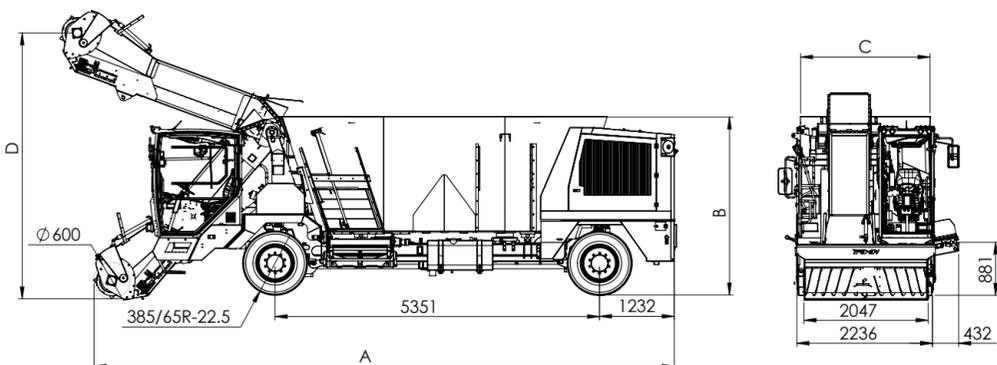


STANDARDSPEZIFIKATIONEN

	VOLUMEN (M ³)	LEISTUNG (PS)	LÄNGE (CM)	BREITE (CM)	HÖHE (CM)
PREMIUM 15	15	218	934	226	275
PREMIUM 17	17	218	976	226	295
PREMIUM 19	19	218	965	226	315
PREMIUM 21	21	218	934	260	315



ERGONOMISCHE BEDIENUNG

Von der ergonomisch geformten Kabine aus hat der Fahrer bei der Arbeit eine gute und klare Sicht rundum die Maschine. Die Bedienung von diversen Funktionen erfolgt über ein übersichtliches Bedienpaneel und Kontroll-Display. Die RMH Premium ist standardmäßig mit einem Kamerasystem ausgestattet. Von einem deutlichen Display in der Kabine aus sorgt 1 Kamera für gute Sicht in den Mischbehälter und hinter die Maschine beim Rückwärtsfahren.



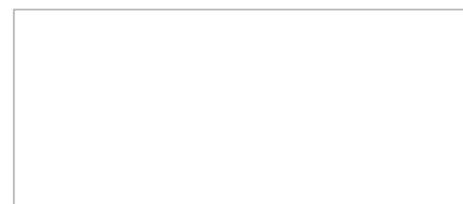
AUSGESTATTET MIT:

- Spiralfräse 200 cm breit mit 66 Messern
- Hydraulisch bedienbare Frässchutzkappe
- Edelstahl hinter Spiralfräse
- Einzugsgehäuse mit Gummi Einfuhrband 645 mm breit
- Zwei vertikale Mischschnecken mit Überlapp-System, links drehend
- Mischschnecken mit parabolisch geformten Messern aus hochwertigem Stahl
- Schwere Mischgetriebe, 2 Geschwindigkeiten 20-44 Umdr/Min
- Sauer Danfoss Antriebsmotoren
- Zwei hydraulische Gegenschneiden
- Hydraulische Auslasstür links vorne, 30cm ausziehbares Austragband
- Kameraset mit 1 Monitor und 2 Kameras, in Mischbehälter und hinter Maschine
- Spiralfräsentrommel aus Edelstahl
- Akkumulator unter Zylinderfräsarm
- Volvo-Penta TAD870, 6 Zyl., TIER IV-Final
- Allradlenkung in Farm-mode bis 8 km/h in Road-mode bis 25 km/h
- Sauer Danfoss Hydraulikpumpe zum Fräsen
- Bosch Rexroth Hydraulikpumpen zum Mischen und Fahren
- Carraro heavy duty Vorder- und Hinterachse und Antrieb
- Hydraulische Federung op Vorder- und Hinterachse
- Neues Kabinenmodell mit Fingertip-Control, geräuscharm, Beheizt, optimale Sicht
- Fahrersitz Grammer Actimo XXL
- Vorheizsystem für Hydrauliköl
- Hindernisschutz an rückwärtiger Stoßstange
- I-Feed Good M1515 Wiegesystem mit 1 Monitor und 4 Wiegestäben

OPTIONEN:

- Zusätzl. Auslasstür rechts vorne, mit 30cm schiebbares Austragband
- Zusätzl. Auslasstür links oder rechts hinten
- Beheizbarer Außenspiegel, 1x links 2x rechts
- Allradantrieb
- Elektrisch verstellbarer rechter Außenspiegel
- Hydraulische Einzug Minerale/Vitamine in Mischbehälter
- Edelstahl im Mischbehälter ca. 1 m hoch - lebenslange Garantie
- Edelstahl auf äußerem Segment der Schnecken
- Edelstahl ca. 10 cm breit auf Mischschnecken
- Überstromring
- Seitenwände Einzugsgehäuse aus Edelstahl
- Doppelter Auswerfer auf Schnecken
- Magnet auf Schnecken
- Automatisches Schmiersystem
- 40 Km/h. Schnellgang
- Extra Stoßdämpferset, 4 Stück
- Donaldson Top Spin Vorfilter
- Diverse Wiegesysteme
- Klimaanlage

HÄNDLER STEMPEL:



STOEVELAAR

Stoevelaar Machinery B.V.
Wolfveldseweg 1a
7737 PK Stegeren
HOLLAND

T. +31 (0)529 46 13 77
F. +31 (0)529 46 13 31
E. info@rmhmixers.eu

WWW.RMHMIXERS.EU

RMH
STOEVELAAR MACHINERY

TYPE **PREMIUM**



Die Premium wurde speziell für mittelgroße und große Milchviehbetriebe entwickelt. Durch ihre große Wendigkeit und Verlässlichkeit, als auch durch den günstigen Kraftstoffverbrauch eignet sich diese Maschine besonders für professionelle Unternehmen.

- **2 schwere Planetengetriebe betrieben durch SauerDanfoss Hydromotoren**
- **Allradlenkung**
- **Sehr wendig**
- **Edelstahl hinter Fräse**

Die RMH Premium wird mit einem Volvo Penta TAD870, TIER IV-Final 218 PS angetrieben. Da alle wichtigen Komponenten, wie der Motor, Hydraulikpumpen, Kühler etc. hinten auf der Maschine montiert sind, wird eine lange Lebensdauer versichert und die Maschine ist zur Wartung gut zugänglich. Außerdem reduziert sich dadurch das Geräuschniveau in der Kabine.



STRUKTURERHALTENDE FRÄSE

Die Maschine hat eine 200 cm breite Spiralfräse. Diese Fräse mit speziell geformten Messern sorgt für einen Strukturerehalt der Produkte. Mit nur 66 Messern auf der Fräse wird eine hohe Ladekapazität garantiert. Die Fräse wird von einem hydraulisch bedienbaren Schützkappe geschützt.

ENTLADEN

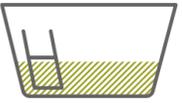
Das Product wird über eine standardmäßig große Auslasstür links vorne gelöscht. Eine hydraulisch, stufenlos schießbares Austragkette sorgt dafür, dass das Produkt an die richtige Stelle gelangt. Dadurch fährt man nicht über das Produkt und man kann gleichmäßig dosieren. Mehrere Auslasstüre auf mehreren Positionen sind optional möglich.



MISCHEN

Die 2 vertikalen Mischschnecken mit Überlappungssystem haben speziell geformte Schneidmesser. Durch dieses Überlapp-System ist es möglich, kleinere Mischungen perfekt zu mischen. In Kombination mit einem speziell geformten Mischbehälter garantiert dies ein homogenes, luftiges Gemisch. Die hydraulisch bedienbaren Gegenschnitten sorgen für zusätzliche Schnittkapazität.



STANDARD	OPTIONAL	
Hintere Fräse	Äußere Segmente Mischschnecke	Mischbehälter (ca. 1 Meter hoch)
		
		

MIT EDELSTAHL GEFERTIGT