



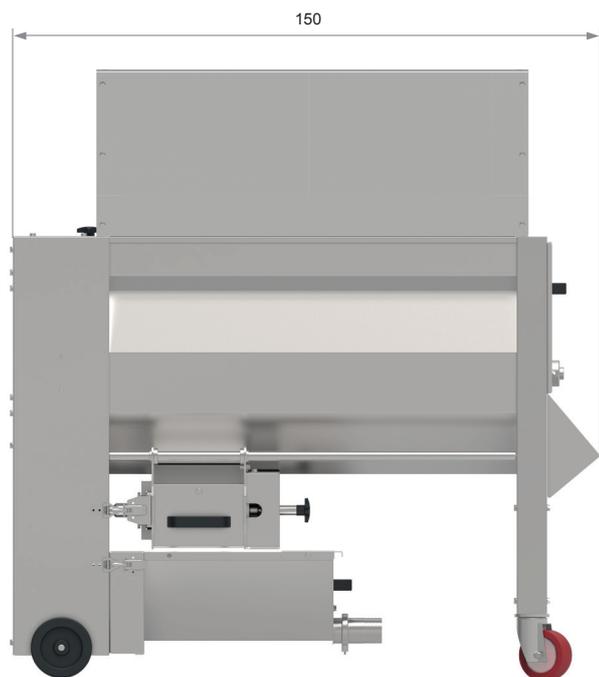
DELTA 30-R



DELTA 30-R

ITA La diraspa-pigiatrice Delta 30-R è studiata in particolare per i piccoli produttori di vino di grande qualità. La macchina è composta da una tramoggia di ricevimento delle uve con una coclea per trasferirle alla diraspatura, effettuata mediante un battitore con pale in gomma regolabili. Il prodotto diraspato cade su due rulli di gomma dove avviene la pigiatura soffice; sotto ai rulli si trova una coclea per lo smaltimento del pigiato. La macchina, costruita interamente in acciaio inox AISI 304, è comandata da un motore elettrico trifase o monofase con variatore a puleggia e può montare un cestello in polietilene. I rulli sono regolabili, mobili e ribaltabili. Il cestello, il battitore e la vaschetta raccogliamosto sono estraibili per una semplice pulizia.

ENG The Delta 30-R stalk remover-pressing machine has been designed particularly for small, top quality wine makers. The machine comprises a hopper for receiving the grapes with an auger for transferring them to stalk removing, which takes place by a beater with adjustable rubber blades. After stalk removal the product falls onto two rubber rollers where soft pressing takes place; under the rollers there is an auger for taking away the crushed grapes. The machine is made entirely of AISI 304 stainless steel and is controlled by a three-phase or monophase electric motor with pulley speed change and it can be fitted with a polyethylene basket. Rollers are folding and adjustable.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	DELTA 30-R
PRODUZIONE ORARIA (Kg/h) HOURLY PRODUCTION (Kgs/h)	2500-3000
POTENZA ASSORBITA (Kw) POWER REQUIREMENTS (Kw)	1,8
GIRI BATTITORE BEATER SPEED	520
MISURA CESTELLO (mm) BASKET SIZES (mm)	Ø230x1000
PESO (Kg) WEIGHT (Kgs)	185
DIMENSIONI (cm) DIMENSIONS (cm)	150x78x151