



NEW

2013



- SISTEMA DI REGOLAZIONE A 5 VELOCITA' VENTILATORE "VORTICE"
- FAN WITH 5 SPEEDS FROM "VORTICE"
- SISTEMA DE REGULACIÓN DE VELOCIDAD DEL AIRE A 5 VELOCIDADES CON VENTILATOR "VORTICE"
- SISTEME' DE CONTROLE A' 5 VITESSES VENTILATEUR "VORTICE"



DEFOGLIATORE ELETTRICO MOD. D-30

Il defogliatore concepito e realizzato per poter ottenere un'olio extravergine di qualità superiore perchè elimina le foglie, i rametti e tutte le impurità dalle olive raccolte tramite un getto d'aria.

Grazie alle sue caratteristiche tecniche studiate e perfezionate durante la sua costruzione, siamo giunti a produrre un flusso d'aria che permette la pulizia del prodotto al 90%, portando un beneficio nel risparmio del peso e volume del prodotto oltre ad avere un'olio di ottima qualità.

Di serie: sistema di regolazione ventilatore a 5 velocità vortice.

LEAVES REMOVER MOD. D-30

The ZANON leaves remover, is designed to clean the olives, removing through an air jet all impurities that may contain, allowing milling the same in the best way, in order to get a higher quality olive oil.

Thanks to its technical characteristics, studied and improved during construction, there has been an air flow that allows to clean the product at 90%, allowing to have a completely clean olive to milling.

Standard: fan with 5 speeds from "Vortice"



DESHOJADORA MOD. D-30

La deshojadora ZANON, ha sido concebida para limpiar de hojas la aceituna, quitando através de un chorro de aire todas las impurezas que puedan contener, permitiendo molturarla misma de la mejor manera posible, para poder conseguir un aceite de oliva de calidad superior.

Gracias a sus características técnicas, estudiadas y perfeccionadas durante su construcción, se ha logrado un flujo de aire que permite la limpieza del producto al 90%, permitiendo tener una aceituna completamente limpia para molturar.

De serie: sistema de regulación de velocidad del aire a 5 velocidades con ventilator "Vortice".

EFFEUILLEUSE ÉLECTRIQUE MOD. D-30

L'effeuilleuse électrique d 30 est conçu et réalisé pour pouvoir obtenir de l'huile extra vierge de qualité supérieure parce quelle élimine les feuilles, les rameaux et toutes les impuretés des olives par soufflerie d'air.

Grâce à ses techniques étudiées caractéristiques du savoir faire pendant sa construction, nous sommes arrivés produire un flux d'air qu'il permet de nettoyer le produit au 90%, en portant au-delà un bénéfice dans le poids et le volume du produit pour à avoir de l'huile d'olive de qualité excellente.

En serie: sistemè de controle à 5 vitesses ventilateur "Vortice"

MOD.



COD

1.002.622



Volt.

230-240

POTENZA MASSIMA
MAX POWER

Wh

200

GIRI/MIN

N.

2750



Kg.

35

DEFOGLIATORE D-30