

# Primerano srl

costruzioni macchine agroalimentari

## Cuocitore per Torrone



Il cuocitore o torroniera **Primerano** è una macchina studiata per cuocere i vari tipi di torrone.

Macchina per la produzione di torrone costruita interamente in acciaio inox - capacità produttiva sino a 80 Kg di prodotto finito. Dotata di controllo della temperatura visualizzata su display e velocità variabile controllata da inverter.

Vasca prodotto a doppia parete, riscaldata con un liquido alimentare in grado di raggiungere la temperatura di 140°C senza andare in ebollizione, permettendo quindi di lavorare il prodotto alla temperatura desiderata senza nessun controllo da parte dell'operatore. Albero centrale con doppia spatola-mixer removibile – Testata fissa o girevole.

Potenza elettrica installata: 380 V trifase - 4 Kw –

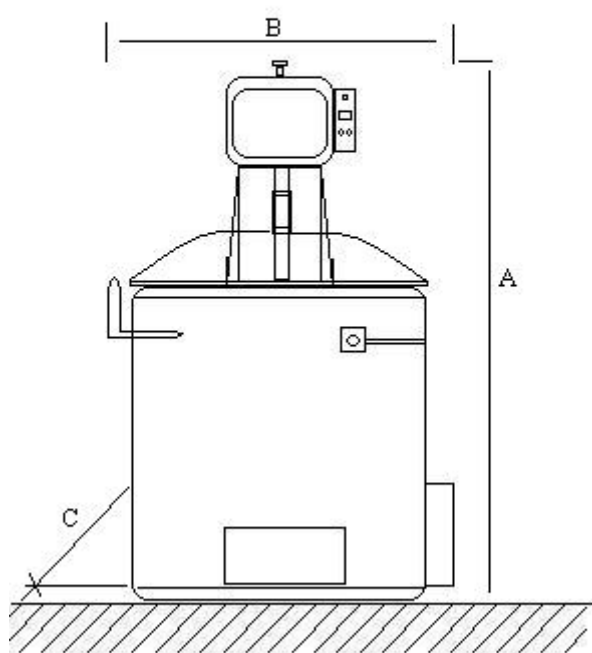
Presenza a 5 poli trifase + neutro + terra

Tubazione scarico fumi diametro 150 mm,

Alimentazione/riscaldamento:

- oppure, a richiesta, Gas o Metano (con bruciatore a bassa pressione - consumo max 15.000 Kcal/h)

## INGOMBRO



Torrioniera						
Modello	Produzione KG	Riscaldamento	Velocità	KW	Dimensioni mm	Peso
PRITO 60	60	Gpl/Metano	4-80	3	A 110-B 220-C120	500
PRITO 80	80	Gpl/Metano	4-80	4	A 120-B 220-C120	700

**Primerano srl**  
**Costruzioni meccaniche**  
Località Filicello 89831 Gerocarne, (vv), Italia  
Tel(+39)339.4288419,TeleFax (+39)0963.342824  
For english (+39)3383402213  
E-mail: [info@primeranosrl.eu](mailto:info@primeranosrl.eu)  
web site [www.primeranosrl.eu](http://www.primeranosrl.eu)