

Ficha técnica

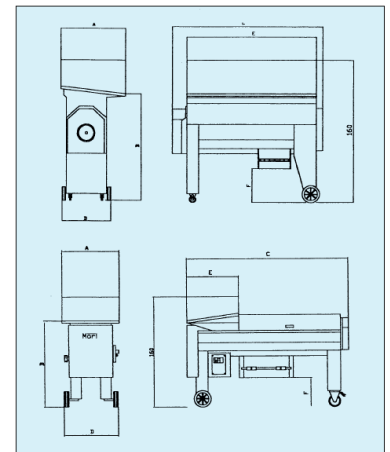
DESPALILLADORA - ESTRUJADORA M

Construido completamente en acero inoxidable aisi 304. Preparado para diferentes tipos de elaboración de acuerdo con los criterios enológicos más modernos. Ofrece las siguientes opciones: Descarga directa en bombas desde uvas o turbios. Descarga de la recogida de mosto en tina con homogeneizador para conexión de bomba separada. Instalación de prensa de vino con rodillos regulables para prensado suave. Ejes de jaula y batidor intercambiables según la uva a procesar. Jaula y batidor de fácil desmontaje para facilitar la limpieza.

Características técnicas: Jaula y eje batidor giran en el mismo sentido. Jaula perforada embutida. Tornillo de alimentación independiente del eje del batidor. Variador de velocidad. Batidor con cuchillas de acero inoxidable aisi 304. (Intercambiables bajo pedido).



A	B	C	D	E	F
850mm	1.200mm	1.700mm	560mm	550mm	440mm
1.060mm	1.220mm	1.800mm	690mm	680mm	450mm
1.060mm	1.300mm	2.100mm	690mm	680mm	450mm
1.250mm	1.670mm	2.300mm	900mm	745mm	530mm



Modelo	Producción	Potencia	Velocidad batidor	Dimensiones
M30	3-5 ton/h	2hp	250-500	300x1000mm
M40	4-8 ton/h	2,5hp	250-500	400x1000mm
M50	8-12 ton/h	3hp	250-500	400x1250mm

