



**Linee Automatiche
di Frittura e
Bollitura**
dal 1981

più di 30 anni d'esperienza



TAMBURO - SPRUZZATORE AD USO INDUSTRIALE



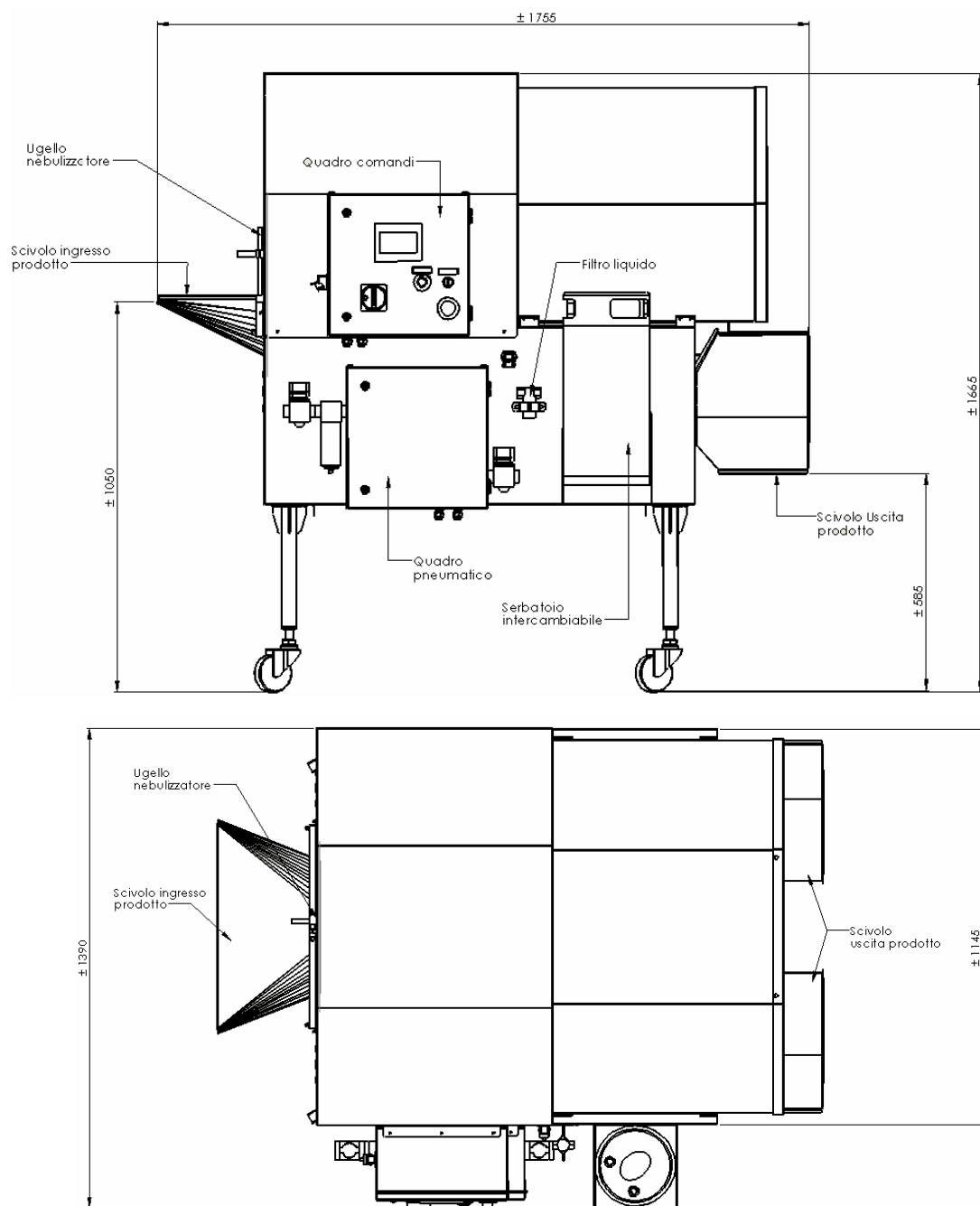
CARATTERISTICHE:

- Velocità di rotazione del tamburo regolabile tramite manopola;
- Sistema elettronico di nebulizzazione del liquido (acqua-olio-ecc.);
- Display touchscreen per regolare tempi e modalità di spruzzatura;
- Regolazione della quantità liquido nebulizzato;
- Serbatoio da 18 litri dotato di controllo livello visivo;
- Tamburo estraibile per una facile pulizia anche con idropulitrice;
- Struttura con ruote girevoli con freno e regolabili in altezza per una migliore stabilità in caso di pavimenti sconnessi;
- Tamburo e parti a contatto con il prodotto in acciaio AISI 316; struttura in AISI304;
- Dispositivi di sicurezza a norma;
- Macchina con marchio CE;
- Tensione di alimentazione 230V, potenza elettrica assorbita 150 W;

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Misure di ingombro cm 176x174x160;
- Struttura e parti costruite integralmente con materiali adatti al contatto con alimenti;
- Regolazione olio nebulizzato tramite display touchscreen;
- Massima potenza elettrica impiegata circa 300W;
- Quadro pneumatico con possibilità di regolare la pressione dell'aria;
- Costruzione in acciaio Inox AISI 304 e AISI 316;
- Senso di rotazione del tamburo invertibile, su richiesta;
- Possibilità di scegliere tra due tipologie di tamburi:
 - Tamburo in Acciaio INOX 316 peso ± 55 Kg
 - Tamburo in plastica alimentare peso ± 15 Kg

DIMENSIONI:



Al fine di migliorare il prodotto, il costruttore si riserva la possibilità di modificare le misure senza avvisare il cliente.