

RAFFINATRICE A DUE CILINDRI



R 2
inox

Steno

RAFFINATRICE A DUE CILINDRI *inox*



La raffinatrice modello R2i si presta ottimamente per lavorazioni di laboratori ed industrie dolciarie, alimentari, chimiche e cosmetiche. La macchina è montata totalmente su cuscinetti a sfere così da non richiedere particolari manutenzioni. I rulli in porfido, perfettamente rettificati, possono essere allontanati fra loro di oltre mm.15, così da permettere la raffinazione di mandorle e nocchie di grandi dimensioni senza la formazione di olio. Il rullo posteriore è oscillante lungo il proprio asse orizzontale per meglio carpire il prodotto dalla tramoggia e quindi migliorare il rendimento della macchina. I coltelli raschiatori, costruiti in acciaio ad alta resistenza, sono facilmente smontabili per la pulizia. Uno speciale meccanismo li mantiene perfettamente aderenti ai cilindri raffinatori qualunque sia la posizione di questi ultimi. Gli ingranaggi, in acciaio con denti elicoidali, sono montati in bagno d'olio e lavorano sempre nella posizione di massima efficienza, perfettamente

ingranati anche se i cilindri raffinatori vengono allontanati fra di loro. Ciò conferisce alla macchina grande silenziosità ed alto rendimento. Con una semplice regolazione è possibile riportare perfettamente paralleli fra loro i cilindri raffinatori che, dopo anni di lavoro, si fossero usurati irregolarmente. Basamento, tramoggia, bacinella di raccolta e rivestimento dell'alloggiamento bacinella in acciaio inox. La macchina è montata su ruote ed è costruita in conformità alle normative CE.

Modello

R2i

Lunghezza cilindri
cm. 30

Diametro cilindri
cm. 15

Potenza installata
Kw. 1,1

Peso
Kg. 204

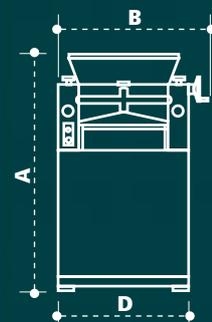
A
cm. 116

B
cm. 87

C
cm. 60

D
cm. 78

E
cm. 53



ACCESSORI IN DOTAZIONE

Bacinella di raccolta in acciaio inox
Manuale d'uso e manutenzione

ACCESSORI A RICHIESTA

Motore a 2 velocità per la lavorazione del cioccolato

RIVENDITORE:



Steno