

10 KG



- Apparecchio per uso professionale
- Struttura completamente in acciaio inossidabile AISI 304
- Motore asincrono ventilato di produzione nazionale
- Elettrovalvola elettronica per ingresso acqua
- Micro di sicurezza al coperchio e allo sportello di scarico
- Coperchio in plastica trasparente infrangibile
- Coperchio in acciaio inox optional
- Doppio ugello con spruzzo a ventaglio
- Piatto con setole (Optional)
- Cassetto scorie e filtro di serie
- Visibili e pratici comandi digitali
- Apparato elettrico esterno protetto da ergonomica scatola di plastica isolata
- Timer digitale multifunzione
- Pulsante manuale per scarico prodotto
- Scheda elettronica protetta con scatola in plastica IP 55
- Collettore di scarico a terra o parete
- Trasmissione a cinghia
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

SPECIFICHE TECNICHE

Alimentazione (Volt/Hz)	230/50 230-400/50
Potenza (Kwatt/Hp)	0,30 (0,40)
Giri piatto lavatartufo	140
Produzione oraria tartufi	150
Tempo ciclo pulitura	90-120
Carico massimo tartufi	10
Temperatura acqua	5-20
Alimentazione tubo flessibile	3/4
Collettore scarico laterale	ø50
Collettore scarico inferiore	ø50
Peso netto mono/tri fase (Kg)	44,5/44,5
Peso lordo mono/tri fase (Kg)	53,0/53,0
Dimensioni (mm)	B. 530 D. 660 H. 1100
Dimensione imballo (mm)	B. 670 D. 590 H. 1210