

Raffinatore Automatico Automatic Refiner RA700 - RA700N - RA700T



Il Raffinatore automatico RA700 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 vari tipi di impasto per pane, morbidi o compatti.

Durante la lavorazione, 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 compiendo un movimento traslativo carica lo sfoglio per poi riposizionarsi ed iniziare un nuovo ciclo.

Nelle versioni RA700N e RA700T quando il raffinatori automatico a terminato la lavorazione della pasta si abbassano i rulli deviatori che tolgono lo sfoglio dalla macchina e lo portano sul nastro di scarico.

Nella versione RA700T lo sfoglio passa attraverso il gruppo di taglio che forma delle pastelle di larghezza predeterminata. Finita la raccolta il nastro scarico si arresta, e si potrà nuovamente riutilizzare il raffinatori. Se non viene utilizzato è possibile chiuderlo per limitare l'ingombro. Questo sistema serve per alimentare grissinatrici, tarallatrici, gruppi per pane ferrarese o simili.

Nella versione RA700N finita la raccolta il nastro scarico si arresta, e si potrà nuovamente riutilizzare il raffinatori. Se non viene utilizzato è possibile chiuderlo per limitare l'ingombro. Questo sistema serve per alimentare linee di laminazione o simili.

Il pannello comandi è dotato di interfaccia touch-screen a colori multilingua dove si impostano i parametri di funzionamento della macchina con la possibilità di memorizzarli nelle ricette.

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.

Le macchine sono montate su ruote di cui due con freno oppure su piedi regolabili.

The automatic Refiner RA700 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.

During processing, through the lower belt, the dough passes through the three rolling rolls, so as to create a dough sheet through that passes to the upper belt; the trolley collector wheel in a transverse position and by making a translational movement-oscillating loads the dough sheet then reposition themselves and start a new cycle.

In versions RA700N and RA700T when the refiner automatic finished dough processing, the diverter rollers system discharges the dough sheet on the discharge belt conveyor.

In the version RA700T while scrolling passes through the cutting discs that forms strips of predetermined width. After collecting the discharge belt conveyor stops, and can again re-start.

When not in use you can close the discharge belt conveyor, to limit clutter. This system is used to supply breadsticks and taralli machines, Groups for Ferrara bread or similar.

The control panel is equipped with touch-screen color multilingual interface where you set the parameters of operation of the machine with the ability to store them in the recipes.

The machine is completely made of stainless steel AISI 304 with waterjet cut, folded and welded.

All components in contact with the product are certified for food use.

The machines are mounted on wheels, two with brake or on adjustable feet.



DATI TECNICI TECHNICAL DATA	RA700	RA700N	RA700T
Capacità max impasto Max dough quantity	30 kg	30 kg	30 kg
Dimensione cilindri Cylinders size	Ø180x700 mm	Ø180x700 mm	Ø180x700 mm
Numero cilindri Cylinders number	3	3	3
Apertura cilindri Cylinder's opening size	5÷30 mm	5÷30 mm	5÷30 mm
Larghezze strisce Strips width			50÷350
Lunghezza Length	1765 mm	2810 mm	2810 mm
Lunghezza chiusa Closed Length	1765 mm	1840 mm	1840 mm
Larghezza Width	1150 mm	1150 mm	1150 mm
Altezza Height	1250 mm	1480 mm	1480 mm
Massa Mass	950 kg	1060 kg	1060 kg
Potenza totale Total power	8.8 kW	10.2 kW	10.2 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>

