

MELANŽER RF 300

Robustní a jednoduchý dvojbálcový melanžér určený k rafinaci granulovaných výrobků (mandle, čokoláda, atd.)

SIGMA
Bakery Pastry Pizza equipment



TECHNICKÉ PARAMETRY:

- granitové válce
- konstrukce ze slitiny železa
- tvrzené a přesné převody v olejové lázni
- max. mezera mezi válci 6mm
- asynchronní rychlost válců
- ochranné prvky
- odpovídá nařízením a směrnícím EU

ZA PŘÍPLATEK:

- speciální napětí
- zadní oscilující válec

model
RF 300

příkon (kW)
1,1

napětí (V)
400/3/50

váha (kg)
186

rozměry (mm)
692x640x1150