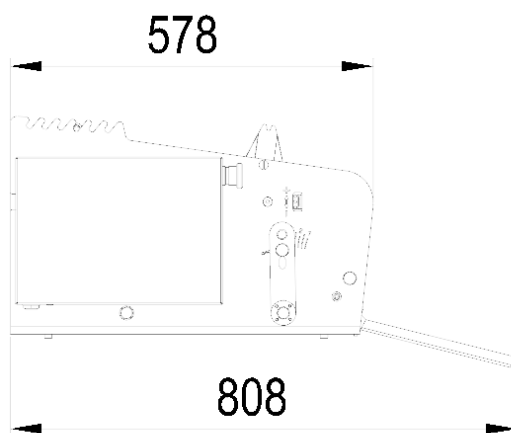
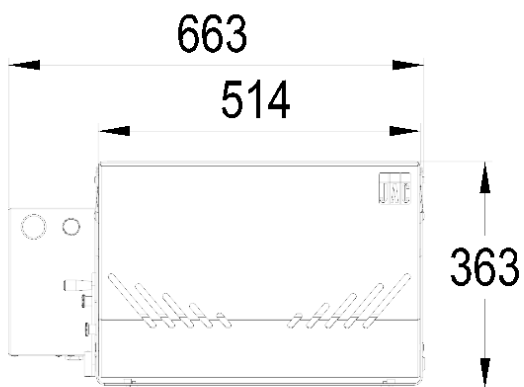


ROLLFORM

- ✓ Alternatief voor de vormverdeler voor de traditionele baguette
- ✓ Compact, te plaatsen, of op een sokkel
- ✓ Met respect voor het product
- ✓ Continue productiesnelheid
- ✓ Stille werking (-65 db)
- ✓ Volledig in roestvrij staal
- ✓ Eenvoudige afstelling



KENMERKEN




Min./max. gewicht van de deegklompen in g	50 / 1000
Type afvoerband	Wol
Maximaal ritme in stuks/uur	1200
Motorvermogen in kW	0,18
Type afwerking	Roestvrij staal
Gewicht in kg	65

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Type toevoer	230 V driefasig, 400 V driefasig
--------------	----------------------------------

Opties (Extra kosten)	Transportband met spitse uiteinden
-----------------------	------------------------------------

STERKE PUNTEN

 Ergonomische bedieningselementen Eenvoudige en ergonomische aanpassing van verlenging en aanspanning	 Afstelling van de aanhaling (gepatenteerd) Soepele afvoerband met automatisch afstelbare spanning volgens de dichtheid en grootte van het product
 Opklapbaar uitvoerblad	 ROLO (TOEBEHOREN) RVS eenvoudige sokkel