

## Frangitore a martelli in acciaio inox **TF-F01**

Frangitore a martelli tradizionale per la macinazione delle olive

Il frangitore a martelli **TF-F01** è il modo più economico di macinare le olive per le analisi quotidiane.



Il frangitore a martelli **TF-F01** macina le olive in modo semplice e veloce. È realizzato interamente in acciaio inossidabile con un design semplice ma molto robusto. Dotato di griglia e martelli facilmente intercambiabili, ha un bassissimo livello di vibrazioni durante la molitura grazie ai martelli bilanciati, il che facilita il lavoro e ne aumenta la resistenza.

Il frangitore **TF-F01** è l'opzione migliore grazie al suo design robusto e all'imbattibile rapporto qualità-prezzo.

### Caratteristiche tecniche:

- Telaio: Acciaio inossidabile con spessore pari a 4 mm. - Griglia: Intercambiabile, in acciaio inox.
- Martelli bilanciati: intercambiabili dal cliente
- Tempo di macinazione: 1 min per Kg.
- Motore: 0,75 Kw, 1410 giri/min, 220 V
- Potenza: AC220V/50Hz 1000W monofase o trifase.



[info@claudiovignoli.com](mailto:info@claudiovignoli.com)



0731 696 465