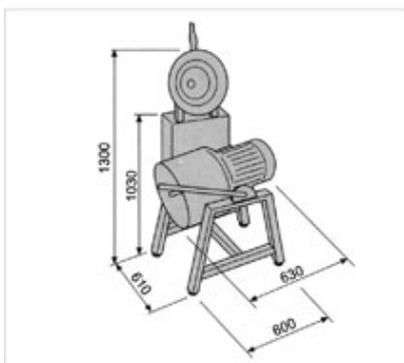




## TURBINE

Ideale per omogeneizzare panna e ricotta, sciogliere cioccolato, tritare mandorle e nocciole senza spremere l'olio, raffinare lo zucchero, produrre bignè, praline, marzapane ed amaretti, oltre a sminuzzare verdure, produrre maionese, preparare salse, frullare frutta per ottenere miscele per gelati. Indicata per lavorare piccoli impasti e renderli lisci, omogenei quali brioches, pizze, focacce, krapfen, babà, paste da tè, pastelli per sfoglia, grattugiare pane secco, frantumare residui di lavorazione, ottenere panna, pure di mele, disintegrare limoni ed arance. Possibilità di ridurre in pasta alcuni frutti senza pelarli; tagliare mozzarella e tutto in pochi secondi. Ed anche risparmio di materie prime per una lavorazione più integrale. Alcuni prodotti possono essere lavorati a freddo ottenendo una migliore qualità.



INGOMBRO	mm	1300x610x630
INGOMBRO (coperchio chiuso)	mm	1030x610x600
DIMENSIONI VASCA	mm	263x350 Ø
MOTORE CV	HP	6 - 7,5
POTENZA ASSORBITA	kW	6,5
TENSIONE (a richiesta)	Volts	220 - 380
POTENZIALITA' DI LAVORO	Kg	3 - 20
CAPACITA' VASCA	lt	25
PESO NETTO	Kg	104
PESO LORDO	Kg	160
IMBALLO MARITTIMO	mm	850x800x1150