



Photo non contractuelle

SERVICE : ALIMENTATION A©LECTRIQUE

TRIPHASA©E 230-400V

DIMENSIONS : 1030 X 400 X 860 MM

POIDS : 41 KG

REFERENCE : MP606B

Cet appareil permet la réalisation de jus et de pulpes de fruits, mousses de légumes, fonds de sauce, bisques et soupes de poisson.

Description technique :

Le système de centrifugation des produits à l'intérieur d'un tamis assure un rendement bien supérieur aux méthodes traditionnelles (moulin à légumes, chinois...) et permet d'obtenir un produit fini exempt de toute amertume, pour une meilleure conservation. Il permet de passer les soupes, les bisques ou les fonds de sauce, d'extraire les pulpes et jus de fruits, de séparer les fibres végétales de légumes. Toutes ces tâches n'ont pas de secret pour ce tamis automatique.

- Tamisage de fruits pour confiture, marmelade, plats cuisinés ou crmes
- Dnoyautage de fruits : pruneaux, cerises, fruits exotiques, pour fabrication de pulpes.
- Débits : 120 à 150 kg/h, selon le type de préparation
- Ce modèle tout inox permet à lui seul la réalisation de jus et pulpes de fruits, mousses de légumes, fonds de sauce, bisques et soupes de poissons.
- Caractéristiques moteur : Moteur 1800 W, 1 vitesse 1500 tr/mn. Triphasé 230-400 V commutable.
- Sécurités : Conforme CE. Système de sécurité magnétique.
- Caractéristiques quipement : Modèle monté sur pieds inox. Appareil monobloc avec carrosserie et trémie en inox. Pales en caoutchouc amovibles.
- Livré avec deux tamis à perforations de 1 et 3 mm :
 - 1 tamis à perforation 1 mm pour les tamisages très fins.
 - 1 tamis à perforation 3 mm pour les fruits à gros noyaux.
- jection des déchets en continu.