

SOLUZIONI FOODSERVICE

## SPREMIPOMODORO ELETTRICO REBER 9008 N.3 -220V

PASSAPOMODORO N.3 ELETTRICO



vedi prodotto online

CODICE: 9008N

# SOLUZIONI FOODSERVICE

## DATI:

- Potenza Hp.0,30
- Consumo 400W
- Dimensioni 50x23x32(h) cm
- Cono filtro (fori) 1,5 mm ca.
- Produzione 70-140 kg/h
- Peso 10 kg

## CARATTERISTICHE:

- Adatti per la preparazione di salsa di pomodoro, marmellate, succhi di frutta.
- Elica di spremitura in resina acetaleica, certificata per il contatto con gli alimenti.
- Cono filtro, sgocciolatoio, paraspruzzi e imbuto di grande capacità in acciaio INOX AISI 304.
- Perno di traino in acciaio e nylon 6.6.
- Corpo in ghisa trattata per uso alimentare con polveri epossidiche cotte in forno a 300°C.
- L'olio utilizzato è di tipo "Long Life" ed è idoneo al contatto accidentale con gli alimenti; non necessita di rabbocchi o sostituzione.
- Riduttore assiale ad ingranaggi in metallo (ingranaggi in Nylon 6.6 per art. 9008 N) a bagno d'olio.
- Classe di protezione IPX5.
- Ventola di raffreddamento, calotta copriventola e scatola interruttore-condensatore a tenuta stagna costruite in materiale plastico.
- Motori elettrici ad induzione, a servizio continuo.