

CON VELOCITA' VARIABILE



Strumento per la lavorazione del latte e la lavorazione del formaggio a movimento continuo. Lavora in modo particolarmente morbido e regolato al fine di riprodurre il gesto manuale.

Permette di effettuare una serie di regolazioni che offrono la possibilità di svolgere le funzioni desiderate e lavorare il prodotto in modo delicato, riproducendo il movimento in modo del tutto simile al gesto manuale. Solido e interamente realizzato in acciaio inox.

Metodo di funzionamento:

- Riscaldamento e cottura del latte a qualsiasi velocità e con grande delicatezza
- Taglio della cagliata graduale e dolce, molto simile al taglio manuale grazie al nuovo spino a reggia;
- Pulizia dei doppi fondi con apposita pulitrice;
- Disponibile con variatore di velocità elettronico Inverter;
- Regolazione della velocità altamente precisa tramite Inverter elettronico;
- Carenatura inox del motoriduttore solo nel modello Inverter
- Equipaggiamento di protezione totale, con finecorsa di sicurezza o di copertura, in materiale plastico e arresto di emergenza sul motoriduttore

Accessori inclusi:

Rotella, Frangionda

Accessori a richiesta:

- Spino a reggia per il taglio dolce e graduale della tagliata
- Pulitrice per la pulizia dei doppi fondi.
- Carrello porta-spino.
- Carrello porta-pulitrice.
- Carrello porta-rotelle, in grado di contenere fino a 16 pezzi e dotato di ruote girevoli.
- E' realizzato in acciaio inox.

Realizzato in accordo con le normative CE.

ACCESSORI PER AGITATORI A ROTELLA



Rotella



Spino a reggia



Pulitrice



Frangi onda



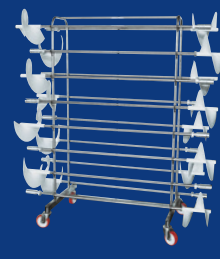
Carrello porta-spino



Pulitrice



Carrello porta-pulitrice



Carrello porta-eliche e rotelle