

RT 110SE



EFFETTO SKIN
Skin effect



MASSIMA EFFICIENZA
Maximum efficiency



100% ACCIAIO INOX
100% stainless steel



INTEGRABILI IN LINEA
Integrable in a line

IDEALE PER Ideal for



MACELLERIE
Butchers

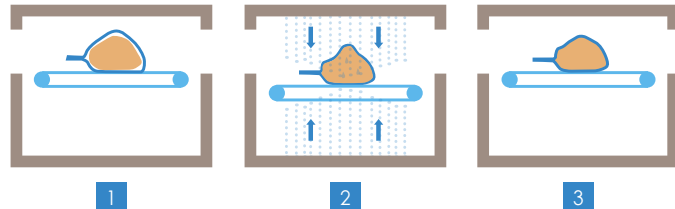


SALUMIFICI
Slaughterhouse



CASEIFICI
Dairy

LE FASI DEL PROCESSO DI TERMORETRAZIONE The phases of shrinking process



CARATTERISTICHE TECNICHE Technical specifications

Struttura | Main frame: acciaio inox | stainless steel AISI 304
Piano di lavoro | Loading plane: tappeto motorizzato in materiale plastico
motorized carpet in plastic materials
Dimensioni utili | Useful dimensions: 1200x110 mm
Profondità utile | Useful depth: 300 mm
Capacità della vasca | Tanks capacity: 490 lt
Riscaldamento acqua | Heating of water: combinato elettrico/vapore
combined electric/steam

Produttività | Speed: 6-8 cicli/min | cycle/min
Alimentazione elettrica | Electric supply: 400V - 3PH+N+PE - 42 KW
Alimentazione vapore | Steam supply: 50/60 kg/h - 2/3 bar - 3/4" gas
Alimentazione pneumatica | Pneumatic supply: 6 bar - aria essiccata e micro filtrata
dry and microfiltered air
Consumo aria | Air consumations: 50 NI/min
Peso | Weight: 750 kg
Dimensioni | Size: 1500x1650x2100h mm

DOTAZIONI DI SERIE Standard equipment



Multiprogramma
Multiprograms



Prog. d'avvio riscaldamento
Heating start program

OPTIONAL SU RICHIESTA Optionals on request



Nastrino entrata on-board
On-board loading conveyor belt



Nastrino entrata stand-alone
Stand-alone loading conveyor belt