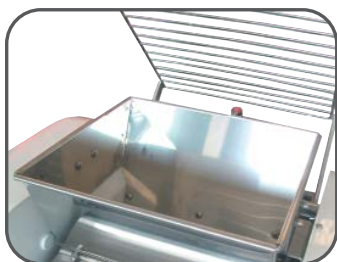




<b>MODELLO</b> MODEL MODELE	<b>Kw</b> kw kw	<b>ALTEZZA</b> HEIGHT HAUTEUR	<b>LARGHEZZA</b> WIDTH LARGEUR	<b>PROFONDITÀ</b> DEPTH PROFONDEUR	<b>PESO</b> WEIGHT POIDS
<b>RF 150</b>	1,5	115 cm	70 cm	60 cm	220 kg



**TRAMOGGIA INOX**  
STAINLESS STEEL HOPPER  
ENTONNOIR INOX



**PROTEZIONI INOX**  
STAINLESS STEEL PROTECTION  
PROTECTION INOX



**CILINDRI IN PORFIDO**  
CILINDRE EN GRANIT



Questa macchina è l'ideale per il Vostro laboratorio di pasticceria. Con ingranaggi in ghisa speciale a bagno d'olio, ingrassatori ed un moderno sistema per il fissaggio delle lame raschiatrici la rendono oltre che molto affidabile anche molto veloce e pratica nella pulizia. La sua costituzione molto robusta con basamento e spalle in lamiera d'acciaio, la rendono senz'altro all'avanguardia nel campo delle raffinatrici. I cilindri in porfido perfettamente rettificati possono essere allontanati fra loro pur rimanendo paralleli mediante l'apposito volantino. Il cilindro posteriore è oscillante sul proprio asse per meglio effettuare la raffinazione. La macchina è dotata di protezione antinfortunistica di un impianto elettrico a bassa tensione 24V a norma di legge.

*This is the ideal machine for your pastry shop. It is provided with cast iron helical gears in a complete oil bath, grease nipples and a modern system for fastening the scraping blades which make it extremely sturdy, reliable and also very fast and easy to clean. Its robust structure includes a steel sheet base and cast-iron shoulders, making it an undisputed leader in the field of mixers. The perfectly faced porphyry cylinders may be separated from each other by a handwheel but still remain perfectly parallel. The rear cylinder turns on its axis for better refining. The machine is equipped with accident prevention features as well as a low voltage 24V electrical system in accordance with safety regulations.*

C'est la machine idéale pour votre pâtisserie. Les engrenages en fonte en bain d'huile, les graisseurs et le système moderne de fixation des lames de raclage rendent la raffineuse à la fois très fiable et très rapide et facile à nettoyer. Elle est à l'avant garde dans le domaine des raffineuses grâce à son bâti très robuste avec soubassement en tôle d'acier et les flasques en moulage de fonte. Les cylindres en porphyre parfaitement rectifiés peuvent être éloignés l'un de l'autre, tout en restant parallèles, grâce au volant spécial. Le cylindre postérieur est oscillant sur son axe pour mieux effectuer le raffinage. La machine est munie d'une protection contre les accidents et d'une installation électrique de 24V aux termes de loi.

**OMTAB**

• 37060 Lugagnano di Sona (Vr) Italia • Via Nazareth, 1 • Tel. +39 045514551 - Fax. +39 0458699700  
• [www.omabverona.it](http://www.omabverona.it) - [info@omabverona.it](mailto:info@omabverona.it)

**OMTAB**

[www.omabverona.it](http://www.omabverona.it)