Colador automático Robot Coupe C 200 V.V con velocidad variable y monofásico, 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 hosteleria, carnicerias, heladerías e industria alimentaria.

Catálogo de coladores industriales

Colador automático Robot Coupe C 200 V.V con velocidad variable y monofásico, 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 hosteleria, carnicerias, heladerías e industria alimentaria.

Colador automático C 200 trifásico. Potencia de 1800 W. Velocidad de 1500 rpm. Modelo de piso con base de acero inoxidable. Se entrega con colador de perforaciones de 1 mm y 3 mm. Introducción de los productos en modo continuo. Evacuación de los residuos y del producto acabado de forma continua. Modelo industrial especial con un

rendimiento entre 120 y 150 kg/h.

Características técnicas:

- Potencia 1800 Watts
- Voltaje Monofásico 230 V
- Velocidad variable de 100 a 1800 rpm
- Se entrega con un tamiz con perforaciones de 1 Y 3mm
- Modelo de suelo con pie de acero inoxidable
- Dimensiones (AxPxA) 1030 x 400 x 860 mm
- Peso bruto 59,2 Kg

BLOQUE DE MOTOR:

- Motor industrial asíncrono para uso intensivo.
- Potencia de 1800 vatios.
- Aparato monobloque con bloque de motor, conducto y base de acero inoxidable.
- Seguridad magnética y freno de motor.
- Velocidad variable de 100 a 1800 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 de 100 a 1800 rpm.
- Todas las piezas son desmontables para facilitar la limpieza.

ACCESORIOS INCLUIDOS • 1 colador con perforaciones de 1 mm para colados finos. • 1 colador de perforaciones de 3 mm para las frutas de hueso grande.

Opcionales: tamizes de otras medidas (consúltanos)

¿Te ayudamos a elegir el blixer o cutter-emusionador 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.

+ modelos de coladores industriales

***requiere una conexion con un disyuntor diferencial de tipo A**

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1030 x 400 x 860 mm