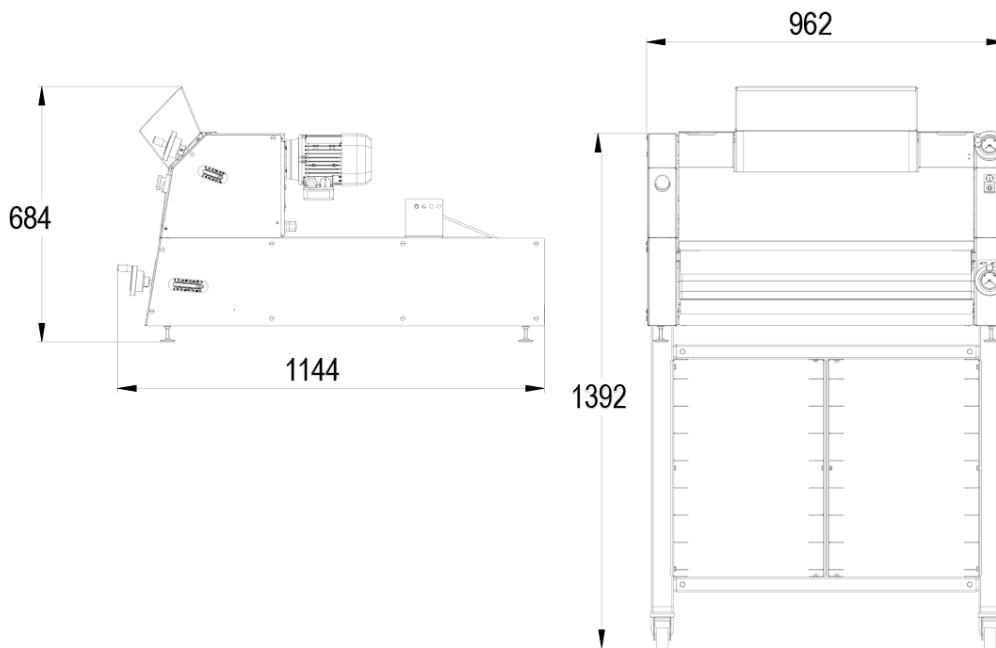


- ✓ Horizontales Langwirken für größte Schonung des Teigs
- ✓ Hohe Arbeitsgeschwindigkeit
- ✓ Laufruhe (-65 dB)
- ✓ Edelstahlgehäuse



KENNDATEN

Min./max. Gewicht der Teiglinge (in g)	50 / 1300
Zwei Ausrollwalzen aus lebensmittelechtem PETP	•
Max. Arbeitsgeschwindigkeit in Stück/Stunde	1800
Motorleistung (in kW)	0,37
Gewicht (in kg)	180

TECHNISCHE AUSWÄHLEN

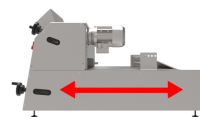
Stromversorgung	230V einphasig (EXTRAKOSTEN), 230 V dreiphasig , 400 V dreiphasig
Bedienung	links, rechts
Band	Wolle , Whooltop , Synthetik
Art der Führung	Manuelle Aufgabe, Automatische Aufgabe
Optionen (Extrakosten)	Band für Spitzenden, Selbstständiger Mehlbestäuber, Zufuhrführungen, Zuführband, Vorausrollmodul, Austragsband mit Antrieb (Neutral obligatorisch in dreiphasig 400V), Elastomerbeschichtete Matten, Formaster

STÄRKEN



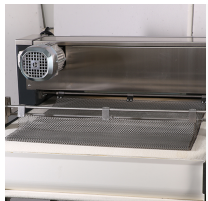
Ausrollwalzen

Zwei Ausrollwalzen aus lebensmittelechtem Polyethylen



Horizontales Langwirken

Horizontales Langwirken für größte Schonung des Teigs



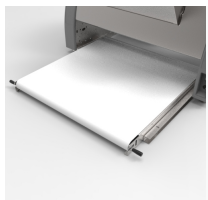
Schrittweise Ausrollung

Durch Geflechtstruktur.



Ergonomie

Ergonomische und präzise Anzeigen



Austragsband mit Antrieb (option)

Erleichtert das Entladen.