

Passatrice per frutta e verdura

Sistema di funzionamento

Un gruppo di due pale, fissate in presa diretta sul motore, girando a 1500 giri/min, frantumano e spalmano velocemente sul cestello inox forato i frutti o quant'altro viene immesso attraverso il vassoio di caricamento, separando immediatamente la polpa dallo scarto.

Per la preparazione di...

salse di crostacei, gelatina, base per sorbetti, polpa di frutta, salse di verdure. Ideale anche per marmellate/conserven fatte in casa per agriturismo e piccole attività di ristorazione.



robot coupe®



MARMELLATA

Denocciolare frutta matura o scottata e separare la polpa dai semi per frutti di bosco, sambuco, rosa canina e fragole.



PASSATA DI POMODORO

Il seme non viene schiacciato o frantumato ma semplicemente separato dalla polpa di pomodoro evitando alterazioni di acidità.



produzione oraria
40 > 60kg



C80 > Passatrice Robot Coupe estraettrice di succo/polpa versione da banco costruita in inox e fusione di alluminio. Adatta nei laboratori di gelateria per la produzione di frutta fresca, nei laboratori conservieri per i preparati gastronomici, negli ospedali per la frutta cotta. Alimentazione monofase. Velocità 1500 giri/min. Produzione oraria 50 Kg. IN DOTAZIONE: cestello filtrante da Ø 1mm, due contenitori in plastica per la raccolta del prodotto e dello scarto, kit di ricambio spatole in gomma. OPZIONALE: 3 setacci di misure diverse.

Codice	Descrizione	Modello	Velocità giri/min	Prod. kg/h	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX13.55012	Centrifuga estraettrice di succo/polpa	C 80	1500	50	570 x 260 x 460	20,6	0,65	230/50/1

Accessori

Codice	Descrizione	Euro
MX60.57009	Setaccio con fori Ø 0,5 mm per mod. C80	00,00
MX60.57008	Setaccio con fori Ø 3 mm per mod. C80	00,00
MX60.57007	Setaccio con fori Ø 1 mm opzionale per mod. C80	00,00
MX60.57023	Setaccio con fori Ø 5 mm per mod. C80	00,00

