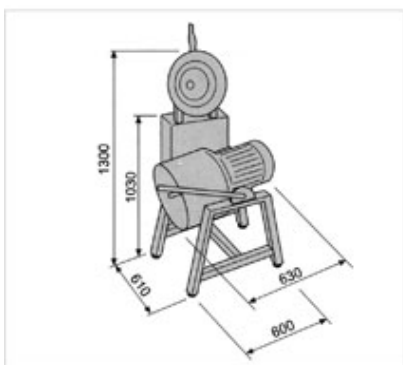




TURBINE

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 |