



# ITARUS



mPRA30

**Pralinatrice da banco**  
Praline machine for small production



## PRALINATRICE DA BANCO

Modello mPRA30 da banco per la pralinatura con zucchero per mandorle, noccioline, frutta secca e arachidi per l'utilizzo in pasticcerie di piccole dimensioni. La macchina è semi-automatica con possibilità di regolazione della velocità di rotazione. Il sistema di riscaldamento è provvisto di 1 bruciatore GPL/METANO con gestione a valvola manuale fino a 8Kw di potenza. E' possibile acquistare mPRA30 nelle versioni Ferro Verniciato o Acciaio.

## PRALINES MACHINE

The mPRA30 model is a machine for sugar pralines for almonds, peanuts, dried fruit and peanuts for use in small bakeries. The machine is semi-automatic with the possibility of adjusting the rotation speed. The heating system is equipped with 1 LPG / CNG burner with manual valve management up to 8Kw of power. It is possible to buy mPRA30 in the Iron Painted or Steel versions.

Potenza max assorbita/Max power	230v 50Hz 150W	Potenza bruciatori/Fire unit power	4-6Kcal/h
Produzione oraria/Hour production (aprox.)	3-4Kg	Rotazione bassina/Pot rotation	45rpm
Inclinazione boccia/ Pot inclination	+20°	Pressione gas max/Gas max pression	Max 18mbar

