

OFFICINE DI PI VI S.R.L. P.IVA03308000615

Via Visocchi n. 1

81031 Aversa (CE) Italia

Tel. +39.081/8906611 – Fax +39.081/8901021

Email: info@officinedipietro.it

SitoInternet: www.officinedipietro.it

IMPASTATRICE A BRACCIA TUFFANTI/Kneading machine with mechanical arms

La macchina è progettata e realizzata secondo il sistema di filatura a braccia tuffanti e risulta essere particolarmente indicata per la lavorazione della cagliata /This machine is designed and manufactured in accordance with the spinning system with mechanical arm. It results particularly suitable for processing the curd.

Il movimento delle braccia è garantito dalla presenza di un motore la cui velocità risulta, inoltre, regolabile grazie alla presenza di un variatore meccanico/ The movement of the arms is guaranteed from the presence of a motor whose speed is also controlled by the presence of a mechanical variator.

In dotazione troveremo anche le Elettropompe per il ricircolo del latticello e per l'acqua calda/Included we will also find Electric-pumps for of the buttermilk and hot water recirculating.

Tutte le superfici a contatto con il prodotto sono rivestite in Teflon/ All surfaces in contact with the product, are coated with Teflon

Caratteristiche Tecniche e Costruttive/Technical and Constructive features

- Struttura in Acciaio Inox / Stainless Steel structure
- Capacità: Lt 30 / Capacity: lt 30
- Vaschetta recupero latticello/ Buttermilk recovery tank
- Elettropompa per ricircolo latticello/ Electro- pump for buttermilk recirculating
- Elettropompa per acqua calda/Hot water Electro-pump
- Regolazione velocità meccanica braccia tuffanti/Mechanical control speed on mechanical arms
- Volume di carico Lt. 93/ volume: lt 93
- Contenitore di cagliata lavorabile: 40Kg/ Processable curd tank:40kg

OFFICINE DI PI VI S.R.L. P.IVA03308000615

Via Visocchi n. 1

81031 Aversa (CE) Italia

Tel. +39.081/8906611 – Fax +39.081/8901021

Email: info@officinedipietro.it

SitoInternet: www.officinedipietro.it

