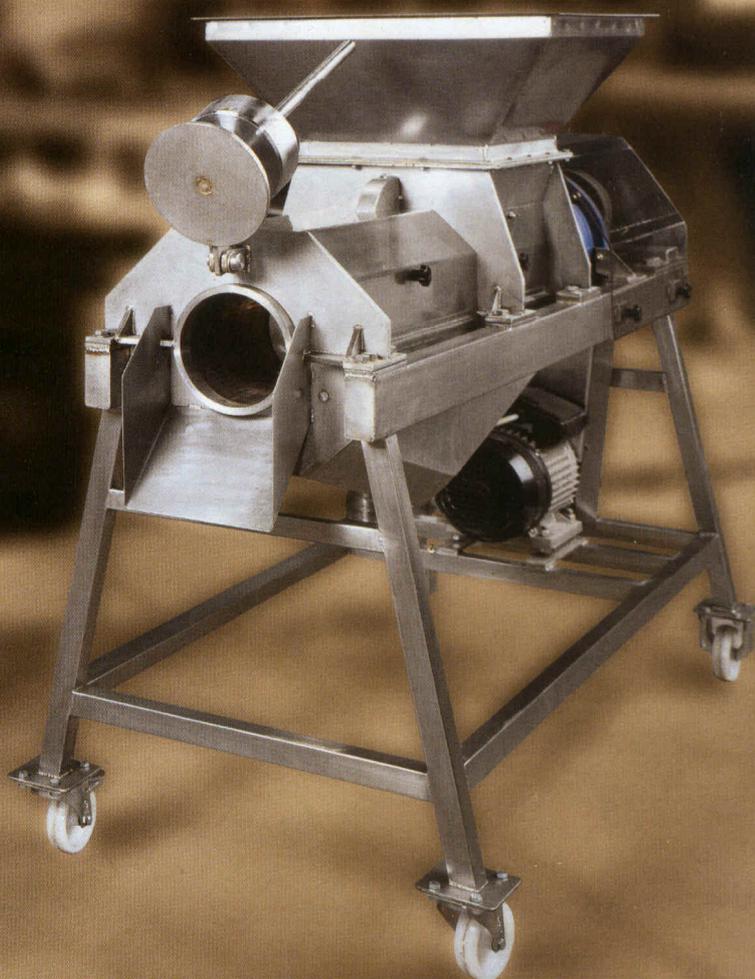
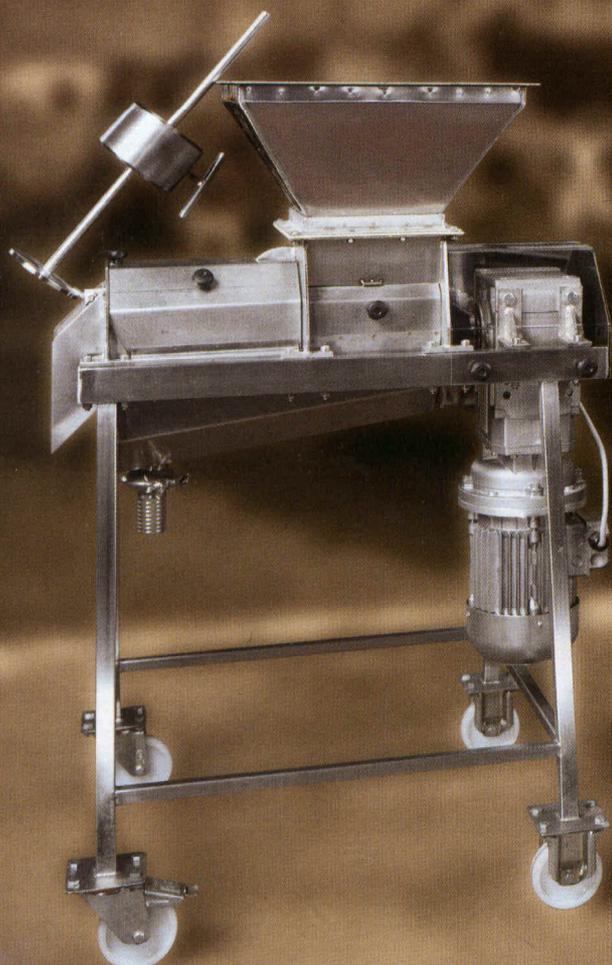


Torchi monoelica inox

Serie MD

ZeroZero - 150

tecnologie per le industrie agroalimentari
faso



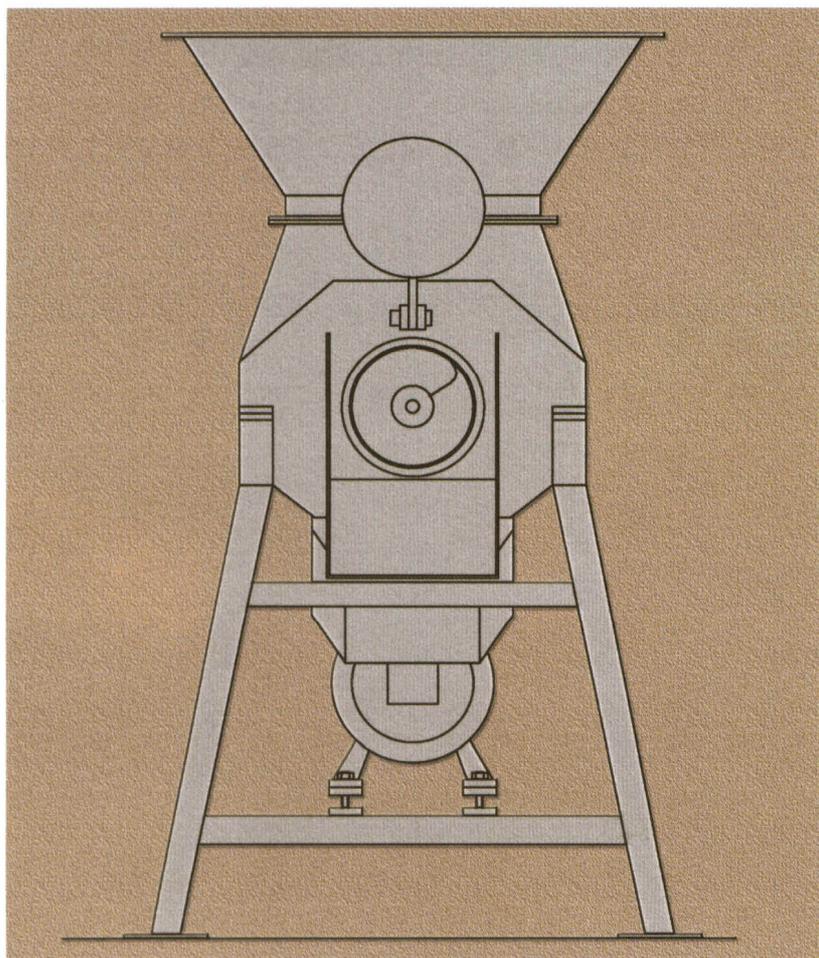
Vinificazione in bianco: estrazione del mosto da uva fresca anche diraspata
Vinificazione in rosso: pressatura vinacce fermentate
Estrazione succo da agrumi e frutti vari

Torchi monoelica inox

Serie MD

ZeroZero • 150

tecnologie per le industrie agroalimentari
faso



Macchine robuste e affidabili idonee per la risoluzione di molteplici problemi di pressatura di uva ed estrazione di succo da frutti vari.

Caratteristiche funzionali

Trattamento in due fasi: azione preliminare di sgrondo e successiva azione di pressatura. L'elica è a passo decrescente per assicurare un incremento costante dell'azione di pressatura. La bassa velocità di rotazione garantisce un ottimo rendimento volumetrico. Sistema antiritorno a "croce di malta".

Dispositivo di regolazione a contrappeso.

Caratteristiche costruttive

Tutte le parti a contatto con il prodotto sono in acciaio inox AISI 304L. Nel modello ZeroZero l'elica è ottenuta per getti di fusione di acciaio inossidabile.

Robusta gabbia di pressione che può essere realizzata in AISI 304L o in ottone OT 59 con fori circolari o ad asole fresate. Completa dei dispositivi antinfortunistici.

Dati tecnici	ZeroZero	MD150
Potenzialità [kg/h]		
Uva fresca da mosto	200-300	700-1000
Altri frutti o vinacce	150-200	400-500
Dimensioni [mm]		
Lunghezza	1180	2000
Larghezza	620	620
Altezza	1060	1110
Tramoggia	470x440	590x570
Motorizzazione	Motore elettrico monofase kW 1.1 [Hp 1.5] trifase a richiesta	Motore elettrico trifase kW 2.2 [Hp 3] monofase a richiesta
Peso [kg]	80	280

**Interamente costruiti
in acciaio inox**
**Rispetto delle norme
di sicurezza alimentare**
Grande affidabilità e durata
Semplicità d'uso e di pulitura

FRASO

90124 Palermo Italy • via Ingham, 13 (Zona Industriale Brancaccio)

tel. 00390916214217 • fax 00390916214204