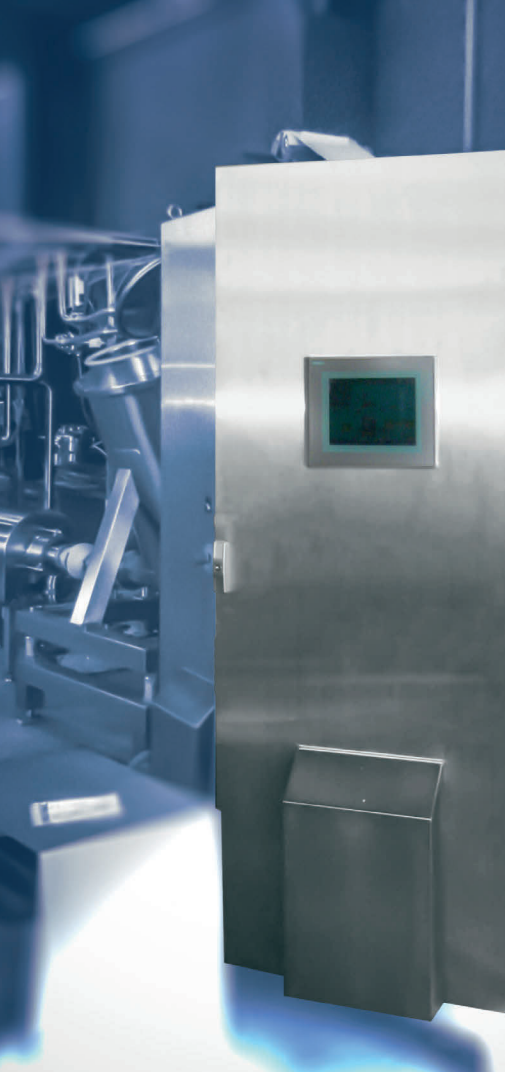




## FOOD INDUSTRY SYSTEMS



### RBV-600

*Bewusst handeln -  
Ressourcen schonen.*

Das RBV System führt Restbrot und Restteig, das bei der Backwarenherstellung anfällt, zurück in den Produktionskreislauf.

Verwerten Sie diverse Restbrot- und Restteigarten für einen ökonomischen Herstellungsprozess, der zusätzlich die Qualität aller Backwaren steigert.



# FOOD INDUSTRY SYSTEMS

## RBV-600

BACKWAREN MIKRONISIERUNG

BEHÄLTERVOLUMEN .....	600 LITER
MISCHWERKZEUG .....	10-60 U/MIN
MOTORLEISTUNG .....	25 KW
DURCHSATZ .....	1,5 TONNEN/H
LEERGEWICHT .....	1.100 KG
PLATZBEDARF .....	210 X 190 X 150 CM



### *Nachhaltigkeit aus eigener Herstellung*

- Engineering, Fertigung und Montage im eigenen Haus
- Wir verwenden nur hochwertige Bauteile, um einen zuverlässigen Betrieb zu gewährleisten
- Unsere Prüfung vor Inbetriebnahme garantiert eine reibungslose Funktionalität aller Komponenten vor der Auslieferung
- Wir unterstützen Sie bei der Montage und während des Betriebes