



*foto no contractual*

**SERVICIO : FUENTE DE ALIMENTACI3N  
TRIFA3ICA 230-400V  
DIMENSIONES : 1030 X 400 X 860 MM**

**PESO : 41 KG**

### REFERENCE : MP606B

Este dispositivo permite la realizaci3n de jugos y pulpas de frutas, mousses vegetales, salsas, sopa de pescado y sopas.

El sistema de **centrifugaci3n** de los productos dentro de un tamiz garantiza un rendimiento muy superior a los m3todos tradicionales (molino de verduras, chino ...) y permite obtener un producto acabado sin ning3n amargor, para una mejor conservaci3n. Permite pasar sopas, bisques o fondos de salsa, para extraer la pulpa y el jugo de fruta, separar las fibras vegetales de las verduras. Todas estas tareas no tienen secretos para este tamiz autom3tico.

- Cribado de frutas para mermelada, mermelada, comidas preparadas o cremas
- Lapidaci3n de frutas: ciruelas pasas, cerezas, frutas ex3ticas, para hacer pulpa.

### Especificaciones t3cnicas :

- Caudales: 120 a 150 kg / h, seg3n el tipo de preparaci3n
- Este modelo de acero inoxidable solo permite la producci3n de jugo y pulpa de fruta, mousse de verduras, caldo de salsa, bisque y sopa de pescado.
- Caracter3sticas del motor: motor 1800 W, velocidad 1 1500 rpm. Trif3sico 230-400 V conmutable.
- Safeties: compatible con CE. Sistema de seguridad magn3tico
- Caracter3sticas del equipo: Modelo montado en patas de acero inoxidable. Unidad monobloque con carrocer3a y tolva de acero inoxidable. Cuchillas de goma extra3bles.  
Entregado con dos tamices con perforaciones de 1 y 3 mm:
  - 1 tamiz de perforaci3n de 1 mm para un tamizado muy fino.
  - 1 tamiz de perforaci3n de 3 mm para n3cleos grandes.
- Eyecci3n de desechos continuamente