Tecnoliva

Estamos com os Azeites!

centrifugación alemana

CA - DECANTER HS-30-CA

Nome equipamento: Decanter

Marca: Centrifugacion Alemana

Modelo: HS-30-CA



Vida de Azeitona – Rep. Comerciais, Lda
Apart. 32 – E C Portalegre
7300-901 Portalegre
Telef. (+351) 245 205 192
(Chamada para a rede fixa nacional)
www.lagaresdeazeite.com
geral@lagaresdeazeite.com

FICHA TÉCNICA

CENTRIFUGACIÓN ALEMANA - HS-30-CA

Potência de Motor	15 Cv
Capacidade de Produção	25-35 Ton/dia

Desenho interior otimizado para a obtenção de gotejamentos ótimos, sem aumento de temperatura de massa e consequente perda de qualidade do azeite obtido

Todas as peças em contacto com o produto alimentar são em aço inoxidável ou referência semelhante.

Apoiado sobre bancada em aço carbono.

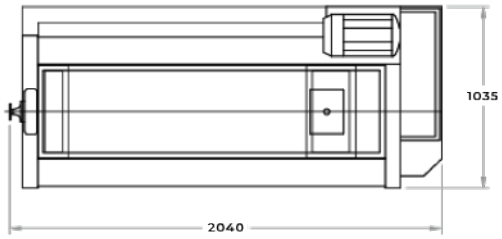
Sistema antivibratório, apoiado sobre tacos de borracha.

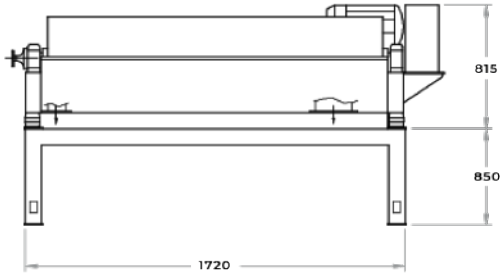
Sistema de lubrificação centralizado em bomba de lubrificação.

Dispositivo de segurança que impede o acesso ao interior quando em funcionamento.

Fácil aceso ao interior do decanter (sem fim e tambor), facilitando as operações de manutenção.

Dimensões (mm)





Tecnoliva
Estamos com os Azeites!