

RB

**Pour broyer les fruits secs:
Amandes, noisettes,
pralinés, nougatines, noix,
gianduja**



Existe en 3 modèles:

- **RB5** – capacité 20 kg/h
- **RB6** – capacité 40 kg/h
- **RB8** – capacité 80 kg/h



Bac de récupération des produits



**Équipée de 3 cylindres de pierre
basaltique réglables
et de 2 cylindres inox de pré-broyage**

Découvrir en vidéo



RB BROYEUSE – RAFFINEUSE

FONCTIONNEMENT

La raffineuse-broyeuse 3 cylindres est idéale pour broyer les amandes et noisettes. Pour réaliser sa pâte d'amande maison, ses pralines. Le mécanisme permet une rapidité et une facilité d'utilisation.



MACHINE

Équipée de 3 cylindres en pierre basaltique, à écartement réglable.

Munie de 3 lames qui permettent une utilisation en broyeuse ou en raffineuse. Les cylindres sont montés sur roulements à billes, logés dans des chambres à graissage permanent avec bagues d'étanchéité, afin d'éviter que l'huile ne se mélange à la pâte et d'assurer une lubrification constante.

ÉQUIPEMENTS

- 2 cylindres inox de pré-broyage
- 3 rouleaux de pierre basaltique pour broyage
- Poignées de réglage d'écartement des rouleaux
- Bac inox de récupération des produits



Rouleaux inox de pré-broyage



Rouleaux en pierre de broyage



Trémie de chargement

INFOS TECHNIQUES

Modèle	Diamètre de pierre	Longueur de pierre	Hauteur	Longueur	Largeur	Poids	Tension	Puissance
RB5	100 mm	200 mm	1200 mm	580 mm	420 mm	150 kg	400 V tri	900 W
RB6	135 mm	250 mm	1250 mm	670 mm	540 mm	275 kg	400 V tri	1200 W
RB8	165 mm	400 mm	1450 mm	850 mm	700 mm	450 kg	400 V tri	2200 W