

Agitatore a elica Evo



L'ULTIMA GRANDE NOVITÀ!

• AGITATORE A MAGNETI
PERMANENTI

• SENZA OLIO SENZA
CARTERATURA

• IP65 E LAVABILE CON
IDROPULITRICE

• RIDOTTE QUANTITÀ DI
VITERIA

• MINIMO INGOMBRO

• COMPLETAMENTE IN
ACCIAO INOX

 **Agitatore a elica Evo
con variatore elettrico di velocità**

Strumento per la lavorazione del latte e la produzione del formaggio a movimento continuo. Permette di variare la velocità del trattamento in modo preciso e affidabile, in base ai tempi di lavoro.

L'agitatore a elica è dotato di una solida struttura in acciaio inox, e di una serie di regolazioni che consentono di scegliere la funzione desiderata per lavorare il prodotto in modo delicato e ottenere un risultato finale ottimale.

Metodo di funzionamento:

- Riscaldamento e cottura del latte con regolazione della velocità in base ai tempi di lavorazione.
- Taglio della cagliata preciso e delicato grazie allo speciale spino a reggia con elica.
- Pulizia dei doppifondi con apposita pulitrice centrale.
- Regolazione della velocità altamente precisa tramite inverter elettronico.
- Carenatura inox del motoriduttore.



Realizzato in accordo con le normative CE.

Accessori inclusi:

Elica.
Frangionda.

Accessori a richiesta:

Spino a reggia – in acciaio inox e dotato di elica.
Pulitrice per la pulizia dei doppifondi.
Carrello porta-spino.
Carrello porta-pulitrice.
Carrello porta-eliche, in grado di contenere fino a 16 pezzi e dotato di ruote girevoli.

