

# TAMBURO SETACCIANTE

## SERIE D.S.

Il tamburo setacciante viene utilizzato nelle linee di produzione di mini gallette o snack per la rimozione degli sfridi dai prodotti in modo da inviarli "puliti" alla linea di aromatizzazione e/o confezionamento.

### CARATTERISTICHE:

Il prodotto inviato all'interno del tamburo, viene setacciato grazie all'azione rotativa dello stesso che rimuove gli sfridi dal prodotto scaricandoli nel raccogliatore sottostante.

MODELLO	CAPACITÀ	POTENZA	DIMENSIONI	PESO
D.S. 100	100 Kg/h	100 kW	1300x970x1400 mm	150 kg
D.S. 150	150 Kg/h	100 kW	1600x970x1400 mm	180 kg



Particolare del tamburo

 **RePietro**

Via G. Galilei, 55 - 20083 Gaggiano (MI) - Italy - T: +39.02.9085025 - F: +39.02.90842014 - info@repietro.com - [www.repietro.com](http://www.repietro.com)

