



NOVITÀ

EST100P

Descrizione

ESTRATTORI DI SUCCHI

Estrattori a freddo professionali/semiprofessionali per spremere qualsiasi varietà di frutta e verdura, anche le più dure (sedano, carote, ecc. ecc.). **Funzione reverse per evitare intasamenti.** Corpo inferiore in lamiera verniciata e tramoggia in ABS mod. EST 100P, struttura completamente in ABS mod. EST 200SP. Bassa velocità di lavoro a freddo per mantenere inalterate le proprietà organolettiche degli alimenti. Coclea e filtro in materiale ULTEM/PEI (materiali plastici molto resistenti). Di serie due vaschette di raccolta in TRITIUM (plastica alimentare), pestello per l'avanzamento dell'alimento e tappo salva goccia. **Max 30 minuti per un utilizzo in continuativo.** Pratico e veloce smontaggio per la pulizia delle parti interessate alla lavorazione. Alimentazione 230V.

EST100P

PROFESSIONALE

1 filtro a fori fini (succhi vellutati senza polpa)
Ingresso tramoggia circolare Ø 80 mm
Colore base metallica grigio chiaro
Ricettario

MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni max: 228 x 208 x 446 mm (L x P x H)
- Potenza motore: 240W
- Velocità giri/minuto coclea: 45 con prodotto / 60 a vuoto
- Alimentazione: 230V
- Peso: 6,9 Kg

OPTIONAL

ESTFG

per mod. EST100P



Filtro a fori grossi (succhi con polpa)
e filtro vuoto (per frutta congelata)

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso