

MULTIDROP TIPO C

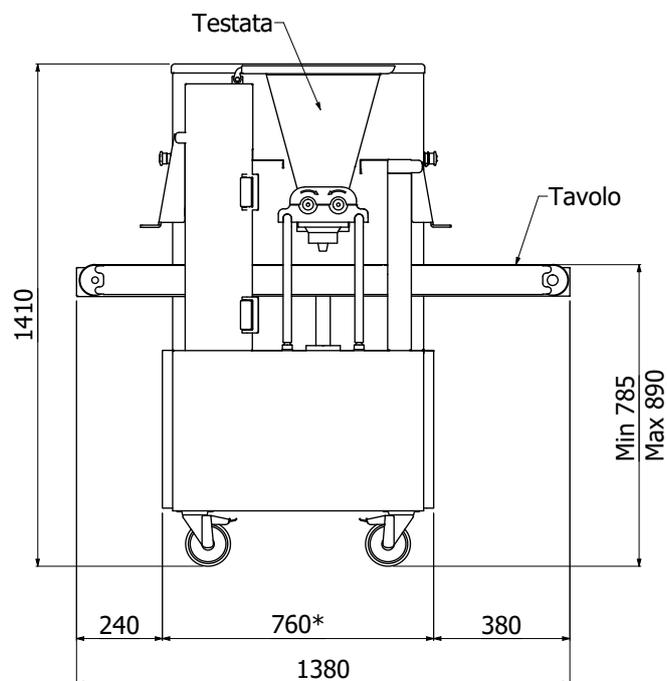
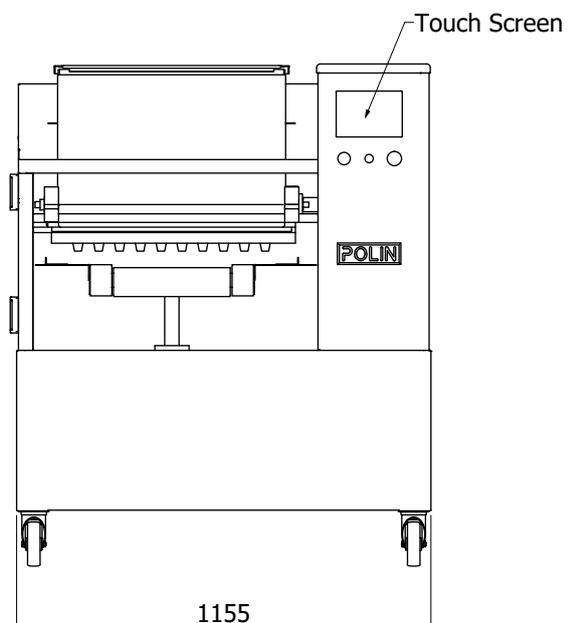


La multidrop è una macchina colatrice dosatrice.

Tramite un computer touch screen si riesce a creare una vasta gamma di biscotti, frollini, savoiardi, pan di spagna, bignè e molti altri prodotti.

Tutte le macchine sono dotate di:

- struttura in acciaio inox e ruote piroettanti con freno
- tavolo facilmente smontabile
- testata per paste dure hdd con rulli inox, testatine in alluminio trattato e boccole in plastica (solo per mtr/fcc e fcp)
- testata paste morbide (solo per mtr/fcm)
- facilità di smontaggio e lavaggio testata
- possibilità di montaggio di testate differenti in base ai prodotti
- computer touch screen con display grafico tft a colori 7" 800x480 pixel capacitivo
- dichiarazione "CE" di conformità



	Dimensione padelle		Capacità tramoggia	Battute		Tensione	Potenza	Peso
	Larghezza	Lunghezza		Colati	Taglio a filo			
	mm	mm	l	n°/min.	n°/min.	Volt	kW	Kg
TIPO C 4046	400-460	800	35	25	32	400/3N~/50	0,6	210
TIPO C 6066	600-660	800	50	25	32	400/3N~/50	0,6	210

Il massimo numero di battute è riferito ad un tempo medio di rotazione rulli di 1 secondo.