

“Tradition” Baguette Langwirkmaschine

ROLLFORM

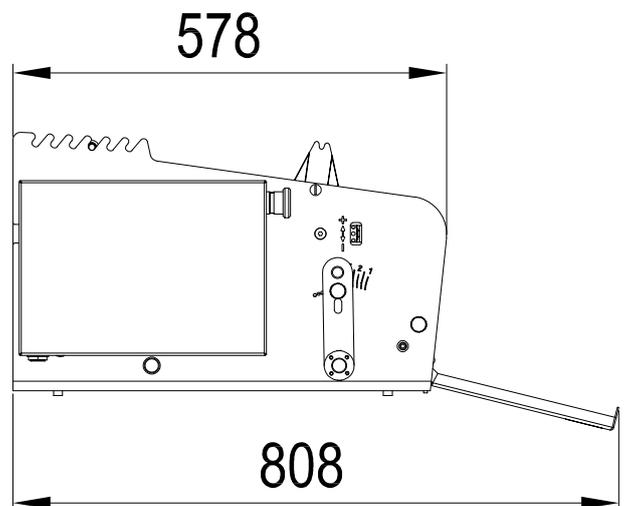
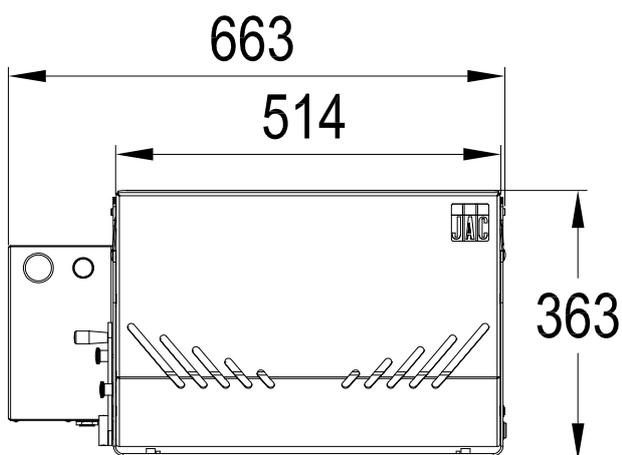
- ✓ Alternative zur DIV-R Teigteilermaschine für Baguette nach alter Art
- ✓ Kompakt, aufsetzbar oder mit Gestell
- ✓ Schont das Produkt
- ✓ Hohe Arbeitsgeschwindigkeit
- ✓ Laufruhig (-65 dB)
- ✓ Komplett aus Edelstahl
- ✓ Einfache Einstellung

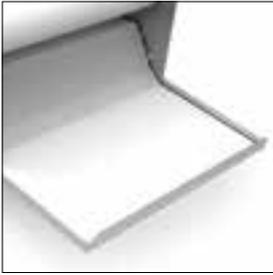


Bis zu 1.200 Stück/Stunde



Patentierete Innovation!





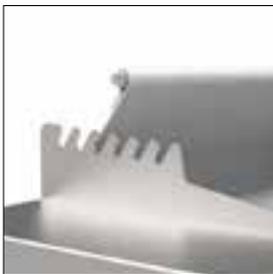
Abklappbarer Ausgabebereich



Speziell für Baguette nach alter Art entwickelt
Mit produktschonendem Andruck, der die Porung erhält und das Baguette perfekt in Form bringt



Einfache und ergonomische Ausrolleinstellung



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



ZUBEHÖR
ROLO
Edelstahlgestell



Abnehmbare Gitterhalterungen
(Gitter nicht im Lieferumfang)

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

ROLLFORM

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

WAHLMÖGLICHKEITEN

Zuführband	230 V dreiphasig 400 V dreiphasig
------------	--------------------------------------

ZUBEHÖR

Rolo | •