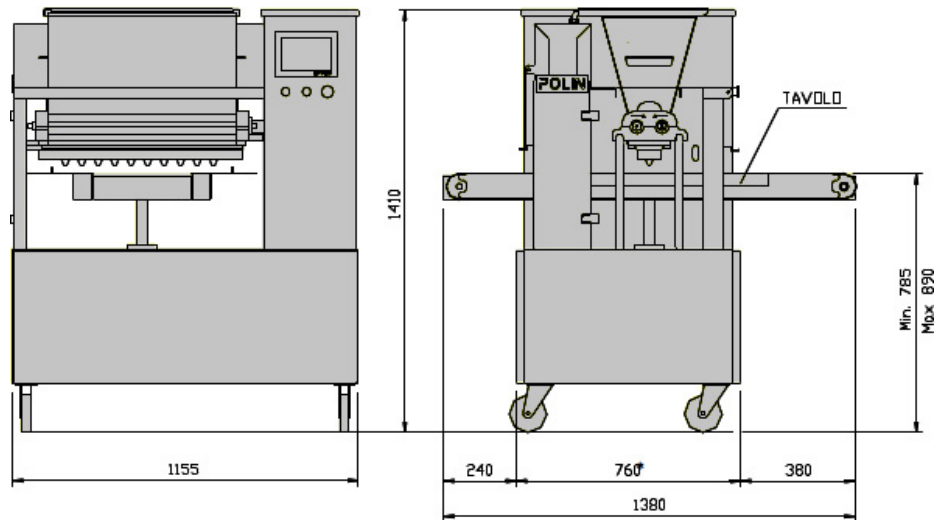


# MULTIDROP CLASSIC



La multidrop è una macchina colatrice dosatrice. Tramite un computer touch screen si riesce a creare le più svariate forme di biscotti, frollini, meringhe, savoiardi, pan di spagna e bigné.

- Struttura in acciaio inox e ruote piroettanti con freno
- Tavolo facilmente smontabile
- Testata per paste dure HDD con rulli inox, testatine in alluminio trattato e boccole in plastica
- Facilità di smontaggio e lavaggio testata
- Possibilità di montaggio di testate differenti in base ai prodotti
- Computer touch screen con display a colori 7" 800x480 pixel
- Dichiarazione CE di conformità



	Dimensione padelle		Capacità tramoggia	Battute						Tensione	Potenza	Peso
	Larghezza	Lunghezza		Colati		Taglio a filo		T. f. continuo				
				Normal	Fast	Normal	Fast	Normal	Fast			
mm	mm	l	n°/min.	n°/min.	n°/min.	n°/min.	n°/min.	n°/min.	Volt	kW	Kg	
<b>CLASSIC 4046</b>	400-460	800	35	20	26	30	35	40	45	400/3~/50	1,6	320
<b>CLASSIC 6066</b>	600-660	800	50	20	26	30	35	40	45	400/3~/50	1,6	320

Il massimo numero di battute è riferito ad un tempo medio di rotazione rulli di 1 secondo.