



Macchina robusta è particolarmente indicata per l'industria dolciaria

Dei cilindri quello centrale è oscillante e permette così una perfetta raffinazione ed un'elevata produzione

I cilindri in granito durissimo sono perfettamente paralleli fra loro e rettificati; quelli esterni sono facilmente regolabili per mezzo di un volantino

I raschiatori applicati ai cilindri e i convogliatori laterali sono di semplice estrazione e ciò permette un'accurata pulizia interna che garantisce l'igienicità della lavorazione

La tramoggia di carico e la bacinella di raccolta del prodotto lavorato sono costruite in acciaio inox

Ingranaggi, bronzine ed alberi sono tutti lubrificati da un circuito d'olio

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

R40

RAFFINATRICE
A TRE CILINDRI
DA MM. 400

pietroberto

MACCHINE ED IMPIANTI AUTOMATICI
PER PANIFICI E PASTICCERIE

CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza installata:	kW 3		
Tensione di alimentazione:	230/50/3+T	400/50/3+T	220/60/3+T
Peso:	kg 815		
Larghezza cilindri:	mm 400		
Diametro cilindri:	mm 200		
Apertura MAX. cilindri:	mm 8		

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

