

Raffinatore Automatico Automatic Refiner RA500 - RA600



Il Raffinatore automatico è frutto della nostra esperienza maturata nel settore della panificazione, perciò dopo anni di progressivi perfezionamenti, possiamo vantare una macchina con eccezionali doti di robustezza ed in grado di lavorare i vari tipi di impasto, dai più morbidi ai più compatti.

Per iniziare la lavorazione, caricare l'impasto sul carrello e avviare la macchina; tramite il nastro inferiore, l'impasto attraversa i tre rulli di laminazione, così da creare uno sfoglio che passa al nastro superiore; il carrello ruota in posizione trasversale e carica lo sfoglio per poi riposizionarsi ed iniziare un nuovo ciclo.

Il Raffinatore automatico è dotato di due leve di regolazione, una varia lo spessore dell'impasto, l'altra serve per adattare la macchina alla sua consistenza.

Nel pannello elettronico di comando si impostano la rotazione del carrello e il numero di cicli di lavoro dopo i quali si arresta la lavorazione.

La struttura della macchina è interamente costruita in acciaio inox AISI 304 tagliata con waterjet, piegata ed elettrosaldata.

Tutti i componenti a contatto col prodotto sono certificati per uso alimentare.

La macchina è facile da movimentare perché montata su ruote di cui due con freno.

The automatic Refiner is the result of our large experience in bread-making and, after so many years spent in researching and improving our product, now we can boast a machine with extraordinary quality and sturdiness, capable of working on different kinds of bread-dough, both soft and compact.

To start process, charge the dough on the carriage and start the machine; by means the lower belt, the dough through the three laminating rollers, dough passes through the 3 rollers, then the fitting truck system gathers it. Then a 90° rotation movement conveys the dough on the loading belt and a new cycle starts.

Automatic refiner is mass-supplied with 2 regulating knobs. The first one regulates dough's thickness, the other one regulates the machine to the consistency of the mixture.

The electronic control panel you set the rotation movement conveyor and the number of working cycles after which it stops working.

The whole machine's structure is made of stainless steel AISI304, waterjet cut, bended and electro-welded.

All parts in contact with product are certified for food use.

The machine is easy to handle because mounted on wheels, two with brakes.



DATI TECNICI TECHNICAL DATA	RA500	RA600
Capacità max impasto Max dough quantity	15 kg	20 kg
Dimensione cilindri Cylinders size	Ø125x500 mm	Ø125x600 mm
Numero cilindri Cylinders number	3	3
Apertura cilindri Cylinder's opening size	5÷30 mm	5÷30 mm
Lunghezza Length	1330 mm	1480 mm
Larghezza Width	990 mm	1090 mm
Altezza Height	1165 mm	1165 mm
Massa Mass	476 kg	550 kg
Potenza totale Total power	3.35 kW	4.35 kW



Via Terni, 100-120 - I-47522 Cesena (FC) - ITALY
 Sales office +39 0547 66.36.12 - info@panattrezzi.it
 Technical office +39 0547 663.662 - info@cmcasadei.it
<http://www.panattrezzi.it> - <http://www.cmcasadei.it>

