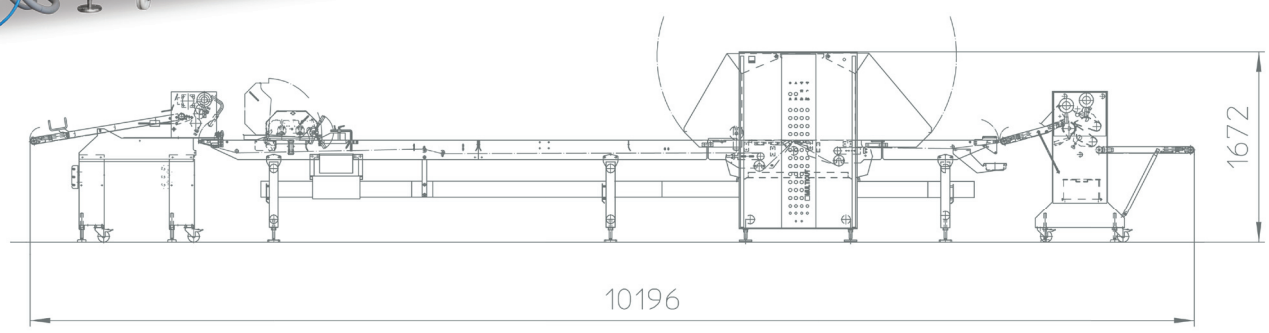
PASSION FOR DOUGH

FRITSCH

MULTICUT

DAS MULTITALENT FÜR FEINGEBÄCKE, BROT, BRÖTCHEN UND ALLE GEWICKELTEN PRODUKTE



Die FRITSCH MULTICUT verbindet in einer einzigen Produktionslinie die Vorzüge des teigschonenden Stanz-Dreh-Prozesses mit dem Formenreichtum intelligenter Stanz- und Schneidetechnik. Mit einer Vielzahl spezialisierter Zusatzgeräte lässt sie sich optimal für praktisch jedes Gebäck, jedes Sortiment und jeden Betriebsablauf konfigurieren.

- Hohe Form-, Gewichts- und Lagegenauigkeit
- Große Produktvielfalt
- Schonende Teigbehandlung
- Schnelle und einfache Produktwechsel
- Hygienisches Design

STELLFLÄCHE (L X B) (TISCHVERLÄNGERUNGEN MÖGLICH)	ca. 7.100 – 1.815 mm
TISCHBREITE	700 mm
NETTOTEIGBANDBREITE	600 mm
LEISTUNG QUERSCHNEIDEN	max. 100 Hub/min
LEISTUNG STANZEN, STANZEN/DREHEN	max. 30 Hub/min
LEISTUNG PRESSEN	max. 25 Hub/min

FRITSCH GmbH
Bakery machines and lines
Bahnhofstr. 27 - 31
97348 Markt Einersheim