



NOVITÀ

EST200SP

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.

EST200SP

SEMIPROFESSIONALE

2 filtri in dotazione:

1 a fori fini (succhi vellutati senza polpa),

1 a fori grossi (succhi con polpa)

Ingresso tramoggia rettangolare 40x35 mm

Colore nero

MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni max: 160 x 250 x 400 mm (L x P x H)
- Potenza motore: 150W
- Velocità giri/minuto coclea: 55 con prodotto / 65 a vuoto
- Alimentazione: 230V
- Peso: 6,8 Kg

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso