esterno che all'interno (vedi manuale d'uso). Gli acciai inox , i rivestimenti verniciati, il polietilene PE500 e i piatti in PETG si possono pulire semplicemente con acqua e sapone o detersivo neutro, poi bisogna risciacquare abbondantemente e asciugare con un panno morbido.

MATERIALI UTILIZZATI

Telaio in acciaio elettrosaldato verniciato;

Rivestimenti in acciaio verniciato o acciaio inox.

Vasche e testate in alluminio anticorrosione MG5 con anodizzazione;

Coltelli e griglie in acciaio inox 304;

Superficie interna del coperchio e pressini in polietilene alimentare PE500;

Piatti in polietilene alimentare PETG;

Anello in alluminio con rivestimento in nichelatura chimica.

ALIMENTAZIONE ELETTRICA

Tutte le macchine vengono fornite standard con collegamento in 400 Volt 50 Hz 3 fasi. A richiesta, si possono fare con tensioni diverse.

Tutte le macchine sono conformi alle normative CE e sono prodotte in Italia.

Dimensioni

Diametro	400 mm
Dimensioni esterne	754x795x1440 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità vasca	5.5 kg
Frequenza	50 Hz
Grammatura	360 g
Voltaggio	400 V