

TRUFFLE

RICOPRITORE PER TARTUFI

- Adattabile a Plus, Futura e Top.
- Permette di realizzare tartufi in pasticceria.
- Piatti in alluminio intercambiabili.
- Velocità del piatto sincronizzata alla velocità del tappeto.



AUTOMATIC TRUFFLE

RICOPRITORE PER TARTUFI IN DUE SEZIONI

- Nuova concezione per produzione tartufi.
- Necessita della presenza di un solo operatore.
- Produttività oraria di kg. 30 di prodotto.
- Facilmente igienizzabile e lavabile.



DATI TECNICI

Produzione oraria: 30 kg/h di prodotto
Assorbimento: V. 220 Monofase Kw. 0,6
Ingombro: mm. 630 lng., mm. 1000 prof con portavassoio,
(720 mm senza portavassoio) mm. 1050 h.

Nastro ricopritore a due sezioni. Sgrondatura a vibrazione meccanica. Tramoggia di ricopertura a doppio velo. Base rotante di supporto sincronizzata al nastro di ricopertura.

Piatto distributore rotante diam. 800 mm., velocità 3 giri al minuto, frizione di sicurezza sull'albero lento.



Nastro ricopritore a due sezioni. Sgrondatura a vibrazione meccanica. Tramoggia di ricopertura a doppio velo.

Soffiante ad aria con regolazione ad inverter mediante l'unità di tartufatura.

Sistema di estrazione prodotto tartufato in automatico con velocità di vibrazione regolabile. Questo tipo di attrezzatura permette ad un solo operatore di tartufare dai 25 ai 35 kg/h di prodotto.