



## PRESSA PER FORMAGGI PNEUMATICA PFP-002 PFP-003 PFP-004 PFP-005 PFP-006

### Descrizione:

Pressa per formaggi realizzata in acciaio inox.

Utilizza pistoni pneumatici per pressare le pile di formaggi.

Disponibile in cinque misure: da 2 a 6 punti di spinta (ogni punto di spinta lavora su fino a 4 pile di formaggi).

La macchina è registrabile per lavorare su da 2 a 4 livelli di formaggi.

Ogni punto di spinta sviluppa una spinta fino a circa 100 kg



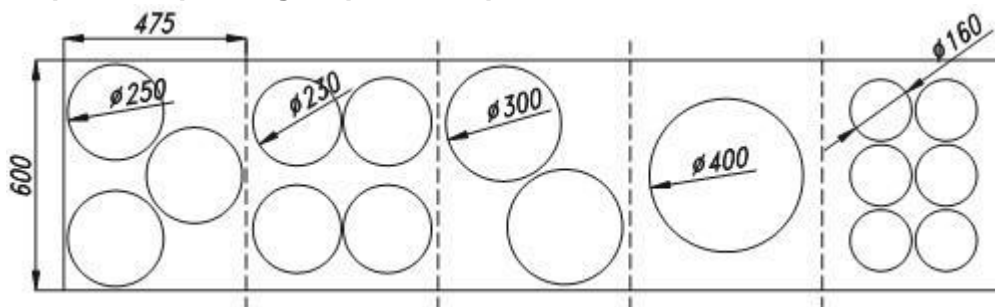
### Opzioni:

PFC-xxx/1: Pianetto intermedio in plastica (PE) di dim. 250 x 450 x 20 mm

PFC-xxx /2: Ripiano inferiore in grigliato inox

Nota: vanno previsti n.2 pianetti tra ogni due strati di formaggi.

### Arrangiamenti possibili per singolo punto di spinta:



### Dati Tecnici:

| Modello | N. colonne | N. Forme* | Dimensioni (mm)    | Area lavoro (mm) | N. pianetti consigliati |
|---------|------------|-----------|--------------------|------------------|-------------------------|
| PFP-002 | 2          | 20-40     | 1100 x 600 x h2050 | 950x600xh800     | 12                      |
| PFP-003 | 3          | 30-60     | 1600 x 600 x h2050 | 1450x600xh800    | 18                      |
| PFP-004 | 4          | 40-80     | 2100 x 600 x h2050 | 1950x600xh800    | 24                      |
| PFP-005 | 5          | 50-100    | 2600 x 600 x h2050 | 2450x600xh800    | 30                      |
| PFP-006 | 6          | 60-120    | 3100 x 600 x h2050 | 2950x600xh800    | 36                      |

\* per stampi formaggi aventi un diam. max. di 24 cm

L'Azienda si riserva il diritto di modificare i dati tecnici e le caratteristiche anche senza preavviso.