

# RB

## CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Estructura de acero barnizada.
- Tina de acero inoxidable.
- Temporizador regulable hasta 30 minutos.
- Dispositivos de seguridad activa y pasiva (micro interruptor de serie).
- Tensor de cadena para una gestión mecánica correcta.
- Cierre completo del cuerpo de la máquina para una mayor higiene.
- 1 o 2 velocidades de trabajo.
- Brazo telescópico neumático para las versiones de cabezal móvil (30 y 40 kg).
- Alimentación trifásica de 400V (excluido el modelo de 20 Kg estándar, disponible en versión monofásico).
- Ruedas (delanteras con freno) opcionales.
- Tienen 2 velocidades para realizar una masa más blanda en menos tiempo.
- La forma de la rejilla de protección de la tina porque permite introducir los ingredientes uno tras el otro con la máquina en movimiento, controlando siempre la masa.
- Consulta con comercial nuestras amasadoras para masa hidratada.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		RB 301 T	RB 302 T	RB 401 T	RB 402 T
Código		7YEM0053	7YEM0054	7YEM0052	7YEM0047
Capacidad cuba mínima / máxima	kg	3 / 30	3 / 30	4 / 40	4 / 40
Capacidad cuba máxima	L	37	37	47	47
Alimentación eléctrica	V/n°/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potencia eléctrica	W	1100	750 - 1100	1100	750 - 1100
Número de velocidades	nº	1	2	1	2
Diámetro cuba	mm	427	427	478	478
Ancho / fondo / alto	mm	478 x 809 x 807	478 x 809 x 807	478 x 809 x 807	478 x 809 x 807
Peso bruto / neto	kg	145 / 135	145 / 135	145 / 135	145 / 135

## ACCESORIOS

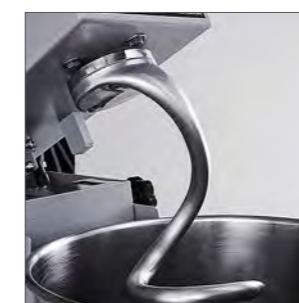
	<b>Kit 4 Ruedas</b>
Código	7YEM9001



RB301T



Todos los modelos están dotados de dispositivo de seguridad y rejilla de protección garantizando una seguridad máxima.



Todos los modelos están dotados de cabeza móvil que facilita las operaciones de carga, extracción del producto y limpieza.



La masa permanece a una temperatura constante todo el ciclo de elaboración, eliminando el aspecto negativo del recalentamiento y de la fermentación en la cuba.