

# Melanžér na drcení surovin typ RF 300, SIGMA, Itálie



V moderních cukrářských dílnách je melanžér Sigma RF 300 nezbytným strojem pro drcení granulovaných produktů (mandle, čokoláda atd.). Robustní a jednoduchý stroj je vybaven žulovými válci o průměru 300 mm. Pohon válců je přes kalená a upravená ozubená kola. Tyto vlastnosti zaručují perfektní funkčnost a vysokou spolehlivost. Otevření válců je 6 mm. Násypka je opatřena bezpečnostním krytem.

V provedení RF 300 PLUS mají válce maximální otevření až 15 mm, což umožňuje stroji drtit větší kousky. Pro lepší práci mají válce nestejnou rychlost a zadní válec kmitá. Hmotnost 200 kg je známkou robustního a trvanlivého stroje. Stěrky válců lze snadno demontovat.

Stroj je na kolečkách pro snadnější manipulaci.



## Technické údaje:

Typ	RF 300	RF 300 PLUS
Šířka stroje	692 mm	870 mm
Hloubka stroje	640 mm	600 mm
Výška stroje	1150 mm	1160 mm
Váha stroje (kg)	190 mm	204 kg
Příkon / připojení	1,1 kW / 400 V	1,1 kW / 400 V

0321