



ERCOLE ZURISCHI

since 1946

sbattiuova Inox da banco - mod. L10 - L20

CARATTERISTICHE TECNICHE

Macchina da banco a due velocità particolarmente indicata nella lavorazione di prodotti dell'industria alimentare-dolciaria: panifici, pasticcerie, gelaterie ecc., dove serve sbattere, montare, ed amalgamare.

Struttura completamente in acciaio INOX. Le parti in movimento sono montate su cuscinetti a sfere. Sicura e silenziosa. Variazione della velocità effettuata da motore a due velocità trifase multivoltaggio (220/400V). Dotata di interruttore generale, commutatore di polarità (1° o 2° velocità), pulsante di marcia e pulsante di arresto. Protezione antinfortunistica. Il livello di pressione acustica è inferiore a 70 dB (continuo equivalente ponderato A). La vasca e le fruste sono in acciaio inox. La macchina è stata costruita garantendo il rispetto delle norme di infortunistica, igienica ed elettrica vigenti.



SCHEDA TECNICA

	LARGHEZZA	ALTEZZA	PROFONDITA'	VASCA	PESO	MOTORE	VOLT
L10	34 CM	63/93 CM	50 CM	11 LITRI	38 KG	TRIFASE KW 0,18/0,25	220/400 V
L20	38,5 CM	74/104 CM	57 CM	20 LITRI	56 KG	TRIFASE KW 0,3/0,55	220/400 V

Via del Lavoro, 3/b - 37068 VIGASIO (VR) - Tel. 045 505553 - Fax 045 6698832

www.zurischi.it - info@zurischi.it