

TAMIS AUTOMATIQUES

Appareils permettant la réalisation de jus et pulpes de fruits, mousses de légumes, fonds de sauce, bisques et soupes de poissons.

Le système de centrifugation des produits à l'intérieur d'un tamis assure un rendement bien supérieur aux méthodes traditionnelles (moulin à légumes, chinois...) et permet d'obtenir un produit fini exempt de toute amertume, pour une meilleure conservation.

Passer les soupes, les bisques ou les fonds de sauce, extraire les pulpes et jus de fruits, séparer les fibres végétales de légumes, toutes ces tâches n'ont pas de secret pour les tamis automatiques.



PressCoulis C40

- Puissance : 500 watts
- Voltage : monophasé 230 volts
- Vitesse : 1500 tr/mn
- Bloc moteur métallique
- Cuve et couvercle démontables
- Livré avec accessoire presse-agrumes, PressCoulis et centrifugeuse brosse de nettoyage
- Dimensions (HxLxP) : 502 x 237 x 223 mm



C80

- Puissance : 650 watts
- Voltage : monophasé 230 volts
- Vitesse : 1500 tr/mn
- Modèle de table : appareil avec carrosserie et trémie en inox. Éjection des déchets en continu. Introduction des produits en continu
- Livré avec tamis à perforations de 1 mm
- Dimensions (HxLxP) : 540 x 610 x 360 mm



C120

- Puissance : 900 watts
 - Voltage : triphasé 400 volts
 - Vitesse : 1500 tr/mn
 - Dimensions (HxLxP) : 860 x 1030 x 400 mm
 - Modèle de sol sur piètement inox
- Autres caractéristiques identiques au modèle ci-dessus

C200 Spécial Industrie

- Puissance : 1800 watts
 - Voltage : triphasé 400 volts
 - Vitesse : 1500 tr/mn
 - Dimensions (HxLxP) : 860 x 1030 x 400 mm
 - Livré avec tamis à perforation de 1 et 3 mm
- Autres caractéristiques identiques au modèle ci-dessus

C200 VV Vitesse Variable

- Puissance : 1800 watts
 - Voltage : monophasé 230 volts
 - Vitesse variable de 100 à 1800 tr/mn
- Autres caractéristiques identiques au modèle ci-dessus