

MADE IN ITALY



focus on facts

Procedimenti e trattamenti
termici degli alimenti

Robot RS-20/40/60/100/150
Autoclave ST-60



con l'induzione magnetica
risparmio di energia e
massima precisione in cottura



RS-20

Robot multifunzione
per preparazioni alimentari

Scalda a induzione elettromagnetica

Taglia - Miscela - Emulsiona
Cuoce sottovuoto - Raffredda

Dati tecnici

Volume nominale vasca (circa)	20 litri
Quantità di prodotto massima	14-16 litri
Massima temperatura raggiungibile a parete	170°C
Potenza installata	10 kW
Consumo per kg di prodotto finito (circa)	0,1 kW
Alimentazione standard	400V/50Hz



RS-40

Robot multifunzione
per preparazioni alimentari

Scalda a induzione elettromagnetica

Taglia - Miscela - Emulsiona
Cuoce sottovuoto - Raffredda

Dati tecnici

Volume nominale vasca (circa)	40 litri
Quantità di prodotto massima	28-32 litri
Massima temperatura raggiungibile a parete	170°C
Potenza installata	17 kW
Consumo per kg di prodotto finito (circa)	0,1 kW
Alimentazione standard	400V/50Hz



RS-60

Robot multifunzione
per preparazioni alimentari

Scalda a induzione elettromagnetica

Taglia - Miscela - Emulsiona
Cuoce sottovuoto - Raffredda

Dati tecnici

Volume nominale vasca (circa)	60 litri
Quantità di prodotto massima	42-48 litri
Massima temperatura raggiungibile a parete	170°C
Potenza installata	25 kW
Consumo per kg di prodotto finito (circa)	0,1 kW
Alimentazione standard	400V/50Hz



RS-100

Robot multifunzione
per preparazioni alimentari

Scalda a induzione elettromagnetica

Taglia - Miscela - Emulsiona
Cuoce sottovuoto - Raffredda

Dati tecnici

Volume nominale vasca (circa)	100 litri
Quantità di prodotto massima	70-80 litri
Massima temperatura raggiungibile a parete	170°C
Potenza installata	28 kW
Consumo per kg di prodotto finito (circa)	0,1 kW
Alimentazione standard	400V/50Hz



RS-150

Robot multifunzione
per preparazioni alimentari

Scalda a induzione elettromagnetica

Taglia - Miscela - Emulsiona
Cuoce sottovuoto - Raffredda

Dati tecnici

Volume nominale vasca (circa)	150 litri
Quantità di prodotto massima	110-125 litri
Massima temperatura raggiungibile a parete	170°C
Potenza installata	36 kW
Consumo per kg di prodotto finito (circa)	0,1 kW
Alimentazione standard	400V/50Hz



ST-60

Sterilizzatore
pastorizzatore

Autoclave che scalda a induzione
elettromagnetica

Dati tecnici

Volume nominale vasca (circa)	60 litri
Massima pressione in vasca	+ 2.400 mbar
Massima temperatura raggiungibile a parete	170°C
Potenza installata	3,8 kW
Consumo medio	1,8 kW
Alimentazione standard	400V/50Hz

