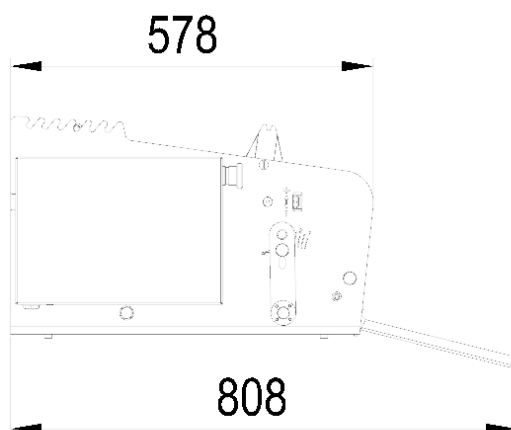
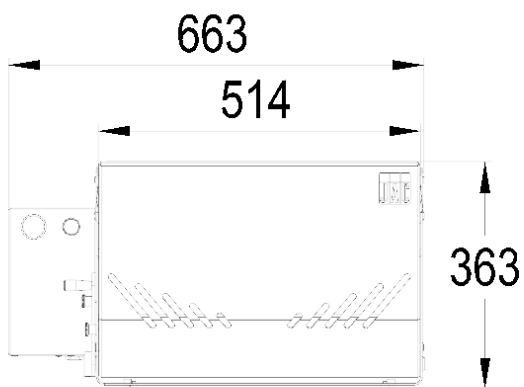


ROLLFORM

- ✓ Alternativa alla spezzatrice-formatrice per la baguette tradizionale
- ✓ Compatta, da appoggiare o su base
- ✓ Rispettosa del prodotto
- ✓ Ritmo elevato
- ✓ Silenziosa (-65 db)
- ✓ Completamente in inox
- ✓ Regolazione semplice



CARATTERISTICHE

Peso minimo/massimo degli impasti in gr	50 / 1000
Tipo di nastro	Lana
Ritmo di lavoro massimo in pezzi/ora	1200
Potenza motore in kW	0,18
Tipo di involucro	Inox
Peso in kg	65

SPECIFICHE TECNICHE

Tipo di alimentazione	230V trifase, 400V trifase
Opzioni (Costo extra)	Nastro estremità appuntite

PUNTI FORTI



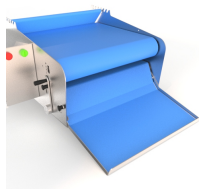
Comandi ergonomici

Regolazione semplice ed ergonomica di allungamento e serraggio



Regolazione del serraggio (brevettato)

Nastro morbido con tensione auto-regolante in base alla densità e alla dimensione del prodotto



Ripiano d'uscita ribaltabile



ROLO (ACCESSORIO)

Base inox