

PASTRY LINE

R2C

R2C

## Raffinatrice a due cilindri

Two-cylinder grinding machine

**Il giusto  
strumento per  
prodotti raffinati**

The right instrument for  
refined pastry products



**Domino**  
Macchine per panifici e pasticcerie

**Domino**  
Macchine per panifici e pasticcerie

M a c h i n e s   f o r   b a k e r i e s   a n d   p a s t r i e s

# Raffinatrice a due cilindri

## Two-cylinder grinding machine

M a c h i n e s f o r b a k e r i e s a n d p a s t r i e s



### DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

	R2C	R2C/2V
<b>Diam. cilindri - Cylinders diam.</b>	cm. 15	cm. 15
<b>Lunghezza cilindri - Cylinders length</b>	cm. 32	cm. 32
<b>Dimensioni - Dimensions</b>	cm. 71x57x111h	cm. 70x57x111h
<b>Peso netto - Net weight</b>	Kg. 200	Kg. 200
<b>Potenza - Power</b>	Kw 1,5	Kw 0,9/0,5
<b>Motore - Motor</b>	1 velocità / 1 speed	2 velocità / 2 speeds

La Ditta si riserva il diritto di apportare modifiche e miglioramenti a proprio insindacabile giudizio e senza obbligo di preavviso.  
The Company reserves the right to alter any details without any prior notice.

La raffinatrice mod. R2C è la macchina ideale per lavorazioni di laboratori di pasticceria, industrie dolciarie e alimentari. Un moderno sistema di fissaggio delle lame raschiatrici rendono questa macchina affidabile, oltre che veloce e pratica nella pulizia. I cilindri in porfido perfettamente rettificati si possono allontanare pur rimanendo paralleli mediante l'apposito volantino. Il cilindro posteriore è oscillante sul proprio asse per meglio effettuare la raffinazione.

#### Caratteristiche tecniche:

- Basamento e spalle in lamiera d'acciaio;
- Dotata di 2 cilindri in porfido rettificati;
- Completa di lama raschiatrice e vasca di raccolta;
- Tramoggia e protezioni in acciaio inox;
- Ingranaggi in ghisa speciale in bagno d'olio;
- Cilindri allontanabili di oltre 15 mm per raffinare mandorle/noccioline di grandi dimensioni;
- Dotata di protezione antinfortunistica;
- Montata su ruote;
- Impianto elettrico a bassa tensione 24V;
- Conformità norme CE.

*The grinding machine mod. R2C is the ideal machine for pastry shops, pastry and food industries.*

*A modern system for fastening the scraping blades makes it reliable and also very fast and easy to clean. The perfectly ground porphyry cylinders may be separated from each other by a hand wheel and yet they still remain perfectly parallel. The back cylinder oscillates along its axis for better refining.*

#### Technical features:

- Base and shoulders in steel sheet;
- Nr. 2 ground porphyry cylinders;
- Complete with scraping blade and product collector;
- Hopper and guards in stainless steel;
- Cast-iron gears in oil bath;
- Cylinders can be spaced of over 15 mm for refining big almonds/hazel-nuts;
- Provided with accident-prevention guards;
- Supplied with wheels;
- Protected electric system in low tension 24V;
- Conformity with EC norms.