



LC10TF

Descrizione

made in Italy

Il Pulscicozze è un apparecchio estremamente utile in cucina per risolvere il difficile problema della pulizia delle cozze, che elimina le ore di lavoro manuali necessarie per rendere i gusci perfetti.

In pochi minuti permette di risparmiare tempo e offrire un prodotto migliore.

Completamente assemblato in acciaio inossidabile risponde a tutte le rigide normative europee. Pratico, elegante, di facile utilizzo è un attrezzo indispensabile per qualsiasi attività inerente alla preparazione di questi frutti di mare.

Monta un robusto motore completamente isolato dalle infiltrazioni d'acqua tramite la membrana in plastica posizionata tra pentola e piedistallo.

Cassetto e filtro di serie.

Le macchine possono essere Trifase 400V (TF) o Monofase 230V (MN)

LC 10 TF

Pulscicozze capacità 10 Kg

Alimentazione 400V

MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

- Tipologia: pulscicozze
- Struttura: acciaio inox
- Potenza: 550W
- Alimentazione: 400V
- Giri piattello. 320 rpm
- Peso: 36 Kg
- Dimensioni: 530 x 660 x 850 mm (L x P x H)

Particolari:



Disco lavacozze



Pannello di comandi



Cassetto e filtro di serie

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso