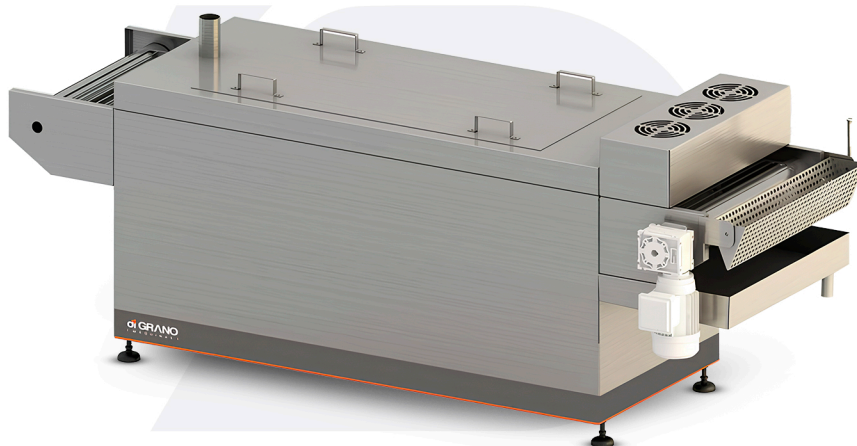




DESCRIÇÃO:

O Sistema de Pré-cozimento Di Grano transporta os produtos por uma esteira de aço inoxidável através de uma câmara de água fervente para realizar o pré-cozimento dos alimentos, com tempo ajustável conforme a necessidade. Construído com tecnologias de ponta, materiais selecionados e aço inoxidável, o equipamento exige baixa manutenção e possui uma câmara inspecionável que facilita a limpeza. Conta com queimadores de gás, válvulas de controle, sistemas elétricos para ajuste fácil da velocidade de transporte e uma zona de secagem por ar forçado que otimiza o processo produtivo.

DADOS TÉCNICOS:

- ▶ Modelo: PC 50
- ▶ Produção Hora: até 50kg
- ▶ Dimensões da Câmara: 2,5 x 0,5 metros
- ▶ Dimensões Externas (Altura x Largura x Comprimento): 1300mm x 600mm x 2500mm
- ▶ Potência: 0,8kw
- ▶ Alimentação Elétrica: Monofásico 220V ou Trifásico 220V/380V Peso: 200kg

ITENS INCLUSOS:

- ▶ Boia de reposição de água automática
- ▶ Pés niveladores para estabilidade
- ▶ Dispositivos de segurança adequados à norma NR 12
- ▶ Cabo de alimentação de 3 metros

A empresa di Grano Máquinas reserva-se o direito de alterar as informações sem aviso prévio.