

1A.03 - CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI

1A.03 - TECHNICAL DATA

- Struttura in acciaio inox *AISI 304 (UNI X 5 Cr Ni 18 10)*.

- Stainless steel structure *AISI 304 (UNI X 5 Cr Ni 18 10)*.

- Attuatori di velocità a movimento elettronico variabile.

- Variable speed electronic drives.

- Coclee di alimentazione.

- Auger feed conveyors.

- Sistema di filatura a braccia tuffanti (*sistema brevettato*) con vasche indipendenti.

- Dipper system (*patented system*) with independent mixing vats.

- Produzione : *800 - 1.100 kg/h* a seconda del prodotto lavorato.

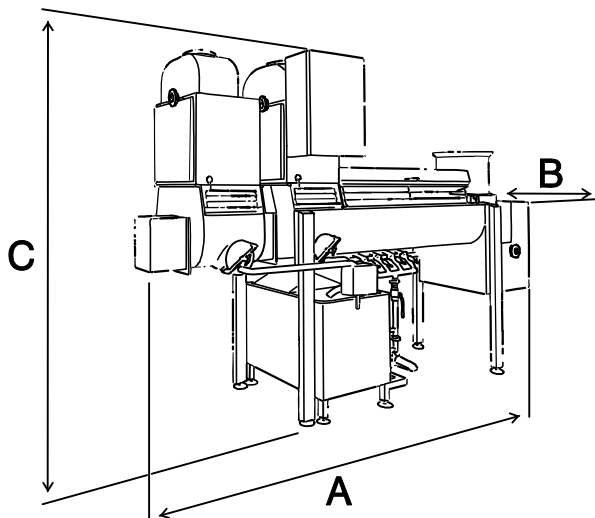
- Production rate : *800 - 1,100 kg/h* different on type cheese production.

- Dimensioni :

A = 3.200 mm

B = 1.200 mm

C = 2.700 mm



- Dimensioni :

A = 3,200 mm

B = 1,200 mm

C = 2,700 mm

- **Massa** della macchina : 1.200 kg

- **Mass** of the machine : 1,200 kg

- **Massa** del TRA-B : 300 kg

- **Mass** of the TRA-B : 300 kg

- Acqua di filatura : ~ 1.700 l/h

- Stretching water : ~ 1,700 l/h

- Portata CIP : 25.000 l/h

- CIP capacity : 25,000 l/h

- Tensione : consultare lo schema elettrico allegato.

- Voltage : see wiring diagram enclosed.

- Potenza elettrica installata : consultare lo schema elettrico allegato.

- Rated power installed : see wiring diagram enclosed.