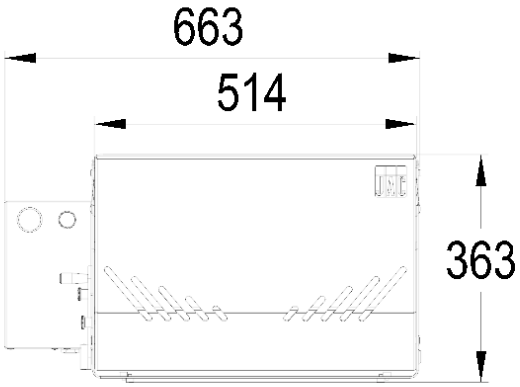
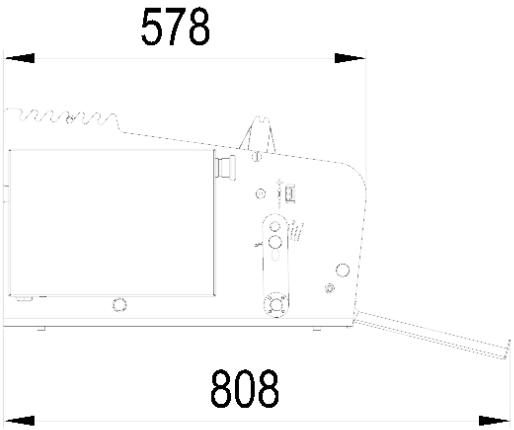
ROLLFORM

- Alternative zur DIV-R Teigteilermaschine für Baguette nach alter Art
- Kompakt, aufsetzbar oder mit Gestell
- Schont das Produkt
- Hohe Arbeitsgeschwindigkeit
- Laufruhig (-65 dB)
- Komplett aus Edelstahl
- Einfache Einstellung





KENNDATEN

Min./max. Gewicht der Teiglinge (in g)	50 / 1000
Band	Wolle
Max. Arbeitsgeschwindigkeit in Stück/Stunde	1.200
Motorleistung in kW	0,18
Gehäuse	Edelstahl
Gewicht in kg	65

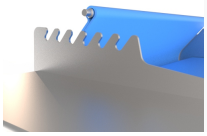
TECHNISCHE AUSWÄHLEN

Zuführband	230 V dreiphasig,400 V dreiphasig
Optionen (Extrakosten)	Band für Spitzenden

STÄRKEN

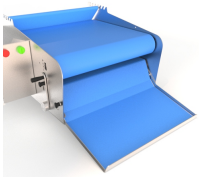
Ergonomische Bedienelemente

Einfache und ergonomische Einstellung der Dehnung und des Festziehens



Andruckeinstellung (patentiert)

Weiches Band mit automatischer Spannungseinstellung je nach Dichte und Größe des Produkts



Abklappbarer Ausgabetisch

ROLO (ZUBEHÖR)

Edelstahlgestell