



www.vercella.it



Macchine elettriche e
manuali per lavorazione
cereali e legumi secchi

Machines for cereals
and dry legumes
processing both electric
and manual

Appareils équipés d'un
moteur électrique ou en
version manuelle pour
moudre céréales et
légumes secs



Mulini per lavorazione cereali e legumi secchi

Mills for cereals and dry legumes processing

Moulins pour moudre céréales et légumes secs



2 ANNI DI GARANZIA



IN CONFORMITÀ
ALLE DIRETTIVE CEE



Mulino ETA

MULINO DA CASA PER FARINE ALIMENTARI

Il mulino modello ETA è stato ideato esclusivamente per l'alimentazione umana: può macinare cereali e/o legumi secchi per ottenere farine fresche adatte al proprio fabbisogno, anche giornaliero.

Inoltre, ETA, può essere utilizzato individualmente da persone con intolleranze alimentari (celiachia), garantendo la purezza dell'alimento macinato.

MOTORE/MOTOR/MOTEUR 230V 50Hz	Hp 1,5
GRIGLIA IN DOTAZIONE/SUPPLIED GRID/GRILLE FOURNIE Ø mm	0,6 – 1,0 – 1,5 – 2,5
PRODUZIONE ORARIA/HOURLY OUTPUT/ PRODUCTION HORAIRE kg *	4 – 7 – 20 – 40
PESO LORDO/GROSS WEIGHT/POIDS BRUT kg	9
BIDONE/BIN/BIDON Lt	20
DIMENSIONE PRODOTTO/ PRODUCT DIMENSION/DIMENSIONS PRODUIT cm	Ø 38 x h 67
DIMENSIONE IMBALLO/PACKING DIMENSION/DIFFERENTS EMBALLAGES mm	400 x 400 x 480h

* La produzione oraria è indicativa e può variare ± secondo il tipo del cereale da macinare e il grado di umidità dello stesso. Hourly production is indicative and might vary according to the type and humidity degree of the cereal to be ground. La production horaire est indicative et peut varier en fonction du type et du degré d'humidité de la céréale à moudre.

Mulini serie ET

I mulini ET servono per macinare cereali e legumi secchi. Sono prodotti estremamente funzionali e piacevoli nell'estetica, sono leggeri, compatti, maneggevoli e con buone prestazioni in grado di soddisfare al meglio la clientela.



2 ANNI DI GARANZIA



IN CONFORMITA'
ALLE DIRETTIVE CEE



Mulino ET



Mulino ETS



Mulino ETM

MODELLO/TYPE/MODELLES	ET	ETS	ETM
MOTORE/MOTOR/MOTEUR 230V 50Hz	Hp 0,75	Hp 1,2	Hp 1,5
GRIGLIA IN DOTAZIONE/SUPPLIED GRID/ GRILLE FOURNIE Ø mm	1,5-2,5-5-7	1,5-2,5-5-7	1,5-2,5-5-7
PRODUZIONE ORARIA/HOURLY OUTPUT/ PRODUCTION HORAIRE kg *	15-35-80-115	20-40-90-170	25-50-110-200
PESO LORDO/GROSS WEIGHT/ POIDS BRUT kg	8	9	10
BIDONE/BIN/BIDON Lt	20	50	50
DIMENSIONE PRODOTTO/ PRODUCT DI- MENSION/DIMENSIONS PRODUIT cm	Ø 38 x h 67	Ø 38 x h 87	Ø 44 x h 91
DIMENSIONE IMBALLO/PACKING DIMENSION/DIFFERENTS EMBALLAGES mm	400x400x480h	400x400x660h	460x460x660h

* La produzione oraria è indicativa e può variare ± secondo il tipo del cereale da macinare e il grado di umidità dello stesso. Hourly production is indicative and might vary according to the type and humidity degree of the cereal to be ground. La production horaire est indicative et peut varier en fonction du type et du degré d'humidité de la céréale à mouder.





Lampade infrarad

La lampada a sospensione infrarad, viene utilizzata per riscaldare qualsiasi animale domestico e da cortile nel loro primo periodo di vita.

La lampada a sospensione infrarad è di facile utilizzo, essendo dotata di un gancio posto sul cavo elettrico, che permette di regolare la distanza dall'animale da riscaldare, in base alle esigenze.

- L'apparecchio funziona con una lampadina da: 230V 150W E27 R125 Infrarad (non inclusa)
- Apparecchio protetto con doppio isolamento, classe II.
- Apparecchio adatto ad essere installato su superfici normalmente ininflammabili.
- 0,7 m distanza minima dall'apparecchio al soggetto illuminato.
- Disinserire la tensione prima di sostituire la lampadina.
- In caso di sostituzione utilizzare una lampadina di uguale tensione e potenza dell'originale (come da targhetta).



2 ANNI DI GARANZIA



IN CONFORMITÀ
ALLE DIRETTIVE CEE

Attenzione: la sicurezza dell'apparecchio è garantita solo con l'uso appropriato delle seguenti istruzioni, pertanto è necessario conservarle.



Vercella Fabio

Sede Legale:
Via Burolo, 27 - 10015 IVREA
TORINO - ITALIA

Sede Operativa:
Via Mulini, 2 - Via Borgo, 30
10010 MERCENASCO
TORINO - ITALIA

+39 0125-710068

+39 335.1416575



Zv@vercella.it

www.vercella.it

