



# ITARUS



— PRA60 —

**Per la produzione di prodotti pralinati**

For pralines production



## PRALINATRICE

Il modello PRA60 è il modello di punta della ITARUS per la pralinatura con zucchero, mandorle, noccioline, frutta secca e arachidi per l'utilizzo in pasticcerie medio/grandi. La macchina è semi-automatica con possibilità di regolazione dell' inclinazione di lavoro e per lo scarico prodotto, con possibilità di regolazione della velocità di rotazione. Il sistema di riscaldamento è provvisto di 2 bruciatori GPL/METANO con gestione a valvola manuale. E' possibile acquistare PRA60 nelle versioni Ferro Verniciato o Acciaio.



## PRALINES MACHINE

The model PRA60 is the flagship machine of the ITARUS company for making pralinated products with almonds, peanuts, dried fruit and walnuts and can be used in a medium /large confectioner's. The machine is semi-automatic and you can adjust the inclination of the pot for the best work position, or unloading the product easily. The pot rotation speed can be set from 18 to 30rpm. The machine heating system is equipped with 2 LPG/CNG units with manual valve. It's possible to buy PRA60 in iron painted, or steel version.

Potenza max assorbita/Max power	450W	Potenza bruciatori/Fire unit power	8-16 Kcal/h
Produzione oraria/Hour production (aprox.)	18-24Kg	Rotazione bassina/Pot rotation	18/32rpm
Gradi di inclinazione/Tilt grades	+20°/-55°	Pressione gas max/Gas max pression	Max 40mbar

