

- 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



R 40

RAFFINATRICE A
TRE CILINDRI
DA MM. 400

pietrobeto

MACCHINE E IMPIANTI AUTOMATICI
PER PANIFICIE PASTICCERIE

CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza installata:	kw 3
Tensione di alimentazione:	220/50/3+T 380/50/3+T
Peso :	kg 815
Larghezza cilindri:	mm 400
Diametro cilindri:	mm 200

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

