

Datos Técnicos

Despulpadora de Frutas

Modelos

DG.10 | DG.20



Modelo: DG.10



Modelo: DG.20

Imágenes meramente ilustrativas.

Hanccop
Kitchen Equipment



Dirección: Asoc. San Antonio María de Claret Mz. Lt.14 – Ate Vitarte
 Lima Celular: +51 952 365 328 | +51 983 726 024 | Web: www.hanccop.pe
 email: info@hanccop.pe | ventashanccop@hotmail.com



Nombre	Marca	Modelo	Medidas Nominales Anch. x Alt. x Largo	Peso Neto	Capacidad	Motor Eléctrico 60 Hz	Motor Eléctrico 50 Hz	Consumo de Energía	Tensión	Utilidad
Despulpadora de Frutas 10 L	Metvisa	DG.10	362x1043x600 mm	25,1 kg	10 L	110 o 220 V, 1/2 HP, 4 Polos	220 V, 1/3 HP, 4 Polos	0,37 kW/h (60Hz) 0,24 kW/h (50 Hz)	110 o 220 V	El equipo está destinado a despulsar açaí y frutas similares

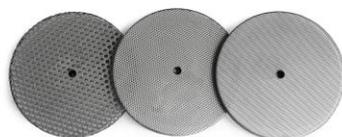


Nombre	Marca	Modelo	Medidas Nominales Anch. x Alt. x Largo	Peso Neto	Capacidad	Motor Eléctrico 60 Hz	Motor Eléctrico 50 Hz	Consumo de Energía	Tensión	Utilidad
Despulpadora de Frutas 20 L	Metvisa	DG.20	356x1043x695 mm	31,0 kg	20 L	110 o 220 V, 1/2 HP, 4 Polos	220 V, 1/2 HP, 4 Polos	0,37 kW/h	110 o 220 V	El equipo está destinado a despulsar açaí y frutas similares

Estructura hecha en acero al carbono con pintura electrostática epoxi. Facilita la limpieza y garantiza la mejor vida útil de su equipo.



Tubo y batidor hechos en acero inoxidable.



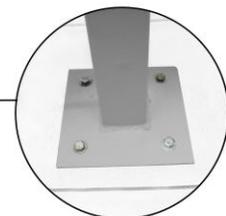
Con 03 tamices de acero inoxidable:
 Ø 0,8 mm, Ø 1,5 mm y Ø 5,0 mm



Protección del tubo según la norma de seguridad brasileña.



Tubo de salida y protección con diseño especial proyectado para facilitar la eliminación de los residuos del proceso y garantizar la seguridad del trabajador.



Base con agujeros para fijar el equipo con tornillos.