



## PASSAPOMODORO TOMATO...



21501  
TOMATO

### SPECIFICHE GENERALI

- Macchina per schiacciare i pomodori con recupero della 'passata' e separazione dalla pelle e dai semi.
- Tramoggia, rete e scivolo in acciaio inox. Corpo e vite di spinta in ghisa sferoidale verniciata con vernici a polveri atossiche.
- Struttura RIPIEGABILE in acciaio verniciato -Motore elettrico monofase 0,75Kw 230V 50hz

Art	DENOMINAZIONE	MOTORE KW 0,75	DIMENSIONI CM				PRODUZIONE KG/ora
			Lung	Largh	Altezz	kg	
21501	TOMATO	220v	110	50	95	30	300

## CARRELLI...



Art.20553



Art.20552



Art.20554

### SPECIFICHE GENERALI

- Art.20552** Telaio ferro zincato. Ruote gonfiabili.
- Art.20553** Telaio ferro zincato. Ruote gonfiabili. Sollevamento a fune portata kg 80. Altezza sollevamento mt. 0,90
- Art.20554** Telaio ferro zincato. N.3 + 3 Ruote piene

### SCHEMA TECNICA

Art	DENOMINAZIONE	DIMENSIONI mm			
		largh	altezza	lung	Kg.
20552	CARRELLO DAMIGIANE TRASPORTO	64	104	46	4
20553	CARRELLO DAMIGIANE CON SOLLEVAMENTO	77	140	80	10
20554	CARRELLO TRASPORTO DAMIGIANE PER SALIRE SCALE	53	117	60	10

## FORBICI...



Art.21500

### SPECIFICHE GENERALI Forbice speciale per potatura viti, frutti e giardinaggio in genere

Art	DENOMINAZIONE	DIMENSIONI mm				Peso gr.
		Lung.	Lung	Largh	Altezz	
21500	FORBICE345	55	185	50	12	100

## FORNO ESSICCATORE ECODRY...



Art.40519 ECODRY086XP

**SPECIFICHE GENERALI** Macchine **per ESSICCARE**: Eliminando l'acqua, i processi di degrado delle sostanze rallentano drasticamente, in quanto è proprio l'acqua a fare da veicolo per la degenerazione delle sostanze. Le muffe, i parassiti, la stessa maturazione vengono ad essere bloccati. Il prodotto quindi rimane inalterato per lungo tempo mantenendo proprietà e caratteristiche organolettiche intatte e prestandosi ad una conservazione a lungo termine.

**FRUTTA, ORTAGGI, FUNGHI, POLLINE D'API, ZAFFERANO, PASTA, ERBE, FIORI, PESCI, CARNI, PICCOLE COMPOSIZIONI DI ARGILLA, PRODOTTI DI LABORATORIO ecc.**



Art.40515 ECODRY086P

### ECODRY

- Riscaldamento dell'aria con resistenza a potenza variabile.
- Ventola elettrica per circolazione ed evacuazione dell'aria umida.
- Cestelli di sostegno prodotto da essiccare ad alta superficie forata
- capacità di essiccazione giornaliera fino a 5-6kg



Art.40510 ECODRY052X



Art.40515 DRY086P

Art	DENOMINAZIONE	Sup.MQ Essicante	tunnel		cestelli		Dimensioni cm			peso Kg.	Pot. watt
			materiale	N.	materiale	Lung	Largh	Altezz			
40510	ECODRY052X	0,52	Inox	12	Inox	45	27	27	6	480	
40511	ECODRY103X	1,03	Inox	12	Inox	90	27	27	10,5	480	
40512	ECM103XP (espansione x10x)	0,86	Inox	12	Inox	82	27	27	9	no	
40514	ECODRY043P	0,43	resina	5	resina	45	27	27	5	480	
40515	ECODRY086P	0,86	resina	10	resina	82	27	27	7	480	
40519	ECODRY086XP	0,86	Inox	10	resina	82	27	27	9	480	
40520	ECM086P (espansione x40514-15)	0,86	Resina	10	resina	82	27	27	6	no	

Ufficio tecnico a disposizione per informazioni



## PELALIMONI PELL EG-PELL EB – PELL

**LIMONI, ARANCE, POMPELMI, PESCHE, MELE, PERE, KIWI, PRUGNE, BARBABIETOLE, CIPOLLE, PATATE, POMODORI,**

**PEEL** è la soluzione per sbucciare tutti ciò che ha forma sferica o ovale fino a 100mm.

Il suo sistema rivoluzionario con lama rotante a tazza, con spessimetro per regolazione di altezza di taglio, permette la pelatura di tutti i frutti a buccia tenera e molte verdure proprio come lo fareste Voi, con meno fatica, con maggiore velocità. La precisione del lavoro è sempre quella da Voi impostata.

Con **un solo passaggio** pela frutti a buccia sottile: **prugna, mela, pera,**

IDEALE per i produttori di LIMONCELLO per recuperare la sola parte gialla del **limone**

Con **due passaggi** pela frutta e verdura a buccia spessa: **arancio, cedro, pompelmo** ecc.



57801

PEI  
uso professionale  
inox c/2 motori

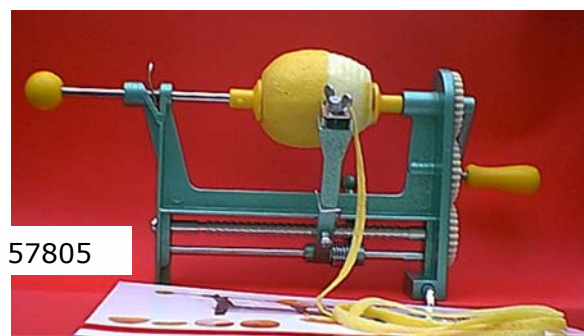


57803

PEEL EBP per la casa.  
PEEL EBI per il ristorante.



57800



57805

**PEEL M** è la soluzione più economica per sbucciare tutti ciò che ha forma sferica o ovale fino a 70 mm. specialmente limoni e arance.

Il suo sistema a lama registrabile, permette la pelatura solo superficiale dei limoni per la successiva macerazione in alcool con meno fatica, meno attenzione, maggiore velocità. Rotazione del frutto manuale, spostamento automatico della lama. A richiesta : art. 57806 lama ricambio

Art	DENOMINAZIONE	DESCRIZIONE	MOTORE		Lung	DIMENSIONI CM		Peso kg	PRODUZ frutti/ora ca
			220V 50HZ	Watt		Largh	Altezz		
57800	PEEL EB P	Struttura ABS trascinatori in ABS	18W		16,5	25	23	1,78	300
57801	PEEL EB I	Struttura ABS trascinatori INOX	18W		16,5	25	23	1,78	300
57802	PEEL PEI INOX	Struttura INOX trascinatori INOX	2x18W		21,0	28	33	8,00	350
57805	PEEL M MANUALE	Lega metallo	NO		24	7	17	0.7	150

## TAGLIAVERDURA FRUTTA OMOGENIZZATORE ROBOT



57810

## COMBI CUTTER TAGLIAVERDURE R 602 V.V.

Macchina CUTTER & TAGLIAVERDURE 2 apparecchi in 1  
Vasca e coperchio facilmente smontabili per una facile pulizia.

**Dotazione di serie:** 1) Vasca da 6,5 litri in acciaio inox con coltello a lame lisce poste a fondo vasca per una perfetta omogeneità dei prodotti lavorati, anche in piccole dosi. 2) Gruppo tagliaverdure metallico a fuoriuscita.

Fornito con disco fette mm5.

Accessori: 46 dischi per taglio a cubetti, fettine, fettine ondulate, lamelle, grattugia ecc.

Art	DENOMINAZIONE	MOTORE 230VH50		Lung	DIMENSIONI CM		Peso kg	PROD. KG./ORA
		Rpm	Watt		Largh	Altezz		
57810	COMBI R602 VV	300-3000	1500	665	380	350	25	200