

Roboform

Duurzame (RVS) stokbroodmachine voor vloeïend gevormde deegstukken

Tot
1500
stuks/uur



Eenvoudig te openen aan de voorkant voor het schoonmaken van walsrollen, schraper en rolmat.

Uitschuifbare opvangplaat met eenvoudig uitwisselbare wolvlit bekleding.

Eenvoudig te verplaatsen door twee handgrepen aan de voorkant.

In hoogte verstelbaar RVS onderstel op zwenkwielen met rem.



Ergonomisch geplaatste hendels voor het nauwkeurig instellen van de rolwalsen.



Drie voedsel gekeurde walsrollen van polyethyleen.



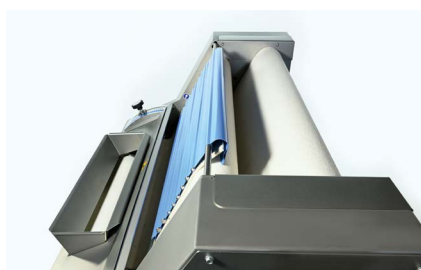
Verende RVS deegtrechter met veiligheidsschakelaar.

Roboform

Duurzame (RVS) stokbroodmachine met 3 walsrollen en wolviit banden voor vloeiend gerolde deegstukken



RVS opvangplaat bedekt met wolviit bekleding met geleiders.



Eenvoudig en snel vervangen van de wolviitbanden; makkelijk toegankelijk in de machine.



Verende voedselgekeurde rolmat; makkelijk uitwisselbaar en eenvoudig schoon te maken.

- Stokbroodmachine voor Franse stokbroden en andere langvormige broden
- Uitgerust met 3 voedsel gekeurde walsrollen
- Ergonomische geplaatste stelhendels voor het walsen en opmaken
- Wolviit banden voor zacht deegvormen
- Geschikt voor deegstukken van 50 tot 1200 gr.
- Max. capaciteit van 1500 deegstukken per uur
- Maximale uitrolbreedte 76 cm
- Uitschuifbare opvangplaat bekleed met wolviit
- Compact ontwerp, neemt weinig plaats in
- Makkelijk schoonmaken van de rolwalsen, schraper en rolmat
- Eenvoudig te verplaatsen door twee handgrepen aan de voorkant
- Verende RVS deegtrechter met veiligheidsschakelaar

Opties

- Snelheidsregeling voor speciale of gehydrateerde deegsoorten
- 1-fase uitvoering

Vermogen 0,4 kW, 3-fase, netto gewicht 220 kg
BxDxH 108 x 72 x 77 cm (met onderframe H 158 - 170 cm)

