



- Macchina compatta è adoperata nei laboratori di pasticceria per raffinare, macinare e sfogliare i vari prodotti alimentari
- Le spalle in fusione di ghisa, poggiano su una struttura saldata di acciaio
- L'utilizzo di particolari materiali per la costruzione di organi di trasmissione e di supporto garantiscono un perfetto, silenzioso e duraturo funzionamento
- I cilindri raffinatori rettificati sono costruiti con uno speciale amalgama che li rende durissimi
- La tramoggia di carico e la bacinella di raccolta del prodotto lavorato sono costruite in acciaio inossidabile. Il coperchio della tramoggia funge da protezione antinfortunistica, impedendo una volta aperto, il funzionamento della macchina
- L'impianto elettrico, alloggiato in una custodia a tenuta stagna, è in classe di protezione IP 55, il motore è in classe IP 44

**La macchina è costruita in ottemperanza delle normative antinfortunistica, igienica ed elettrica vigenti**

**IMPIEGHI DIVERSI DA QUANTO PREVISTO DAL COSTRUTTORE DEVONO ESSERE AUTORIZZATI DALLO STESSO**

# R20

RAFFINATRICE  
A DUE CILINDRI

# pietroberto

MACCHINE ED IMPIANTI AUTOMATICI  
PER PANIFICI E PASTICCERIE

## CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza installata:	kW 1,2		
Tensione di alimentazione:	230/50/3+T	400/50/3+T	220/60/3+T
Peso:	kg 210		
Larghezza cilindri:	mm 300		
Diametro cilindri:	mm 150		
Apertura MAX. cilindri:	mm 8		
Capacità tramoggia:	lt 11,7		

## FUNZIONAMENTO

Introdotta il prodotto da lavorare nella tramoggia dopo la chiusura della stessa si inizia il ciclo di lavoro regolando l'apertura tra i cilindri per ottenere lo spessore o la frantumazione desiderati. La bacinella posta sotto ai cilindri raccoglierà il lavorato.

## Dimensioni in millimetri

