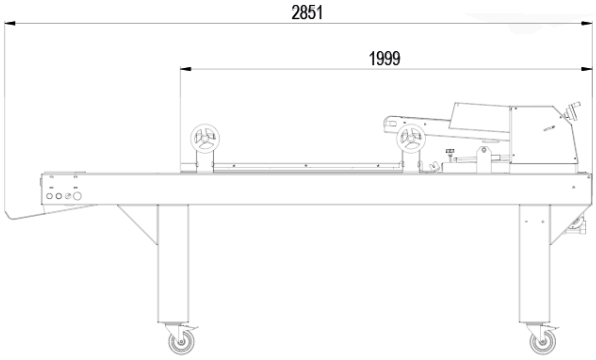
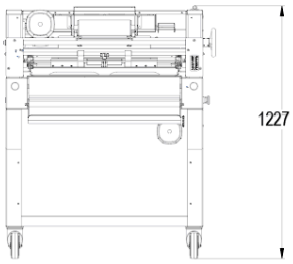
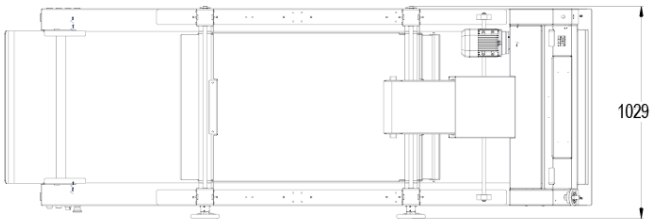
OPTIMA

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







KENNDATEN

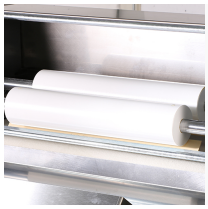
Min./max. Gewicht der Teiglinge (in g)	50 / 1300
Zwei Ausrollwalzen aus lebensmittelechtem PETP	•
Max. Arbeitsgeschwindigkeit in Stück/Stunde	1800
Stromversorgung	400 V dreiphasig
Motorleistung (in kW)	0,8
Band	Whooltop
Gewicht (in kg)	310
Zuführband	•
Rollmaster	•

	Formaster	Rollmaster	Formaster+ Rollmaster	Formaster+ Rollmaster+ Divimaster
Min./max. Gewicht der Teiglinge (in g)	50/1300	50/1300	50/600	300/600
Zwei Ausrollwalzen aus lebensmittelechtem PETP	•	•	•	•
Max. Arbeitsgeschwindigkeit in Stück/Stunde	1800	1200	1200	1200x4
Motorleistung (in kW)	0,8	1	1 (2x0,37 + 0,18)	1 (2x0,37 + 0,18)
Gewicht (in kg)	310	320	328	333

TECHNISCHE AUSWÄHLEN

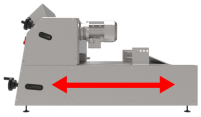
Bedienung	links,rechts
Optionen (Extrakosten)	Formaster, Divimaster + Formaster, Ausziehbare Evakuierungsband

STÄRKEN



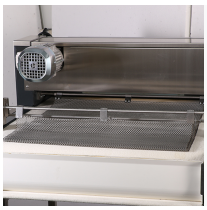
Ausrollwalzen

Zwei Ausrollwalzen aus lebensmittelechtem Polyethylen



Horizontales Langwirken

Horizontales Langwirken für größte Schonung des Teigs

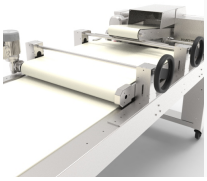


Schrittweise Ausrollung

Durch Geflechtstruktur.

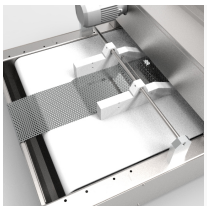
Hygiene

Einfach zu wartende Abstreifer



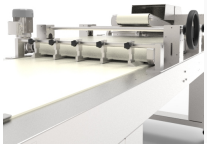
Rollmaster

Motorisierter Verlängerungsgurt. Mit unabhängiger Stromversorgung, die es ermöglicht, ein langes und strafferes oder kürzeres Produkt mit mehr Respekt vor der Wabe zu erhalten.



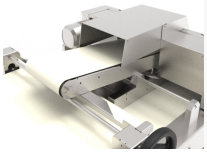
Formaster (option)

Anleitung zum Kalibrieren von Teiglingen.



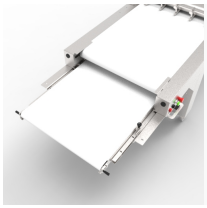
Formaster + Divimaster (option)

Rollenformat- und Schneidesystem



Zuführband

Motorisierter Band. Erleichtert und sichert das Beladen.



Austragsband mit Antrieb (option)

Erleichtert das Entladen