

# 18 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 di serie su modello 18 kg Base
- Coperchio in acciaio inox nei modelli IDRO e IDRO VV di serie
- Coperchio in acciaio inox su modello 18 kg Base optional
- I modelli IDRO e IDRO VV sono dotati di pompa idraulica da 8 Bar
- Il modello IDRO VV è dotato di controllo continuo della velocità di rotazione tramite scheda inverter integrata da 50 a 300 giro/minuto
- 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)	0,65 (0,90)
Giri piatto lavatartufo	140
Produzione oraria tartufi	250
Tempo ciclo pulitura	120-150
Carico massimo tartufi	18
Temperatura acqua	5-20
Alimentazione tubo flessibile	3/4
Collettore scarico laterale	ø50
Collettore scarico inferiore	ø50
Peso netto (Kg)	49,5
Peso lordo (Kg)	57,0
Dimensioni (mm)	B. 670 D. 590 H. 1310
Dimensione imballo (mm)	B. 530 D. 660 H. 1200