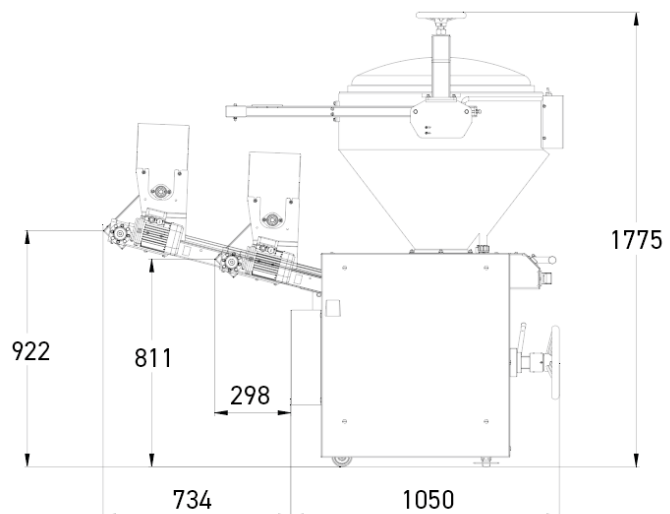
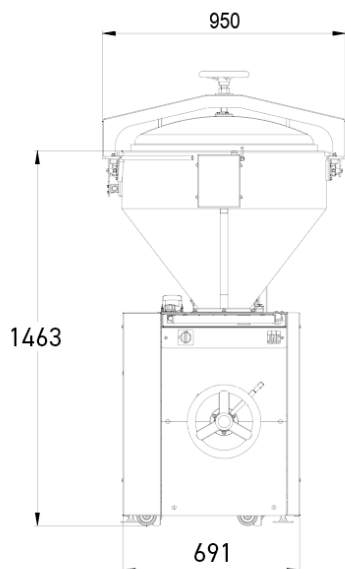


Spezzatrici volumetriche

PESOP

- ✓ Pesatrice volumetrica a pressione d'aria
- ✓ Rivestimento inox
- ✓ Regolarità e precisione del peso
- ✓ Flusso di lavoro elevato
- ✓ Tecnologia che rispetta la pasta



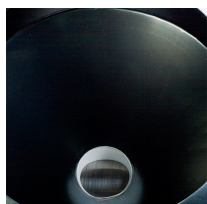
CARATTERISTICHE

3 velocità programmabili in pezzi/ora	900 - 2.000
Infarinatrice autonoma	•
Tamburo inox	•
Pistone in ghisa	•
Contatore reversibile	•
Sistema di recupero dell'olio	•
Nastro d'uscita dei pastoni lungo 370 mm	•
Potenza motore in kW	2,4
Alimentazione	400 V trifase
Peso netto in kg	500

SPECIFICHE TECNICHE

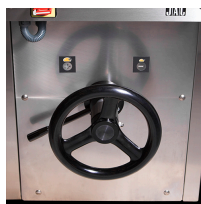
Pistone (Peso minimo/massimo dei pastoni in gr)	74mm (80 / 400),95mm (120 / 650),109mm (160 / 850),119mm (250 / 1.000),131mm (320 / 1.300)
Opzioni (Costo extra)	Nastro d'uscita dei pastoni lungo 82cm, Maglia metallica, Alimentazione: 230 V monofase, Alimentazione: 230 V trifase

PUNTI FORTI



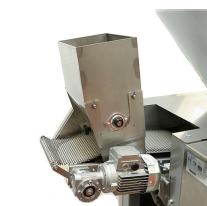
Tramoggia teflonata a pressione d'aria

Con compressore integrato. Capacità 160 kg.



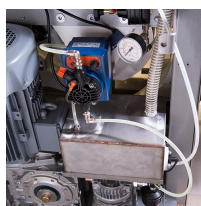
Volante di regolazione del peso dei pastoni

Consente di regolare il peso in modo veloce e preciso.



Infarinatrice autonoma

Evita che i pastoni si incollino al nastro.



Sistema di recupero dell'olio

Consente di limitare notevolmente il consumo dell'olio. Dotato di filtro a cartuccia e di allarme di livello basso. Riempimento dall'esterno.