

09/2008

Mod:CLE-2C

Production code:COMBI VERD





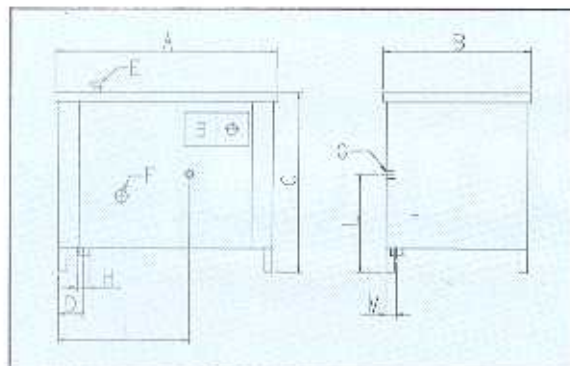
COMBIVERD

Lavaverdure a vasca con centrifuga e cesto estraibile

Lave-légumes avec centrifugeuse et panier extractible

Vegetables washing machine with centrifuge and extractible basket

Lavaverduras con cuba centrifugado y cesto extraible



	ITALIANO	FRANCESE	INGLESE	SPAGNOLO	COMBIVERD
A	LUNGHEZZA	LONGUEUR	LENGTH	LARGO	1050
B	LARGHEZZA	LARGEUR	WIDTH	PROFUNDIDAD	700
C	ALTEZZA	HAUTEUR	HEIGHT	ALTURA	852
D	SCARICO	DECHARGE	DRAINING	DESAGÜE	120
E	REGOLAZ. SCARICO	REG. DECHARGE	DRAINING REG.	REGULACIÓN DESAGÜE	
F	REGOLAZ. LAVAGGIO	REG. LAVAGE	WASHING REG.	REGULACIÓN LAVADO	
G	INGRESSO ACQUA	AMENEE EAU	WATER INLET	ENTRADA AGUA	1"
H	Ø SCARICO	Ø DECHARGE	Ø DRAINING	Ø DESAGÜE	1 1/2"
I	INGRESSO ACQUA	AMENEE EAU	WATER INLET	ENTRADA AGUA	625
L	ALTEZZA INGRESSO ACQUA	HAUTEUR AMENEE EAU	WATER INLET HEIGHT	ALTURA ENTRADA AGUA	465
M	PROFONDITA SCARICO	PROFONDE DECHARGE	DRAINING DEPTH	PROFUNDIDAD DESAGÜE	50

ITALIANO	FRANCESE	INGLESE	SPAGNOLO	COMBIVERD
Kw	Kw	Kw	Kw	1,1
CAPACITÀ VASCA	CAPACITÉ BAC	TANK CAPACITY	CAPACIDAD CUBA	lit 115
CAPACITÀ CESTO	CAPACITÉ PANIER	BASKET CAPACITY	CAPACIDAD GESTO	lit 13
LAVAGGIO VERDURE PESANTI	LAVAGE LEGUMES LOURDS	HEAVY VEGETABLES' WASHING	LAVADO VERDURAS PESADAS	kg 20
LAVAGGIO VERDURE LEGGERE	LAVAGE LEGUMES LEGERES	GREENS' WASHING	LAVADO VERDURAS LIGERAS	kg 5
CENTRIFUGA VERDURE PESANTI	CENTRIFUGATION LEGUMES LOURDS	HEAVY VEGETABLES' CENTRIFUGATION	CENTRIFUGADO VERDURAS PESADAS	kg 5
CENTRIFUGA VERDURE LEGGERE	CENTRIFUGATION LEGUMES LEGERES	GREENS' CENTRIFUGATION	CENTRIFUGADO VERDURAS LIGERAS	kg 1,5
GIRO CENTRIFUGA	TOURS CENTRIFUGATION	CENTRIFUGATION TURNS	GIROS CENTRIFUGADO	700
TEMPI DI LAVAGGIO	TEMPS DE LAVAGE	WASHING TIMES	TIEMPO DE LAVADO	2'
TEMPO DI CENTRIFUGA	TEMPS DE CENTRIFUGATION	CENTRIFUGATION TIMES	TIEMPO DE CENTRIFUGADO	1'
PESO NETTO	POIDS NET	NET WEIGHT	PESO NETO	kg 94



CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura rivestita in acciaio inox 18/10 satinato. Vasca di lavaggio in acciaio inox 18/10 con vasca supplementare brevettata, per aspirazione acqua prefiltrata in modo da rinnovare nuovamente in vasca priva di elementi terrosi o di altro genere. Sviluppo interno della vasca con turbolenza progettata e calcolata per una migliore resa della formazione del vortice, anche ad apertura minima del flusso. Regolazione manuale del flusso di lavaggio a seconda degli alimenti che si desidera trattare. Elettropompa di nostra produzione, largamente dimensionata, a servizio continuativo. Cassella comandi idroprotetta, pulsantiera a 24 Volt, secondo vigenti normative. Griglia di fondo vasca per separare gli eventuali depositi terrosi o di altro genere, dal normale ciclo di lavoro, apposito vano fondo vasca con scarico da 1 1/2", consentendo un lavaggio in turbolenza il più possibile con acqua pulita. La valvola di troppo pieno garantirà, nel caso malaugurato di infelice della griglia di scarico, un regolare svuotamento senza trascinare. Pedini regolabili per un corretto allineamento della macchina. Centrifuga perfettamente inserita nella struttura solida e compatta di COMBIVERD. È dotata di motore elettrico autofrenante sovradimensionato con protezione termica, montato su silentblock autoequilibranti e antivibranti. Cesto estraibile in acciaio inox con foratura adeguata al settore d'impiego. Scatole della centrifuga raccordate allo scarico della vasca di lavaggio. Coperchio in materiale plastico trasparente con dispositivo di arresto del cestello ed apertura del coperchio (secondo le vigenti norme di sicurezza). Consolle di comando dotata di interruttori luminosi per marcia e arresto lavaggio e timer per marcia e arresto centrifuga. Due manopole per regolare il lavaggio e lo scarico.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Structure en acier inox aisi 304 satiné. Bac de lavage en acier inox aisi 304 avec bac supplémentaire breveté pour aspirer l'eau pré-filtrée et pour l'introduire de nouveau dans le bac sans dépôts terreux ou d'autre genre. Développement intérieur du bac avec turbulence projetée et calculée pour améliorer la formation du tourbillon, aussi avec une ouverture minimale du flux. Régulation du flux d'eau de lavage selon les aliments traités. Pompe électrique de notre construction en service continu. Console des commandes hydro-protégée en basse tension 24 V, selon les règles en vigueur. Grille au fond du bac pour séparer les éventuels dépôts terreux ou d'autre genre du normal cycle du travail, fond du bac avec 1 1/2" décharge pour avoir un lavage en turbulence avec eau nette. Si la grille de décharge se bouche, une soupape de trop plein garantie un vidage régulier. Pédons réglables pour une parfaite stabilité de la machine. Centrifugeuse parfaitement insérée dans la structure solide et compacte de COMBIVERD. Moteur électrique autofreinant avec protection thermique, monté sur silentblock équilibrés et anti-vibration. Panier extractible en acier inoxydable avec trous aptes au secteur d'emploi. Décharge de la centrifugeuse relié au décharge du bac de lavage. Couvercle en matériel plastique et transparent avec dispositif d'arrêt du panier et d'ouverture du couvercle (selon les règles en vigueur). Console des commandes avec interrupteur lumineux pour départ et arrêt du lavage et timer pour départ et arrêt de la centrifugeuse. Deux boutons pour la régulation du lavage et du décharge.



TECHNICAL DATA

Outer structure in satinized stainless steel aisi 304. Washing tank in stainless steel aisi 304 with additional patented tank to suck up pre-filtered water and to put it again in tank without earth-encrusted sediment or other material. Tank's inner expansion with planned and calculated turbulence to improve the whirlpool mixing, also with a smallest flow opening. Manual water flow regulation according to the used foods. Our manufacturing electric pump in continuous operation. Low tension 24 V, hydro-protected control console, according to the current rules. Tank's bottom grill to divide any earth-encrusted sediment or other material from the normal working cycle, tank's bottom with 1 1/2" draining to have a turbulence washing with clean water if the draining grill plugs, an overflow valve assures a regular emptying. Adjustable feet to locate the machine rightly. Centrifuge perfectly inserted in the COMBIVERD solid and compact structure. Sowing down electrical motor with thermal protection, put on balanced and anti-vibration silentblock. Extractable basket in stainless steel aisi 304 with holes suitable to the use. Centrifuge draining connected to the tank's washing draining. Cap made of plastic and transparent material with basket stop-system and cap opening-system (according to the current rules). Control console with start/stop light switch and start/stop centrifuge timer. Two handles to regulate washing and draining.



PROPIEDAD TÉCNICA

Estructura revestida en acero inox 18/10 satinado. Caba de lavado en acero inox 18/10 con caba suplementaria patentada, para aspiración del agua prefiltrada de tal modo que la introduzca nuevamente en la caba libre de elementos terrosos o de otro género. Desarrollo interior de la caba con turbolenza, proyectada y calculada para un mejor resultado de las formaciones de remolinos, también con una apertura mínima del flujo. Regulación manual del flujo de lavado según los alimentos que se desean tratar. Electrobomba de nuestra producción, largamente dimensionada, a servicio continuo. Caja comandos hidroprotégida, pulsadores a 24 Volts según las normativas vigentes de seguridad. Parrilla del fondo de la caba para separar los eventuales depósitos terrosos o de otro género, del normal ciclo de lavado, adecuado departamento en el fondo de la caba con desagüe de 1 1/2", que permite un lavado en turbulencia con agua limpia, lo máximo posible. La válvula del rebosadero garantiza en el caso de un taponamiento de la parrilla de descarga, un vaciado regular sin trascinare. Pies regulables para un nivel correcto de la máquina. Centrifugadora perfectamente insertada en una estructura sólida y compacta de COMBIVERD. Está dotada de motor eléctrico autofrenante sobredimensionado con protección térmica, montado sobre silentbloks autoequilibrantes y antivibratorios. Cesto extraíble en acero inox con una adecuada perforación en la sección de empleo. Descarga de la centrifuga con tuberías fijadas a la descarga de la caba de lavado. Tapa en material plástico transparente con dispositivo de paro del cesto y apertura de la tapa (según las normativas vigentes de seguridad). Consola de comandos dotada de interruptores luminosos para marcha y paro de lavado y timer para marcha y paro de la centrifuga. Dos mandos para regular el lavado y la descarga.