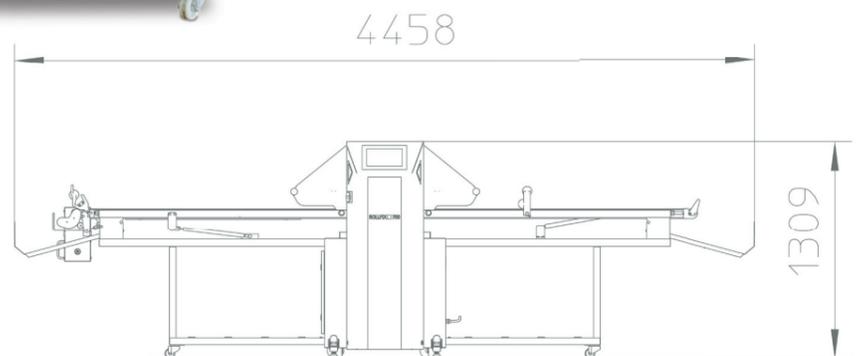


ROLLFIX 700

DIE LEISTUNGSSTARKE AUSROLLMASCHINE AUCH FÜR DÜNNTEIG



ROLLFIX 700 – die „Marathon-Maschine“ für größere Teigchargen und unermüdlichen Dauerbetrieb. Mit Computersteuerung und Touch-Screen-Display ist sie bestens geeignet für den Einsatz in größeren Handwerksbäckereien und Industriebetrieben. Auch die Herstellung besonders dünner Teige stellt für sie kein Problem dar.

- ✓ Schonendes und gleichmäßiges Ausrollen
- ✓ Herstellung von Dünnteig
- ✓ Einfache Bedienung
- ✓ Robuste Edelstahlbauweise
- ✓ Hygienisches Design

| | |
|--|-----------------------|
| AUSROLLGESCHWINDIGKEIT | 60 m/min (100 cm/s) |
| ARBEITSBREITE | 650 mm |
| WALZENDURCHMESSER | 98 mm |
| WALZENÖFFNUNG | 0,3 – 50 mm |
| TEIGBLOCKVERARBEITUNG | bis ca. 20 kg |
| SCHUTZGITTEREINLAUFHÖHE | 85 mm |
| ANSCHLUSSLEISTUNG | 2,2 kW |
| MASSE ARBEITSSTELLUNG (L X B X H) IN MM | 4.320 x 1.220 x 1.310 |
| STEUERUNG | Computer |
| AUTOMATISCHE AUFWICKELROLLE | Standard |
| AUTOMATISCHER MEHLER | Standard |

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