



**Colador automático Robot Coupe C 80**, permite colar diferentes preparaciones, como bases para salsas, sopas de mariscos y pescados o sopas de verduras, separar las fibras vegetales de las hortalizas y extraer la pulpa de las frutas.

ideal para hostelería, carnicerías, heladerías e industria alimentaria.

## Catálogo de coladores industriales

**Colador automático Robot Coupe C 80**, permite colar diferentes preparaciones, como bases para salsas, sopas de mariscos y pescados o sopas de verduras, separar las fibras vegetales de las hortalizas y extraer la pulpa de las frutas.

**ideal para hostelería, carnicerías, heladerías e industria alimentaria.**

Colador automático C80 monofásico. Potencia de 650 W. Velocidad de 1500 rpm. Modelo de mesa con base de acero inoxidable. Se entrega con colador de perforaciones de 1 mm. Introducción de los productos en modo continuo. Evacuación de los residuos y del producto acabado de forma continua. Modelo con un rendimiento entre 40 y 60 kg/h.

## Características técnicas:

- Potencia 650 Watts
- Voltaje Monofásico 230 V
- Velocidad 1500 rpm
- Se entrega con un tamiz con perforaciones de 1 mm
- Dimensiones (AxPxA) 610 x 360 x 540 mm
- Peso bruto 20,6 Kg

## BLOQUE DE MOTOR:

- Motor industrial asíncrono para uso intensivo.
- Potencia de 650 vatios.
- Aparato monobloque con bloque de motor, conducto y base de acero inoxidable.
- Seguridad magnética y freno de motor.
- 1 velocidad de 1500 rpm.

## FUNCIÓN COLADOR

- Introducción en modo continuo en el conducto de los productos lavados, inclusive sin haber retirado los rabillos o los huesos.
- Tolva de evacuación en modo continuo del producto acabado, cremas, sopas, compotas, etc.
- Tolva de evacuación en modo continuo de los residuos, como pieles, semillas, huesos, rabillos, fibras, etc.
- Sistema de palas de caucho amovibles que giran a 1500 rpm.
- Todas las piezas son desmontables para facilitar la limpieza.

ACCESORIOS INCLUIDOS • 1 colador con perforaciones de 1 mm para colados finos.

Opcionales: tamizes de otras medidas (consúltanos)

¿Te ayudamos a elegir el blixer o cutter-emulsionador que mejor se adapta a tu empresa? En EquipoH estamos al otro lado del teléfono 630.668.204, al otro lado de la pantalla en el chat que está en la parte inferior derecha de su pantalla, o al otro lado del mail: [contacto@equipoh.com](mailto:contacto@equipoh.com).

+ modelos de coladores industriales

## Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 610 x 360 x 540 mm